

PROGRAM

Madhus i Vanløse

mad og arkitektur som sociale generatorer



sted: fra grænser til potentielle

De lange og brede veje som skærer Vanløse op, gør det svært at opleve byen på en subjektiv måde. Byens struktur er for dominerende og gør det ikke muligt at skabe sine egne minder. Dog er det det subjektive blik som skaber byen.

Dominerende trafik

I krydset mellem Jernbane Allé og Jyllingevej er det særdeles svært at opleve byen på en subjektiv måde og danne sig nogle personlige minder om det specifikke sted. Vejene og den hårde trafik gør det svært at opleve et levende gadeliv. Man kan sige at vejene er mere trafikerede end fortovet.

Hensigten er at fremhæve den bløde trafik (cykel og fodgænger)

Hårde overgange

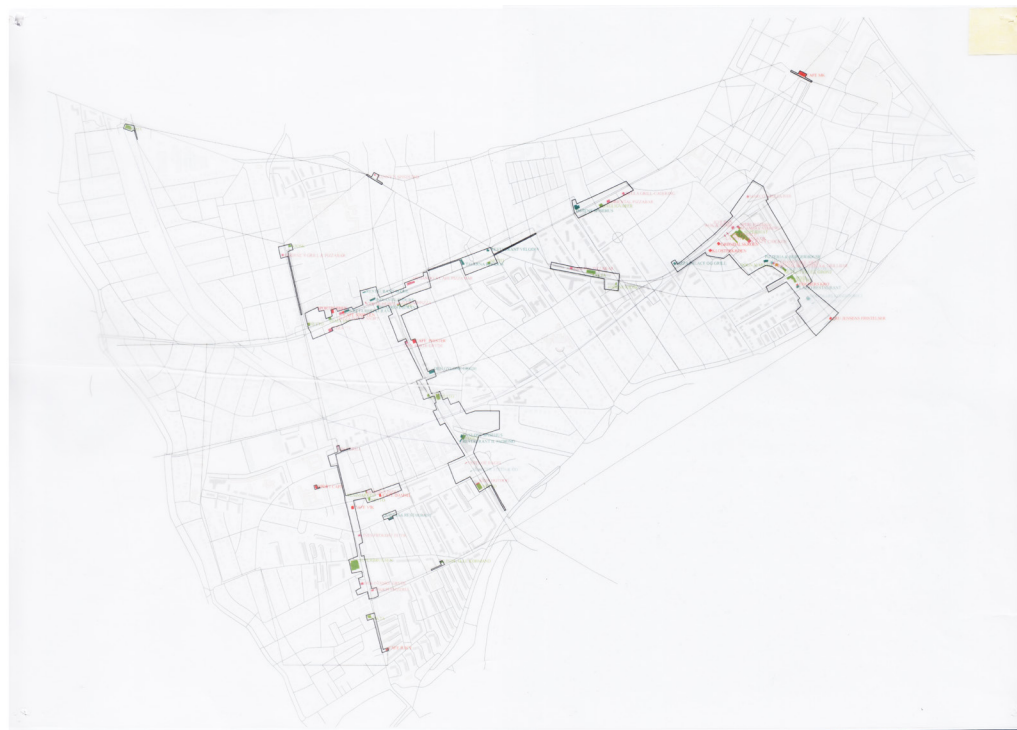
Overgangen mellem de brede veje og de små gade er meget stærk, og der mangler en blød overgang.



Årsdøgns trafik Trafik på Jyllingevej

Jyllingevej ved Tudskærvej
motor: 29000, cykel: 1500

Jyllingevej ved Sallingevej
motor 24000, cykel: 2800



Gaden og gården er grænser for spisestederne. Det rum som spisestederne okkuperer kan vendes på vrangen og bruges som gennemtræk mellem gaden og gården og skabe en blødere overgang mellem vej og gade. Der vil opstå rum til liv og til flere funktioner end der findes nu.

På Jyllingevej og Jernbane Allé ligger spisestederne i stribe i en horisontal række. De er anonyme i gaden og overfor hinanden og deler ikke andet end grænser. I stedet for at undgå at forholde sig til hinanden kunne de både dele nogle rum og nogle funktioner, og dermed gør deres potentieller stærkere.



Jernbane Allé og Jyllingevej

På Jyllingevej og Jernbane Allé ligger spisestederne i stribe i en horisontal række. De er anonyme i gaden og overfor hinanden og deler ikke andet end grænser.

I stedet for at undgå at forholde sig til hinanden kunne de både dele nogle rum og nogle funktioner, og dermed gør deres potentieller stærkere.

I profil lægger man betydeligt mærke til, hvordan spisestederne er anonyme i gadebilledet. De griber ikke fat i byens skarpe struktur. Gaden og gården er en grænse, som burde ses som potentielle for rum til mere liv og oplevelse.

Når der er undersøgt hvilket sted, som har potentielle til at bære liv gennem den fremtid, som vi forestiller os Vanløse, kan man undersøge hvilken funktion/funktioner, man vil indsætte.



f u n k t i o n : m a d

Mad er kultur

Mogens Lassen fortæller om køkkenet som det vigtigste sted i hjemmet. Madlavningen er et fælles ritual og måltidet det helligste af alt. Således er køkkenet også et værdifuldt rum i byen.

Ved at tilberede mad, tilfører man noget som ikke findes i madens oprindelige tilstand, nemlig kultur. Det kan være en måde at tilføre kultur til Vanløse. Hvis man udnytter de spisesteder, som har potentielle til at tilbyde mere.

I en undersøgelse af spisesteder og caféer i Vanløse, bemærker man, hvor anonymt de ligger sig i gadebilledet. De griber ikke fat i strukturen, de underlægger sig strukturen.

f u n k t i o n : m a d

Mad har en identitet

I dag er måltidet ikke blot et spørgsmål om ernæring, men det er en stor del af hvad, der definerer vores by og vores kultur.

Vi tilføjer kultur til vores mad ved at tilberede den og tilsætte eller ændre noget ved den, så den adskiller sig fra sin oprindelige tilstand. Vi gør maden særdeles speciel ved at tilføje en stemning eller en historie til maden: vi indretter tallerknen, vi bruger et specielt service, vi tilbereder den på unikke måder og vi serverer den på unikke måder. Maden prøver at adskille sig via disse virkemidler for at skabe sin egen identitet. Den appellerer til os via sin tekstur, komposition, form og sin interaktion med gæsterne og mellem gæsterne.

Kan oplevelsen omkring mad udvikle sociale forhold/relationer og støtte kulturel udvikling?

NORDIC FOOD LAB

DIN BAGHAVE
LOKAL FRUGT & GRØNT

VIND SANSEPIRER
KOLAJ

NOSE2TAIL
MADKOLE

MENU VIN ONLINE BOOKING BLOG OM OS KONTAKT

NATUREN BESTEMMER MENYEN

I henkøben får du nu sin første bæredygtige madbodega, baseret på nose2tail-princippet: Hele menuen bruges fra snude til hale, så man undgår spild. Et andet princip er nærhed: Frugt og grøntsager, leveres fra små lokale, helst økologiske landbrug.

Derudover mener vi, at hvilke dyr der bliver levret og hvilke grøntsager, der er sæson

FORÅRET ER KOMMET
TIMM VLADIMIR'S KØKKEN
ÅBNER DØRENE FOR
ENDNU FLERE SKØNNE
OPLÆVELSER OMHVER Aften

ITALIENESSE KLASSIKERE
NYT NORDISK
HØJSTÆLSE
BAGEKURSER

Pop up - Spis Ærø

René Redzepi presents
a new monthly series of conversations about the future of food

MAD MONDAYS

Who Will Feed Us?

18 March 2013, 16.30 - 19.00



Noma, Geranium, AOC - Treenighed der deler disciplene



Gastronomi-redaktør Ole Trollden har besøgt Danmarks tre fyrtårne, Geranium, AOC og Noma, verdens bedste kok og Europas bedste tjeher tæner an på Geranium.

MADSKOLE
TEAMBUILDING
SMAGNINGER
WORKSHOP
DAGSMØDER



Drivhusklubben
1,424 likes · 13 talking about this



Invitation til Madkamp DM i Hjemkundskab

Sæt Madkamp på programmet, og giv tryk fagligheden i Hjemkundskab

Madkamp - DM i Hjemkundskab er et innovativt læringsforløb for både elever og lærere. Tryk fagligheden og deltag i kampen om at blive Danmarks bedste hjemkundskabsklasse. Du og din klasse vil blive udfordret på fagkundskabsfagene, kreativitet, praktiske og æstetiske udfordringer og forløb med fokus på M.A.s smag, tilbedning, tryk, modstand og modstand.

Madkamp - DM i Hjemkundskab indeholder

- Gratis kurser for lærere, der underviser i Hjemkundskab med fagligt fokus på kreativitet, æstetik og tryk og holdning af elever og lærere.
- Undervisningsforløb der tilrettelægges af lærerne i skolen og gennemføres mellem efteråret 2013 og den 1. Februar 2014.
- Landsdelskonkurrencer med regionale semifinales i september 2013.

Kurs og undervisning

Kurserne er gratis og undervisning, der sætter fokus på, hvordan eleverne i innovative læringsforløb kan blive aktive deltagere og udvikle smag og holdning med mod, der skaber modstand og vilkår for elevernes egenbidrag og eget lærerom i undervisning, mod og modstand.

Vil du være med?

Få med dig Madkamp og deltag på en spændende kursusdag, som vil byde på teoretiske og faglige oplæg samt et praktisk forløb i Hjemkundskabskøkkenet. Du bliver introduceret til Noma for Madkamp og får gratis eksemplarer på, hvordan du kan lære med forskellige læremidler kan tilrettelægge undervisningsforløbet i Madkamp. Kurserne afvikles på alle professionshøjskoler i landet over fra den 24. september til den 1. oktober 2013.

f u n k t i o n : m a d

Mad og arkitektur: ramme for sociale forhold

Samtidig er måltidet en social begivenhed både i vores private sfære i hjemmet og i byens offentlige rum. Måltidet er lejligheden til at skabe nye netværk og nye forhold. Samtidig udtrykker den vores status i samfundet, selvom der i højere grad tilbydes mad, som kan integrere alle.

Mad er derfor ligesom arkitektur en ramme omkring dannelse af sociale forhold.

Det er derfor relevant at bruge maden til byfornyelse: Hvordan bruger vi dens identitet og dens kapacitet som social generator?

tid

I et fremtidsperspektiv, hvor man forestiller sig at København bliver fem gange så stort, kan man spørge sig selv om det bliver en nødvendighed, at døgnet bliver udnyttet på alle sine tidspunkter. Hvis befolkningen vokser fem gange så meget vil det betyde en større efterspørgsel: byen og dens arkitektur bliver udnyttet døgnet rundt. Kan man åbne op for de potentielle steder og give dem en ny funktion i gadebilledet, hvor funktionen udskiftes i forhold til, hvilken tid det er på døgnet.

Overgang i sted og tid

Man kan forestille sig at stedet ændrer sig i forhold til hvilken tid på døgnet det. Større eller mindre steder bliver aktiveret/desaktiveret i forhold til hvilken funktion flytter ind. Stedet bliver som et stofskiftende element i Vanløse og vil skabe dynamik og liv.

På lang sigt: i intervaller af 10 år er det vigtigt at forudse, hvordan funktioner kan udvides eller udskiftes. Såles er det vigtigt at planen understreger idéen om udskiftende elementer, som danner et stofskitende rum.

MADHUS

MADLABORATORIUM 3.0 Viden om mad i konstant udvikling,
sendes videre til de andre køkkener

↑ **Hvem?**
Den professionelle kok
Kokkeeleven
Amatøren
Almen

Kokkeskole

Professionelle underviser elever

Uformelt spisested

Eleven tilbereder maden.
Den almene køber mad.
spiser den på stedet eller
tager det med.

KØKKEN 2.0

KØKKEN 1.0

tilberedning

Madskole i niveauer

professionelle og kokkeelever
underviser amatører
(Madkurser, Teambuilding,
Smagninger, Workshops)

Det konstituerende køkken

Kantine
Professionelle eller elever fortæller
om basal viden om mad.
Børn og unge kan komme med skolen
og lære om mad

almen kan leje køkkenet

↑ 3
2
1

Køkkenhave

RÅVAREN 0.0

Marked

