

Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri  
(2. samling)  
FLF alm. del - Bilag 239  
Offentligt

## INVITATION

*I anledning af Karolinekoens 50 års fødselsdag inviterer vi dig hermed til symposiet *Det Gode Madliv & Det daglige Måltid*. Det er 27. maj 2008 kl. 10.00 -17.00 i Københavns Madhus, Ingerslevgade 44, København*

På symposiet vil en række forskere og kulturanalytikere i løbet af formiddagen give deres bud på *Karolines og Karolines Køkkens rolle i kulturen* og om eftermiddagen vil andre give deres input til en debat om *måltidets værdier, potentialer, udfordringer, status og overlevelseschancer* i det moderne liv.

Til frokost serverer vi et historisk måltid bestående af *udvalgte retter fra Karolines Køkken gennem tiderne*. Retterne er nyfortolket af Københavns Madhus med *Katrine Klinken* som dirigent i køkkenet.

Dagen slutes af med en paneldiskussion om "Hvordan kan Karolines Køkken, samfundet og den enkelte hæve kvaliteten af det daglige måltid i Danmark?" med DR journalist Eva Jørgensen som ordstyrer.

På symposiet udleveres også et dugfrisk eksemplar af kokebogen *Karolines Nye Køkken*, der udgives samme dag.

Der er et begrænset antal pladser og vi forventer stor interesse, så tilmeld dig hurtigst muligt på [lone.jensen@arlafoods.com](mailto:lone.jensen@arlafoods.com). Så returnerer vi en mail inden for et par uger og bekræfter din deltagelse eller spørger, om du vil på venteliste.

Du er velkommen til at give invitationen videre til en kollega, der har interesse i feltet, hvis du ikke selv kan komme, og til at spørge, om der evt. er plads til både dig og en eller flere kolleger.

Københavns Madhus ligger i "Den hvide kødby" – der står "C. E. Bast Talgsmelteri" på gavlen og indgangen ligger ud til Slagtergade.  
Der er gode Parkeringsmuligheder i DGI byen.

Mange venlige hilsner

Anne Birgitte Agger

Tove Færch

Københavns Madhus    og    Karolines Køkken

P.S: Som du kan se af programmet fortsættes drøftelserne af dagens temaer på en workshop i Københavns Madhus dagen efter d. 28.maj kl. 9.00 -17.00. Den kan du tilmelde dig på [www.arla.dk/weblogs/seminar](http://www.arla.dk/weblogs/seminar)

# • Det Gode Madliv • • Det Daglige Måltid •

Symposium i anledning af koen Karolines 50-års fødselsdag arrangeret  
i samarbejde mellem Karolines Køkken og Københavns Madhus.

Tid: 27. maj 2008 kl. 10.00-17.00

Sted: Københavns Madhus, Ingerslevgade 44, København



**Jørgen Carlsen** er mag.art. i idéhistorie og forstander for Testrup Højskole, der i sin dagligdag prioriterer måltidet meget højt. Jørgen Carlsen er også foredragsholder, klummeskribent i Kristeligt Dagblad og medredaktør af Højskolesangbogen.



**Jan Krag Jacobsen** er civilingeniør, præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi og ekstern lektor på Performance Design, Roskilde Universitet. Tidligere har Jan Krag Jacobsen været lektor i kommunikation på Roskilde Universitet.



**Lotte Holm** er sociolog, professor og leder af den fødevarer sociologiske faggruppe ved Institut for Human Ernæring på Københavns Universitet. Faggruppen forsker bredt i menneskers forhold til mad.



**Karen Klitgaard Povlsen** er ph.d. og mag.art. og lektor på Aarhus Universitet, Institut for Informations- og Medievidenskab. *Maden i medierne* har i mange år været et kernefelt i Karen Klitgaard Povlsens forskning.



**Henrik Dahl** er sociolog, forfatter og udviklingschef i NIRAS Konsulenterne, som hans virksomhed Explora netop er fusioneret med. Henrik Dahl har arbejdet med mad i relation til livsstile og har netop udgivet bogen *Den usynlige verden*.



**Dorthe Jørgensen** er dr.phil. i filosofi og idéhistorie, Aarhus Universitet. Dorthe Jørgensen har bl.a. udgivet *Skønhed - En engel gik forbi* (2006) og *Aglaias dans* (2008). Skønhedsbegrebet er centralt i Dorthe Jørgensens forskning.



**Anne Knudsen** er dr.phil. i antropologi, chefredaktør for Weekendavisen og forfatter til kogebogen *Rolig Nu* og masser af klummer om mad. Anne Knudsens tanker om måltidet har inspireret Karolines Køkken i den nye kogebog, der udgives 27. maj.



**Poul Joachim Stender** er præst i Kirke Saaby og Kisserup på Sjælland. Han er også forfatter til bl.a. *Præsten & Kogejomfruen*, hvor han udfolder synspunktet, at mad er mere end mad. Det er erindring, fortælling, fællesskab og en Guds gave.



**Arno Victor Nielsen** er filosof, mag.art. og cand.mag. og tidligere professor ved Kunsthøjskolen i Bergen, kommentator ved dagblade og freelancemedarbejder ved DR. Arno Victor er nu lejlighedsskribent og foredragsholder.



**Eva Jørgensen** er dagens ordstyrer. Hun er uddannet journalist, foredragsholder og studievært på Deadline 17 og DR2. Tidligere har Eva Jørgensen været vært på bl.a. TV-Avisen og DR1, og i 2007 udgav hun bogen *Vi ses i morgen* (Rosinante).

*"Man kan sige, at Karolines Køkken er kogebøgernes svar på Højskolesangbogen"*  
Jørgen Carlsen, Testrup Højskole 1999

*"Karolines Køkken (...) har måske mere effekt på vores hverdag end finanslovsforslag og Bo Bedre tilsammen"*  
Stig Olesen, Jyllands-posten 17.09 1995

Karolines Køkken udgiver sin nye kogebog på 50-års-dagen for Karolinekoens fødsel. Karolines nye Køkken ønsker at inspirere børnefamilier til at spise sundere - og sammen.



Formand for folketingets fødevarerudvalg  
**Jørn Dohrmann (DF)**

Fødevarerpolitisk ordfører  
**Bjarne Laustsen (S)**

Leder af Karolines Køkken  
**Tove Færch**

Antropolog og chefredaktør  
**Anne Knudsen**

Direktør, Københavns Madhus  
**Anne Birgitte Agger**

Formand for Motions- og Ernæringsrådet dr.med.  
**Morten Grønbæk**

Projektleder i Kræftens Bekæmpelse  
**Morten Strunge Meyer**

Der er et begrænset antal pladser, og vi forventer stor interesse, så tilmeld dig hurtigst muligt på [lone.jensen@arlafoods.com](mailto:lone.jensen@arlafoods.com). Så returnerer vi en mail inden for et par uger og bekræfter din deltagelse eller spørger, om du vil på venteliste.

Københavns Madhus ligger i "Den hvide kødby" – der står "C. E. Bast Talgsmelteri" på gavlen, og indgangen ligger ud til Staldgade. Der er gode parkeringsmuligheder i DGI-byen.



### Dagens ordstyrer er Eva Jørgensen

- 10.00-10.10** Velkomster ved bestyrelsesmedlem af Københavns Madhus Helle Brønnum Carlsen og leder af Karolines Køkken Tove Færch
- Del 1** **Karoline og Karolines Køkken i kulturen**
- 10.10-10.30** Højskoleforstander ved Testrup Højskole Jørgen Carlsen  
*Karoline og duften af Danmark*
- 10.35-10.55** Filosof Arno Victor Nielsen  
*Karoline ved samfundets bord*
- 11.00-11.20** Sociolog og forfatter Henrik Dahl  
*Smagen af Karoline*
- 11.25-11.55** Idéhistoriker dr.phil. Dorthe Jørgensen  
*Karoline, maden og skønheden*
- 12.00-13.00** Dagens måltid: Karoline gennem tiden fortolket af Københavns Madhus med Katrine Klinken som dirigent i køkkenet
- Del 2** **Måltidet i det moderne liv**
- 13.00-13.30** Antropolog og chefredaktør Anne Knudsen  
*Måltidet som kærlighedsgerning*  
Inkl. evt. spørgsmål fra salen
- 13.30-14.00** Sognepræst og forfatter Poul Joachim Stender  
*Måltidet og de forsvundne mellemrum*  
Inkl. evt. spørgsmål fra salen
- 14.00-14.30** Lektor og præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi Jan Krag Jacobsen  
*Måltidet mellem nysgerrighed og skepsis*  
Inkl. evt. spørgsmål fra salen
- 14.30-15.00** Kaffepause
- 15.00-15.30** Professor og sociolog Lotte Holm  
*Kan måltidet overleve i det moderne samfund?*  
Inkl. evt. spørgsmål fra salen
- 15.30-16.00** Medieforsker Karen Klitgaard  
*Måltidet i de digitale medier*  
Inkl. evt. spørgsmål fra salen
- 16.00-16.15** Pause med forfriskninger
- 16.15-17.00** Paneldiskussion  
"Hvordan kan Karolines Køkken, samfundet og den enkelte hæve kvaliteten af det daglige måltid i Danmark?"

### Workshop om "Fremtidens sunde måltider"

Dagen efter symposiet – d. 28. maj – fortsættes drøftelserne af dagens temaer på en workshop i Københavns Madhus arrangeret af Arla Foods. Læs mere på næste side.

## Wortel en bleekruis in de maats

10 maart 1997

Wortel en bleekruis zijn twee van de belangrijkste ingrediënten van de maats. Ze zijn de basis van de maats en zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats. Ze zijn de basis van de maats en zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats.

De maats zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats. Ze zijn de basis van de maats en zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats.

De maats zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats. Ze zijn de basis van de maats en zijn de belangrijkste ingrediënten van de maats.



