

Mat i kulturskolen

1. Generell del

Det matfaglige området er en stor og viktig del av kultur og tradisjon verden over. Mat er viktig for alle kulturer og alle mennesker. Ritualer, dagligliv, markeringer, høytider har veldig ofte, på sin måte, en relasjon til mat. Derfor kan det skape interesse og eierskap hos de aller fleste, samtidig som det er en god brobygger og relasjonsbygger mellom ulike kulturer, og mellom mennesker i sin alminnelighet.

Med utgangspunkt i tilgjengelige råvarer har hvert enkelt samfunn skapt ulike matkulturer, som strekker seg fra å imøtekomme de mest basale behov for ernæring til kulturelt avanserte uttrykk som kokkekunst. Matkultur og mattradisjoner bærer i seg tydelige uttrykk for menneskers arbeid med å kultivere naturen. Matkultur strekker seg fra jord til bord og vitner om menneskers kreativitet og utviklingspotensial med hensyn til å foredle og formidle råmateriale.

Store og raske samfunnsendringer gjør det særlig viktig å formidle mattradisjoner som kulturelt fenomen. Norge representerer et stort mangfold av matkultur, som inneholder råvareutnyttelse, ulike fremstillingsmåter, retter og måltidstradisjoner.

Kulturskolen er et supplement til den allmenne skolen, og skal helst utfylle og forsterke det tilbudet grunnskolen gir innenfor kunst- og kulturfag. Kulturskolen bør alene, eller sammen med andre, ha talenttilbud og fordypningsmuligheter for de som vil noe mer. Alle barn og unge deltar i grunnskolen og skal ha faget Mat og helse i løpet av sine ti grunnskoleår. Et samarbeid i kulturskolen om ressurser og en mulighet for grunntilbud og ekstraopplæring for de som vil noe mer, er et godt tilbud til fagområdet. Dette kan også styrke rekrutteringen til yrkes- og fagutdanning på VGS og høyskole.

Mat i kulturskolen kan flettes inn i og bidra til andre aktiviteter i kulturskolen. Som eksempler kan nevnes matprosjekter knyttet til UKM. Mat og kultur har også mange steder vært en del av Den kulturelle skolesekken, her med lokale aktører fra matfeltet og elever fra både barne- og ungdomsskoletrinn. Mat kan være aktuelt i en rekke kulturelle sammenhenger, og vi ser at KULMAT har et bredt nedslagsfelt, både når det gjelder tverrfaglig samarbeid i kultursektoren, samarbeid på tvers av ulike aldersgrupper og generelt arbeid som handler om å inkludere mangfoldet.

Mat som en del av kulturskolen søker å videreformidle matkulturen og bidra til at barn og unge får kjennskap til og kunnskap om både mat som kulturelt fenomen, ulike matlagingsteknikker, lokale retter og måltidstradisjoner. Mat i kulturskolen tar utgangspunkt i tankegangen «fra jord til bord» og skal vektlegge rene råvarer, bidra til barn og unges helsemessige forståelse av mat og måltid, og formidle matlagingsteknikker som bidrar til å føre matkulturelle tradisjoner videre.

Presentasjon, vertskap, formidling, estetikk – områdene er mange for deltagelse og innlemmelse i utstillinger, i sammenheng med forestillinger og konserter. Å iscenesette et måltid, med alle elementer fra start til mål, er jo også en konkret og fysisk måte å oppleve dramaturgiens elementer

og virkemidler på. Å innby til gjestebud hvor KULMAT-elevene forbereder, tilbereder og gjennomfører måltidet er en utfordring i alle sanselige og kreative områder, i håndverk og fagkompetanse og i produksjon- og prosjektstyring. Sett sammen lærere og elever fra ulike fagområder og lag spennende opplevelser for utøver og publikum, som de ikke før har opplevd.

2. Innledning

Mat og kultur er tett knyttet sammen, og mat og måltid er en del av kulturarven. Mat og måltid strekker seg fra menneskets første møte med verden, til avansert kokkekunst på internasjonalt plan.

Mat og måltid har gjennom århundrer dannet ulike tradisjoner i vårt land, og stadig kommer nye impulser inn og påvirker hva vi kan og vil spise. Vår matarv er avhengig av vårt råvareutvalg, og i takt med endret råvaretilfang endres også våre matvaner og vår matkultur. I kokkefaget så vel som i det daglige husholdet gir dette stadig nye utviklingsmuligheter og utvidet smaksrikdom.

KULMAT skal være lokalt forankret og innby til et bredt nedslagsfelt innenfor temaer som dreier seg om mat og måltid. KULMAT tar sikte på å gi elevene utvidet forståelse innenfor råvarekunnskap, redskapsbruk og arbeidsteknikk knyttet til mat og måltid, smaksopplevelser og kokkekunst. Faget skal være kulturformidler av matkultur og ta sikte på å gi håndbåren kunnskap om mattradisjoner videre til neste generasjon.

3. Mål

KULMAT skal fremme matglede og matentusiasme hos elevene.

KULMAT skal gi elevene erfaringer med matlaging eller fremstilling av spiselige produkter gjennom eksperimentering, selvstendig jobbing, prøving og feiling.

KULMAT skal gi elevene opplæring og trening i håndverksmessig arbeid tilknyttet ulike former for matlaging.

KULMAT skal gi elevene utvidet kunnskap innenfor det matfaglige emnet som det enkelte KULMAT-kurset tar for seg.

KULMAT skal gi elevene mestringsfølelse.

KULMAT skal rette seg mot en mangfoldig elevgruppe.

KULMAT skal gi elevene kunnskap om grunnprinsipper i matlaging og gi opplæring, trening og øvelse håndverk og teknikker knyttet til matlaging.

KULMAT skal utfordre alle elevens sanser og vise hvordan sanseapparatet tas i bruk med hensyn til mat og måltid. Smakssansen er spesielt viktig, og KULMAT skal utfordre og utvide elevenes smakerfaringer.

Med utgangspunkt i norske kostråd skal KULMAT gjennom formidling av matglede, naturlige råvarer, tradisjoner og innovativ fremstilling av mat og måltider fremme kostholdsbevissthet hos barn og unge.

4. Innhold

Råvarekunnskap

Hygiene

Matlagnings- og fremstillingsteknikker

Redskapsbruk

Smaksforståelse og smaksopplevelse

Presentasjon og frambud av mat

Måltid

Med råvarekunnskap menes hovedsakelig kjennskap til råvarenes opphav og bruk.

Hygiene er grunnleggende i all matlaging, og det er viktig at deltakerne får god kunnskap om hygienerutiner og begrunnelsen for disse.

Mat som kultur er en sterk tradisjonsformidler, og tradisjoner innenfor matlaging ligger i stor grad i måten maten lages på, i hvilke metoder og teknikker som benyttes. Gjennom fokus på dette punktet videreføres et viktig håndverk fra en generasjon til en annen.

Barn og unge skal gjøres kjent med og lære å håndtere de ulike redskapene som kreves for fremstilling av ulike typer retter.

Det skal arbeides med smak og smaksopplevelser for å opparbeide en økt smaksforståelse hos barn og unge.

Hvordan vi presenterer og frembyr mat er av avgjørende betydning for matens «levedyktighet». Innenfor matkulturer er det knyttet ulike måter å frembyr maten på, og barn og unge skal få innsikt i og kunnskap om hvordan det ferdige produktet kan tilbys.

Måltidstradisjoner er en sentral del av matkulturen. Barn og unge skal få kunnskap om nye og gamle måltidstradisjoner, særlig knyttet til kursets innhold.

5. Organisering

Kursholder må selv avgjøre aldersspenn og gruppestørrelse, tema og opplegg for sine kurs. KULMAT skal likevel ivareta:

Kulturelt mangfold

Individuell tilrettelegging der det er behov

Et godt psykososialt miljø for elever og lærere

Hygiene gjennom blant annet å stille krav til antrekk som brukes under arbeid med mat

6. Avslutning og evaluering

KULMAT tar sikte på å gi elevene utvidete kunnskaper og ferdigheter innenfor temaer som mat, måltid og kultur. Gjennom blant annet kreativt arbeid med mat, smaksopplevelser og eksperimentering skal elevene oppnå mestringsfølelse. Kursleder har ansvar for å evaluere hvorvidt målene i fagplanen er nådd. Kurset skal avsluttes med presentasjon og frambud av mat.

Gjennom evalueringen skal det gis tilbakemelding til eleven og synliggjøres for eleven at målene er nådd. Evalueringsformen for kurset skal være utarbeidet på forhånd, slik at dette fremgår som en implisitt del av programmet. Kursleder har ansvar for å måle resultat hos elevene og sørge for at kompetansemålene blir nådd. Elevene skal få dokumentasjon på oppnådd kompetanse. Det bør fremkomme en nivådeling eller forventninger til hva elevene skal klare.

Avslutning av KULMAT-kurset skal foregå i form av et måltid. Her finnes mange muligheter, som iscenesettelse, samarbeid med andre aktører på kulturfeltet, deltakelse i spesifikke arrangementer og lignende. Uavhengig av formen skal elevene delta i forberedelser, gjennomføring og avslutning av måltidet gjennom å ta i bruk de kunnskaper de har tilegnet seg i KULMAT-kurset. Å innby til en form for gjestebud hvor KULMAT-elevene forbereder, tilbereder og gjennomfører måltidet vil gi uttrykk for kursets plassering innenfor det sanselige og kreative området, i håndverk og fagkompetanse og i produksjon- og prosjektstyring.