

Eksempel på kurskveld og kursserie:

Kurskveld med tema: Smak

Bakgrunn: Hvor ofte spiser du mat bare for å bli mett, mens du er på farten eller for å døyve lysten på noe bestemt? Lær deg å smake på maten du spiser!

Gruppene jobber med en felles oppskrift som de så smaker til med ulike og alternative smaker. Elevene noterer underveis hva de smaker til med, og hva de synes det smaker. Maten presenteres på buffé og spises ved dekket bord. De øvrige gruppene får så smake seg frem til hvilke smaksetterer hver gruppe har benyttet.

Kursserie med tema: Historisk lokalmat

Bakgrunn: Før i tiden spiste man det som fantes lokalt og i sesongen. Nå har vi tilgang på alt mulig til en hver tid. Likevel er vi vanedyr som spiser de samme rettene om og om igjen. Er ikke det rart? Du ville jo ikke hver dag i flere år ha hørt på de samme tre sangene? På samme måten kan vi slippe kreativiteten løs ved grytene! Deltakerne spør foreldre og besteforeldre om hva de spiste før i tiden, både til hverdags og fest. Har de fortsatt noen av disse rettene på menyen hjemme hos seg? Få deltakerne til å

skrive ned oppskriftene fra tidligere tider. Lag et utvalg som dere i løpet av kurset moderniserer eller lager egne/sunnere vrier på. Hva er det som gjør maten typisk? Er det noe dere kan utvikle til å bli typisk lokal mat? Bruk historier, landskap, regionale råvarer m.m.

Hvorfor matfag i kulturskolen?

I kulturskolenes utviklingsarbeid for å være gode lokale ressurssenter i lokalsamfunnet, settes det bl.a. fokus på lokal forankring, lokale ressurser, og lokal kultur samt arbeidet med lokal identitet. Dette er et prosjekt hvor vi ser nærmere på kulturskolen som ressurscenter lokalt, i samspill med lokale aktører – ressursmiljøer og offentlige institusjoner.

Dette prosjektet tar for seg området matkultur og kokkekunst. Fagområdet forener - som i kunsthagene - bl.a. håndverksmessig skoler og utvikling av estetisk kompetanse, lokal identitet og kultur i samspill med det globale og synliggjør kulturskolens rolle både som skole og kulturinstitusjon i sitt lokalmiljø. Det tar også for seg det skapende elementet – det kreative i arbeidet med mat!



VEILEDNINGSHEFTE

Velkommen til å delta i et annerledes prosjekt i kulturskolen! Vi knytter sammen matkultur, kokkekunst og tradisjonsrikt mathåndverk i Kul Mat-satsingen.

Er du nysgjerrig? Ta en titt i dette heftet!



 NORSK KULTURSKOLERÅD

Er din kulturskole interessert i å starte et Kul Mat-tilbud?
Du finner oppskrifter, temaer til undervisning og diskusjon, forslag til timeplaner og organisering, evalueringer, bilder og mer til på denne nettsiden:
<https://sites.google.com/site/kulmat2011/> **Velg så: inspirasjon for KULMAT**



Matkultur er

- råvarer
- kunnskap
- smaker
- teknikk
- lukter
- historikk
- følelser
- dynamikk
- tanker

Kul Mat skal være en møteplass hvor man kan

- ta vare på lokale særpreg samtidig med at vi videreutvikler matkulturen
- oppleve kokkekunst, mangfold og muligheter
- spre matglede på de forskjellige arenaer og i mange miljøer

Hvem kan delta?

Barn og unge i skolealder.

Grupper på ca. 8-12 elever på omtrent samme alder og/eller ferdighetsnivå.



Hvem kan undervise?

Kokker eller andre fagpersoner som har

- kunnskap om råvarer, hygiene, lokal matkultur og historie
- erfaring med bruk av råvarer, tilberedningsmetoder, servering, utforming og formidling
- entusiasme, motivasjon, pedagogisk erfaring og/eller egnethet

Hvilke råvarer?

Velg helst råvarer som er kortreist og typisk for stedet. Se etter lokale produsenter med typisk lokal produksjon.



Velg rene råvarer fremfor halvfabrikata.

Nasjonale aktører kan også ha lokale ordninger med rabatter. Legg fram og formuler forespørsler slik at aktøren lett kan se gevinsten i å engasjere seg.

Hvor skal kurset holdes?

Skolekjøkkenet på grunnskole eller videregående er perfekt.

Lokale restauranter og hoteller kan ha interesse i å stille lokaler til disposisjon.

Forsamlingslokaler til lokale foreninger, organisasjoner og menigheter kan ha kjøkkenlokaler som egner seg.

Hva trengs av redskap og utstyr?

Det trengs redskap og utstyr til å oppbevare, tilberede og servere maten. Ofte følger dette med kjøkkenlokaler. Mangles redskap og utstyr må dette lånes, eller så må det anskaffes på annen måte.



Hvor lenge skal et kurs vare?

Et kurs på ca. 20-25 timer ser ut til å være det beste. Det finnes flere gode modeller, her er noen eksempler. Finn ut hva som passer for kursholder og hva som er mulig å få til når det gjelder lokaler for å velge modell:

- 8 kurskvelder à 3 timer. Hver uke eller annenhver uke
- Helgekurs fra fredag til søndag
- Ukeskurs i en skoleferie

Hva med økonomien?

Økonomien er avgjørende for om det blir noe prosjekt i det hele tatt. Det samme gjelder tilgang på råvarer, lokaler og kursholder/kokker. Lokale produsenter kan være interessert i å sponse råvarer og utstyr. På denne måten kan prisen for kursdeltakelse holdes nede. Det anbefales at kursavgiften står i forhold til den aktuelle kulturskoles gjeldende satser.

Hvem kan være samarbeidspartnere?

Råvareleverandører, matprodusenter, kultursjefer, næringssjefer, reiselivssjefer, skolesjefer, politikere, foreninger, organisasjoner, media, lignende prosjekter, bedrifter og organisasjoner med en profil rettet mot unge eller fokus på det som er til det gode for lokalsamfunnet, hjørnesteinsbedrifter, lokale kjøpmenn, aktive jaktlag, Sparebankstiftelsen, Nordeafond, Gjensidigestiftelsen, lokale banker og stiftelser, lokale lag av nasjonale aktører som Bygdekvinnelag, Lions, Norges Bondelag.

Ulike aktører kan bidra med ulike faktorer inn i arbeidet: utstyr, råvarer, lokaler eller fagfolk til undervisningen.



Hvordan evaluerer vi kurset?

Etter at kurset er gjennomført, kan dere evaluere ved å bruke Kul Mat-prosjektets evalueringsskjemaer. Det er utviklet skjemaer for tre nivåer:

- For kurseier (kulturskolens ledelse)
- For kursleder (lærer)
- For kursdeltaker (elev)

Kul Mat-prosjektet ønsker å få tilgang til evalueringen for å kunne videreutvikle satsingen. (Dere kan gjerne benytte den nettbaserte evalueringen. Den finnes på Kul Mat-sidene)

