

Projekt: Tour de Norddjurs

Mad, Mod & Muligheder – unge møder Norddjurs' råvarer og madhistorier

Beskrivelse:

Et projekt som skal give unge i Norddjurs inspiration til madlavning, kendskab til lokale råvarer og en sundere livsstil.

Gennem workshop skal unge mobiliseres til at påtage sig rollen som værter til planlagte arrangementer, hvor der skal laves mad, formidles fortællinger om råvarerne fra Norddjurs og serveres smagsprøver.

Det Grønne Museum – Madens Hus er rammen for workshops – her skal hugges brænde, håndteres råvarer, høstes i haven, blive klog på madlavning og smagsprøverne til de offentlige arrangementer skal indøves. Der vil desuden blive "undervist" i fortællinger om Norddjurs med det formål, at de unge kan formidle fortællingerne til publikum.

Præmis: Projektpartnerne vil tage kontakt med producenter fra Norddjurs – og de anvendte råvarer vil primært være fra Norddjurs.

Formål og målsætning:

Mad: Mad er projektets samlingspunkt. De unge arbejder med lokale råvarer fra Djursland og lærer at forvandle dem til enkle, velsmagende retter. Undervejs får de kendskab til råvarenes oprindelse, sæsoner og producenter. Madlavningen foregår praktisk – med ild, kniv, råvarer fra haven og hænderne i arbejdet.

Mod: Projektet giver unge mulighed for at prøve kræfter med noget nyt i et trygt fællesskab. De får ansvar i køkkenet, i planlægningen og som værter ved offentlige arrangementer. Når de formidler historierne om råvarerne og serverer smagsprøver for gæster, træner de både selvtillid, samarbejde og mod til at stå frem.

Muligheder: Gennem mødet med kokke, producenter og madhistorie åbner projektet døren til nye interesser og perspektiver. De unge får indsigt i madens verden – fra jord til bord – og oplever, at deres indsats kan skabe værdi for andre. For nogle kan det vække interesse for uddannelse eller arbejde inden for mad, håndværk eller formidling.

Norddjurs' spisekammer er rammen for projektet. Her mødes lokale råvarer, fortællinger og mennesker – og de unge bliver aktive deltagere i at bringe dem videre til publikum.

Målgruppe:

Unge fra Norddjurs – i samarbejde med institutioner i Norddjurs rekrutteret af Norddjurs Kommune.

Et projekt bestående af:

2 workshops og 2 offentlige arrangementer

A: Unge fra den vestlige del af Norddjurs kommune (20-30 unge)

Dag 1. Workshop på Det Grønne Museum med fokus på kendskab til råvarer/madlavning, mod på rollen som vært og formidling af det lokale spisekammer.

Dag 2: Arrangement – offentlig event på Løvenholm (forslag)

B: Unge fra Grenå-området (20-30 unge)

Dag 1. Workshop på Det Grønne Museum med fokus på kendskab til råvarer/madlavning, mod på rollen som vært og formidling af det lokale spisekammer.

Dag 2: Arrangement – offentlig event på Grenå Havn/Sydhavnen

Projektperiode: Efteråret 2026

Projektpartnere:

Norrdjurs Kommune

Umut Sakarya: Kok, kogebogsforfatter, egen YouTube-kanal og underviser på kokkeskoler i hele landet. (Aftalen med Umut omfatter også markedsføring og postes via Umuts sociale medier i samarbejde med Norrdjurs Kommune.)

Kim Thygesen, Den Gamle Stald: Kok og underviser. Har kontakt til producenter i Norrdjurs.

Bettina Buhl: Museumsinspektør og madhistoriker på Det Grønne Museum. Har viden om Norrdjurs – såvel om det lokale spisekammer som madhistorien.

Budget:

Det samlede budget er på 0,220 mio. kr. excl. moms, hvoraf der søges om tilskud på 0,210 mio. kr. fra Norrdjurs Kommune.