



SUHR  
MAD  
AKA  
DEMI  
ET



DEN NYE  
HØJSKOLE MIDT  
I KØBENHAVN

## KURSER PÅ MADAKADEMIET 2012



### MAD – EVENTS – BYLIV – REJSE

Lige midt i København ligger Danmarks nye højskole: Madakademiet. Her får du masser af hands on i køkkenet, og styr på alt fra sushi og pasta til de klassiske danske mormorretter. Gennem fag som fx Udeliv, Design og indretning og Café og event kan du tilegne dig nye kompetencer og være med til at skabe spændende og lækre events. Du bliver en del af byens pulst og kommer på en unik kulinarisk rejse til Italien.

På Suhrs Madakademiet er mad, smag, kultur og sanser i fokus, fordi vi mener, at mad er en vigtig forudsætning for et godt liv. Vi er stolte af at bygge videre på mere end 100 års erfaring og traditioner fra vores tid som Suhrs Husholdningsskole.



### MADEN

På Madakademiet eksperimenterer du med råvarer, metoder og smagssammensætninger. Gennem mange forskellige temaer som fx 'Verdenskøkken', 'Gadekøkken', 'Klassisk køkken' lærer du at jonglere med alt fra tapas, pesto og pasta til stege, saucer, salater og sushi. Undervejs kommer du også i køkkenet med dygtige kokke og kendte madeksperter som fx Nikolaj Kirk, Mikkel Maarbjerg og dessertkokken Markus Grigo.

Du får tips og tricks til lækker hverdagsmad, styr på juleanden og tjek

på alt fra flambering til vejen fra fond til sauce. Som den store finale på kurset står du for at sammensætte menuen og lave og anrette maden til en overdådig festmiddag, der bliver fyret af med hjemmelavet øl. I faget 'Smag på' får du viden og forståelse for smag og kvalitet og du kommer bag om maden og råvarerne når vi på temadage tager på ekskursioner til fisketorvets tidlige morgenhandel, får besøg af en slagter eller tager ud til et økologiske landbrug.



## OM UNDERVISNINGEN

Undervisningen på Madakademiet består af en række fælles fag og temaer, to linjefag og flere forskellige valgfag.

**Fælles:** Alle elever på højskolen er fx med, når vi har besøg af kendte madeksperter, har morgensang, højskoleeftermiddage, spændende debatter og oplæg fra ildsjæle. Vi er også fælles om rejsen til Italien, og når vi tager på ekskursioner rundt i København.

**Linjefag:** De to linjefag 'Café og Event' og 'Madpilot' er bygget op omkring at udvikle og gennemføre events. I løbet af dit kursus, vil du være med til at arrangere mange forskellige typer events og få mulighed for at udvikle din ekspertise indenfor begge linjer.



**Valgfag:** Valgfag er der mange af på Madakademiet. I faget 'Køkkenskole' bliver du fx introduceret til mange forskellige temaer og emner indenfor madlavning, hvor du selv får mulighed for at vælge, hvad du vil fordybe dig i. For at skabe variation på kurserne er der også mange valgfag der omhandler andet end mad. Du kan fx leve din indre vildmand ud, få styr på dine finanser så du undgår Luksusfælden eller blive opdateret på de nyeste designtrends. Læs mere om de mange forskellige valgfag på [www.madakademiet.dk](http://www.madakademiet.dk).

Du vælger først dine linjefag og valgfag, når du er begyndt på kurset.

**HF/GSK:** Mangler du et fag for at komme ind på dit drømmestudie, kan du følge et HF- eller GSK-fag, mens du går på Madakademiet. Læs mere om de enkelte fag og temaer på [www.madakademiet.dk](http://www.madakademiet.dk).

## EVENTS

Flere gange på et kursus fyrer vi et lækkert event af med masser af mad og god stemning.

Det kan være til gadefesten Distortion, til Københavns Kulturnat eller vi kan give en hånd med, når nogle af byens kokke vælger at lave en middag til fordel for et godt formål.

De to linjefag 'Madpilot' og 'Café og Event' er bygget op om det, der skal til for at skabe fede, sjove, skæve og anderledes events.



Som 'Madpilot' er det menuen, måltidet, opskrifterne, mængdeberegningen, timingen og stilingen af maden, du fokuserer på. Her henter du fx inspiration fra københavnske restauranter, barer og caféer til de mest trendy koncepter og de lækreste menuer.

Vælger du 'Café og Event' arbejder du med selve idéen til events. Du er med til at kreere eventet fra a-z, og lærer både om projektledelse og konceptudvikling.

Det er også på 'Café- og Event' du får styr på barista-teknikken på Madakademiets italienske espressomaskine, og på servering, borddækning og tendenserne i det københavnske caféliv.



## BYLIV

På Madakademiet bliver du en del af København. Højskolen ligger lige midt i byen tæt på Nørreport Station og Strøget, og det udnytter vi både i vores undervisning og i fritiden.

Vi tager på research i cafeer og restauranter, køber ind i de nye torvehaller og de etniske specialbutikker, besøger udstillinger inden for mad, kunst og kultur, deltager i byens mange festivaler, går i "Det Kongelige", til sommerbio i Fælledparken eller til Poetry Slam i den københavnske undergrund.

Madakademiet er også det perfekte udgangspunkt for byturen eller bare en hyggeaften med film eller måske en middag på tagterrassen med udsigt til Rundetårn. Og uanset om du vælger at bo på Madakademiet under dit kursus, kan du deltage i fritidsaktiviteter som fx ølbrygning, film- eller bogklub og du kan spise alle dine måltider på højskolen.



## REJSE

Der venter dig en unik kulinarisk rejse til Norditalien som en vigtig og spændende del af dit kursus på Madakademiet. Det er her parmesanosten, parmaskinken og pestoen stammer fra og hvor hveden til pastaen og risottoen dyrkes. Du kommer bag om kulissen på det turistede Italien og helt tæt på både mad, mennesker og kultur. På en italiensk kokkeskole får du indsigt i både teorien og praktikken bag det italienske køkken, og du får et indblik i, hvordan man skaber den perfekte pastaret. Vi spiser på små trattoriaer, besøger de lokale markeder, mammaer, gartnere, fiskere og vinproducenter, og der bliver tid til strand, sol og shopping.



## SUNDHEDSREALISME

Januar måned står i sundhedens tegn. Her kigger den kendte ernæringseksperter Chistian Bitz indenfor til et tema der omhandler sundhed og realisme. Forløbet tager udgangspunkt i dig og dit liv, og du bruger dig selv som forsøgskanin til at aflive myter om urealistiske kure og misforståede sundhedsopfattelser, som du bl.a. kender fra Hollywood. Kurset bygger på idéen om at anskue sundhed realistisk, og finde en balance, hvor der både er plads til fadøl og c-vitaminer, chokolade og løbeture. Vi afslutter temaet om sundhedsrealisme med en to-dages skitur til Sverige, hvor vi udlever idéen om at sundhed og sjov sagtens kan hænge sammen.

## ÅBENT HUS!

Der er mange muligheder for at opleve livet og stemningen på Madakademiet.

### ÅBENT HUS

Hver onsdag kl. 11.00 har vi Åbent Hus, hvor du kan få en rundvisning på skolen, information om kurserne og møde eleverne. Du er også velkommen til at kontakte os og få en rundvisning, når det passer dig.

### ELEV FOR EN DAG

Vælger du at deltage en hel dag på Madakademiet, kan du for alvor opleve stemningen og de gode madoplevelser. Næste gang bliver tirsdag før påske:  
Tirsdag d. 03. april 2012 hvor vi tilbereder en lækker tapasinspireret påskefrokost.

### EVENTS

Når vi afslutter vores projekter med madeksperter som Nikolaj Kirk eller Markus Grigo, inviterer vi indenfor til lækre smagsprøver. Bliv ven med os på Facebook eller tjek informationer om de nyeste events på madakademiet.dk

### DISTORTION

I 2012 deltager vi i Distortion fredag d. 2. juni på Vesterbro.

### KULTURNAT

Fredag d. 12. oktober åbner vi dørene til højskolen og inviterer indenfor til Københavns Kulturnat.



## FØLG MED:

Nyhedsbrev: Tilmeld dig nyhedsbrevet på Madakademiet.dk, hvis du vil holdes opdateret om events og kurser (ca. 6 gange om året).

Facebook: [www.facebook.com/madakademiet](http://www.facebook.com/madakademiet)

Blogs: På madakademiet.dk er der altid nye blogs om det der sker på højskolen.

## PRAKTISKE OPLYSNINGER

Madakademiet ligger midt i København i Pustervig ved Kulturvet, tæt på Nørreport station (regional tog, S tog, metro).

Suhrs Madakademiet er den eneste højskole, hvor du selv vælger, om du vil bo på skolen. Da pladserne til at bo er begrænsede, gælder det om at tilmelde sig i god tid, hvis du vil have en plads. Uanset om du bor på Madakademiet eller ej, kan du deltage i alle måltider og aktiviteter på skolen – eneste forskel er at du ikke overnatter på skolen.

Der er undervisning fem dage om ugen – typisk mandag til fredag mellem kl. 9.00 og 15.30, når vi ikke lige laver events, skal i teateret, er i Italien eller du fx har valgt Udeliv.

## TILMELDING

Du tilmelder dig et kursus på [www.madakademiet.dk](http://www.madakademiet.dk).

LANGE KURSER		
Forår 2012:	4. januar – 26. juni 2012	(25 uger)
Forår 2012:	1. februar – 26. juni 2012	(21 uger)
Forår 2012:	28. marts – 26. juni 2012	(13 uger)
Efterår 2012:	10. august – 29. januar 2013	(23 uger)
Efterår 2012:	21. september – 29. januar 2013	(17 uger)

### KVOTE 2-POINT

Et langt kursus på Madakademiet (min 16 uger) giver point, hvis du søger ind på kvote 2 på en videregående uddannelse.

Ønsker du at læse Ernæring og Sundhed på Metropol, giver et ophold på Suhrs Madakademiet af mere end tre måneders varighed ekstra point i din kvote 2 ansøgning.

PRISER 2012	
Pr. uge	875 kr.
Pris for værelse pr. uge	575 kr.
10 dages rejse Italien	4.800 kr.

Betalingen **dækker** undervisning, råvarer, ekskursioner, materialer, måltider og en lang række fritidsaktiviteter. Alle elever får kokebogen 'Mad' og Madakademiets lækre forklæde. Prisen **dækker ikke** individuelle materialer i valgfaget Tekstil og design og enkelte af fritidsaktiviteterne. På rejsen er transport og måltider inkluderet i prisen.

## STØTTE

Du kan søge om økonomisk støtte, hvis dine økonomiske forhold ellers forhindrer dig i at deltage på et kursus. Kontakt os på tlf. 33 12 80 53 eller via mail for at få ansøgningsskema.

Er du mellem 17½ og 25 år og har du ikke afsluttet anden uddannelse end folkeskolen, kan du få yderligere økonomisk støtte, hvis kurset er en del af din uddannelsesplan. Modtager du dagpenge/kontanthjælp er der særlige regler for deltagelse i kurserne. Ring og hør nærmere.