



*Under skoleprojektet "Ung i Vinden" på Vinderup Realskole arbejder de unge på madhold, laver bøger i billedkunst og øver på motorballet. Foto: Morten Stricker*

# Unge kreative hjerner skal redde landsbysamfund

## Motorballet, æble-eksperimenter og bogbinderi

Der er brug for at kunne tænke nyt og anderledes overalt i samfundet. Derfor har Vinderups 10. klasser denne uge øvet kreativ tænkning.

01 okt. 2020 kl. 07:19

**Jan Briks Madsen** [jabri@dagbladetholstebro.dk](mailto:jabri@dagbladetholstebro.dk)

Vinderup: Skolebøgerne er for en stund pakket væk for Vinderup Realskoles 10. klasser denne uge. I stedet står der kreativitet på sko-

leskemaet. En kreativitet, som er livsnødvendig for et lokalsamfund som Vinderup - også i årene fremover.

For mens urbaniseringen raser, og mange lokalsamfund bliver mindre, skal der indimellem - tænkes kreativt, hvis de kommende års

udfordringer skal løses. Og det er dén kreativitet, Sara Strandby håber at få vækket hos de unge.

- Vi skal lytte til de unge og få dem inddraget og engageret i lokalsamfundet. Hvordan er det at være ung i Vinderup? Og så skal vi vække de unges kreativitet og udvide deres horisont. For jeg tror, at det er afgørende, at de kommende generationer kan være kreativt tænkende, og det kan kunstens processer hjælpe til med, siger Sara Strandby, der ud over skoleforløbet arbejder som projektleder for "Nye Tider i Vinden" - et kunst- og kulturprojekt, der kører i Vinderup frem til sommeren 2021.

- Projektet er undersøgende. Det handler om de unges syn på byen, og hvordan vi kan få vakt den energi, de har, siger hun.

## Motorballet og bogbinderi

De unges kreativitet skal tændes. Det gøres på flere måder. Vi starter ude foran - på realskolens brosten. Her er et par af eleverne i gang med at øve den motorballet, som skal fremføres torsdag.



*Motorballetten skal fremføres torsdag, hvor cykler, fem knallerter og en segway er en del af koreografien. Foto: Morten Stricker*

- Vi laver et lille værk inspireret af det, nogle af de unge går op i - her med udgangspunkt i de unges knallerter og cykler. De lærer at komponere musik, kigge på dramatik og bevægelsesmønstre og forhåbentligt får de lidt smag for kunstneriske processer undervejs, siger Inge Tarpgaard - en af de kunstnere, der denne uge er en del af forløbet.

Andetsteds - i den gamle Priess-bygning langs hovedgaden i Vinderup er en anden håndfuld af skolens elever i gang med collager og bogbinderi.

- Jeg laver en bog. Jeg har sat noget nyt tape på forsiden af den her, klistret lidt tegneserie ind i, tegnet lidt, og så skal jeg have skåret bogen ud, så der kan laves et lille rum indeni, siger 16-årige Alberte Hammerstoft.

- Jeg synes rigtig godt om forløbet. Det er noget andet end bare at sidde i skolen, og jeg føler faktisk, at jeg er blevet mere kreativ, siger hun.

## Ressourcerne

Tilbage på skolen - i skolekøkkenet - har ugen stået på madoplevelser - med udgangspunkt i lokale råvarer.

- Det, vi arbejder med her, har undertitlen "Smagen af et sted". Vi inddrager alle de råvarer, der er på egnen og undersøger blandt andet, hvordan man kan arbejde med teksturer, siger Sussi Bur, lærer på skolen.

*Vi skal lytte til de unge og få dem inddraget og engageret i lokalsamfundet. Hvordan er det at være ung i Vinderup? Og så skal vi vække de unges kreativitet og udvide deres horisont. For jeg tror, at det er afgørende, at de kommende generationer kan være kreativt tænkende, og det kan kunstens processer hjælpe til med.*

Klassen har i løbet af ugen haft besøg af egen Michelin-kok, Dak Laddaporn og været en tur i Handbjerg for at fange krabber og rejer.

Tiden denne onsdag går med at moste de næsten 30 kilo overskudsæbler, som skolen har fået doneret af byens borgere. Eleverne har udover most arbejdet med forskellige varianter af æblemarmelade, samt hvad æblepulpen kan anvendes til - så madspild undgås.

- Nedfaldsæblerne er jo netop et eksempel på, hvordan man kan tænke kreativt med de ressourcer, der er, siger Sara Strandby.



*Stine Olsen (t.h.) og Josefine Kristensen (t.v.) arbejder på deres egen æblemarmelade med kanel og ingefær. Foto: Morten Stricker*