

AT FORMIDLE MAD I TID

EN TEMADAG FOR MUSEUMSFOLK
OG ANDRE (MAD)FORMIDLERE
ONSDAG D. 13. NOVEMBER

Madens Hus på Det Grønne Museum og FOCUS (Food Culture Studies v. Aarhus Universitet) inviterer til en temadag om formidling af madkultur.

Vi sætter fokus på det faktum, at TID er en del af al museumsformidling. Publikum skal fornemme tidens betydning i udstillingerne, en genstand skal præsentere sig i forhold til den tidslige kontekst, uanset om det er historiske eller nutidige praksisser, den relaterer sig til. Hvordan formidles tid, når det handler om mad og måltider? Hvilke udfordringer møder man som museumsinspektør, kurator, rundviser, eventplanlægger eller foredragsholder, når tiden skal levendegøres?

Vi har valgt at søge inspiration hos professionelle formidlere, både de, der arbejder med et bestemt produkt,

og de, der arbejder med formidling generelt: Nærlig TV-tilrettelæggere, der beskæftiger sig med mad i historisk belysning. Vi får besøg af kvinden bag TV-udsendelsen Smagen af Danmark, ligesom Frank Erichsen, aka Bonderøven, kommer og fortæller om hans arbejde med at formidle en livsform 'fra en anden tid'. Forskere og museumsinspektører sætter temaet i perspektiv, Det gennemgående madtema er korn, brød og bagning, som sættes på dagsordenen af Jørn Ussing, Aurion, samt kurator Jette Nydam, NordGen.

**DET GRØNNE MUSEUM
RANDERSVEJ 4, 8963 AUNING**

PRIS: 480,- (inkl. forplejning)
TILMELDING OG BETALING **SENEST 17.10:**
detgroennemuseum.dk/at-formidle-mad-i-tid/



AT FORMIDLE MAD ITID PROGRAM

09.00 – 09.30 Kaffe og velkommen, v. Bettina Buhl, Madens Hus. Lidt om tid som begreb v. Susanne Højlund, Aarhus Universitet, leder af FOCUS

09.30 – 10.00 Formidling af brødens historie, v. Jørn Ussing ejer af Aurion.

Fremtidens brød af fortidens korn, et eventyr fra de 4 gængse kornarter til et sortiment på 27 forskellige gamle og nye typer, lidt om deres egenskaber og oprindelse og som afslutning lidt om Kornets Hus, som er under opførelse.

Jørn Ussing Larsen startede som konditor og endte som rugbrødsbager og møller. Han har igennem en årrække været leder af Aurion i Hjørring.

10.00 – 10.30 Formidling af kornets historie, v. kurator og senior advisor Jette Nydam, NordGen NordGen bevarer gamle landsorter, moderne sorter og forskningsmateriale, som vurderes at kunne være til nytte i fremtiden indenfor forskning, forædling og anvendelse indenfor landbrug og fødevarer. NordGen har således mere end 20.000 forskellige accessioner af korn i samlingen. Frøet er tørret ned til under 7 % vandindhold og opbevares ved -18.

10.30 – 10.45 PAUSE

10.45 – 11.30 TV tilrettelægger Jytte Bergmann: Om at arbejde med TV-programmet Smagen af Danmark, (især episoden om brød) Smagen af Danmark er et sjældent tv-format. Her er der nemlig tid, sanselighed og nørdet viden om mad. Få et indblik i tankerne bag udviklingen af et tv-program, der kombinerer dansk madkultur, råvarer og godt selskab. Jytte Bergmann Moll har udviklet og produceret tv-formater til DR i mere end 12 år og er redaktionschef på Smagen af Danmark, der blev sendt på DR i 2019.

11.40 – 12.30 Frank Erichsen, om at formidle Bonderøven (fokus på høst og bagning) Hvordan er fortid og nutid bundet sammen af den kendte og populære figur Bonderøven? Hvilke formidlingsstrategier ligger bag?

12.30 – 13.30 FROKOST

13.30 Mad og museumsformidling, 2 korte oplæg.

Bodil Jacobsen, museumsleder, Herregården Hessel: Oplysninger fra gamle kogebøger og andre historiske kilder fra sidst i 1800-tallet om madretter og kager bliver brugt i vores udstillinger. Der bliver tænkt over rummets funktion, hvem spiser her, hvad kunne man tænke sig "de" laver, og hvilke genstande har vi, der kan bruges. Det er vigtigt at bruge sin fantasi – at give gæsterne en fornemmelse af, at det er beboet – at familien, der bor her, kun er væk et øjeblik – at museet lever!

Bettina Buhl, museumsinspektør og historiker, vil kort fortælle om rugens betydning i dansk madkultur og om aktuelle formidlingsaktiviteter i relation til MADENS HUS

14.30 KAFFE

14.45 Karen Klitgaard, medieforsker: Tid i opskrift-er gennem tiden

Karen Klitgaard har lang erfaring bag sig som forsker i mad og medier på Aarhus Universitet. Hun har i forskellige projekter arbejdet med opskrifter i trykte og digitale medier, senest formidlet i bogen Mad og Identiteter: Dansk Madhistorie (2016)

15.15 – 16.00 Diskussion, opsamling og farvel