



“Jeg vidste slet ikke at jeg kunne lide den her”. Vil du også være med til at vise forældre, at deres børn kan og tør en masse i et køkken? Masser af grønt. Masser af smag. Masser af plads til at sanser, smage, lege og lære. I Frugtformidlingens wokværksted er der udfordringer til både store og små. Børn får lov til at komponere, snitte og smage til, og oplever, at de kan lave mad helt på egen hånd. Voksne lærer, at børn kan en masse, og meget mere, end de troede. Frugtformidlingens motto ‘Viden om råvarer – glæde ved bordet’ bliver helt praktisk og konkret når vi stiller op i det fri, og giver plads til de gode ideer og lysten til at prøve.



**INDHOLD** Der kan deltage 15 børn ad gangen, og det tager ca. 30 minutter at være med. Børnene kan komme i hold eller deltage løbende. Først skal der vælges råvarer fra et stort råvarebord. Og så skal der snittes, hakkes og gøres klar, inden vi tænder op under den store wokpande. Når retten er krydret og stegt kommer retten i en wokbox, som børnene kan tage med sig eller spise med det samme.

**PRAKTISK** Wokværkstedet kan stilles op alle steder, hvor der er ly for regnen og fast grund under fødderne. Frugtformidlingen medbringer stålborde, kæmpewok, alt nødvendigt grej og en masse dejlige råvarer. Wokværkstedet har tidligere besøgt byfester, skolefester, sundhedsdage, firmaer og torvedage.



Frugtformidlingens vision er at gøre det nemmere for alle danskere at træffe sunde valg i hverdagen.  
Vores mission er Viden om råvarer – Glæde ved bordet.