2. marts 2020

**Fremtidens fødevarer på Tradium**

**Fremtidens fødevarer var omdrejningspunktet, da fødevareminister Mogens Jensen mandag besøgte Tradium i Randers.**

På Tradium HTX arbejder eleverne ofte i laboratorier. Her omsætter de studerende teori til praksis. Blandt kreationerne, der kommer ud af lokalerne, er blandt andet øl, penicillin og svampe! Her forstået som den slags svampe, der en dag kan erstatte bøffen på din tallerken.

-I undervisningen har vi arbejdet med at finde alternative proteinkilder, der kan erstatte kød. Derfor har vi dyrket svampe, som kan vokse sig store ved hjælp af madrester såsom kaffegrums og kartoffelskræller, fortalte eleverne på HTX. De studerendes projekt er et eksempel på, hvad fødevareministeren tænker, der er brug for i fremtiden.

-Det er jo den vej, som samfundet skal. Så det er et rigtigt godt grundarbejde, I laver her, sagde fødevareminister Mogens Jensen, henvendt til eleverne.

**Kreativ brug af rester**

At få mere ud af rester og indrette sig efter årstiderne er også en af topprioriteterne på Tradium Hotel, Køkken og Restaurant (HKR), hvor blandt andet fremtidens kokke bliver uddannet. Her arbejder de med at minimere madspild og lærer eleverne at sammensætte menuer efter hvilke varer, der er i sæson netop nu.

-Eleverne har i dag lavet mad baseret på rester og uden brug af opskrifter. De har måtte gå kreativt til opgaven og se, hvad de kunne få ud af de tilgængelige råvarer, fortalte Lykke Kristensen, der er uddannelsesleder på Tradium HKR. Lykke forklarede ligeledes, hvordan det kan være en udfordring at bruge økologiske råvarer, uden at prisen bliver dyrere på retterne. Under besøget på HKR blev ministeren budt på mange smagsprøver, og han var ikke mindst interesseret i, hvordan eleverne lavede en bestemt type chips.

At arbejde med sådanne projekter understøtter også sammenhængskraften imellem eleverne på HTX, der skal udvikle fremtidens fødevarer, og de studerende på HKR, der skal tilberede dem. Samtidigt er det også vigtigt i arbejdet henimod at opfylde FN’s verdensmål.

Det kom fødevareministeren også ind på i en efterfølgende dialog med elever og undervisere, hvor han netop understregede vigtigheden af at udvikle vores samfund i en mere bæredygtig og grøn retning.

-I (eleverne, red) kommer til at påvirke danskernes holdning til, hvilken mad der er klimavenlig, og hvilken mad der kunne være godt at lave hjemme ved dem selv i fremtiden. Det er en spændende opgave, fortalte ministeren.

**Det skal smage godt**

For eleverne er det også super spænende at arbejde med fremtidens fødevare og være med til at gøre noget godt for klimaet. Her kan lidt gøre meget.

-Det er jo ikke fordi folk kun skal leve af svampe. Hvis nu vi eksempelvis kan skifte halvdelen af kødet ud med noget svampebaseret eller en anden erstatning, så vil det jo også gøre meget, forklarede HTX-eleverne. De understregede dog også, at forbrugerne skal være med på omstilling, hvilket ministeren var enig i.

Vi skal pirre danskernes lyst til at lave mad af nogle andre produkter og sammensætte deres tallerken på en anden måde. Hvis vi skal flytte danskernes madvaner, så skal smagen også være rigtig god, afsluttede Mogens Jensen.

**Kontakt**

Ulrik Burhøj Jepsen

Kommunikatør, Tradium

ubj@tradium.dk

**Om Tradium**

Erhvervsskolen Tradium er et uddannelsesmæssigt kraftcenter, som udbyder en lang række ungdoms-, voksen- og efteruddannelser inden for det merkantile og tekniske område: hhx, htx, eux, eud og AMU. Skolen beskæftiger ca. 450 medarbejdere og underviser 2.750 årselever på seks adresser i Randers og Pederstrup. Tradium har en vision om at være en internationalt orienteret og stærk partner for erhvervslivet samt en udviklende og attraktiv arbejdsplads med professionelle medarbejdere. Læs mere på tradium.dk