

«Kjøtt i skole (KIS)» 2023



Mål

- Målet med konseptet «Kjøtt i skole» er å øke kunnskapen blant unge om våre produksjoner og produkter slik at de i neste omgang etterspør det. Slik blir de også ambassadører for næringen.
- Gi våre fylkes- og lokallag et verktøy til å bruke i deres lokale skoler, til å spre kunnskap og fortelle de gode historiene.
- Gi utgangspunkt for konkrete opplegg på skoler rundt i landet.

Kjøtt

- Det legges til grunn at næringa, som inviterer seg inn i skolen for å informere om våre fantastiske produkter, stiller opp med kjøttvarer (og evt. annet) for tilbereding. Skolene vil sikkert supplere med forberedelser til dette, men har knappe ressurser.
- Tilgang på kjøtt må NSGs lokale arrangør sørge for. Fylkeslag og lokallag har ofte gode kontakter hos sin varemottaker og må skaffe til veie og sørge for å få overlevert råvarer på en hygienisk trygg måte.
- Utgangspunkt for fine undervisningsopplegg kan være farse til typiske ungdomsfavoritter som burger og taco, eller helt/halvt slakt som skjæres videre ned på skolen.

Forarbeide

1. Ta kontakt med den lokale skolen for å tilby «Kjøtt i skole» som et tiltak i forbindelse med skolefaget «Mat og helse». Kontakt gjerne skoleleder, som henviser videre til faglærer. Her er det viktig å ha en god dialog med lærere i forkant, for å «skreddersy» opplegget, bestemme planen/innholdet for timene/dagen
2. Undersøk gjerne om det kan være aktuelt med et lokalt gårdsbesøk, det er mange unge som ikke har noe kjennskap til gårdsdrift og dyrehold.
3. Still opp med en kokk eller en annen person som har spesifikk matfaglig kunnskap, dersom faglærer ønsker det. Det kan også være lurt å tilby bistand fra en person som kan fortelle engasjerende historier fra fjøs og beitemark. Det er også lurt å finne fram lokale bilder som kan vises for elevene.
4. Det er viktig å henvise faglærer til mer informasjon i god tid før undervisningsopplegget tar til. Be læreren sjekke nettsider som matprat.no, og ta gjerne selv direkte kontakt med Opplysningskontoret for kjøtt og be om å få tilsendt informasjonsmateriell på papir, samt linker til ytterligere nettinformasjon.
5. Særlig nyttig er stoffet fra Matopedia, som er et lisensbasert, digitalt læreverk for mat- og helsefaget i grunnskolen. Sjekk <https://www.matopedia.no/>
6. Det er viktig å tenke god hygiene og rene produkter fra de som stiller fra næringa.

Gjennomføring av dagen for «Kjøtt i skole (KIS)»

1. Ut i fjøs eller få besøk av bonde, dersom det er forberedt.
2. Lage maten
 - a. La eventuelt en kokk eller annen fagperson informere om oppdeling av slakt, om hva de ulike delene heter og hva kan de brukes til
 - b. Informer om hvordan vi kjenner kjøttet igjen i butikken. Det er fint å oppfordre elevene til å være bevisst på merking. Informer om fårrikålkjøtt, kjøttdeig, pølser, spekemat osv.
 - c. Del momenter om viktigheten av matproduksjon i hele Norge
3. Se gjerne film sammen. Her er noen tips om aktuelle filmer:
 - a. <https://www.matprat.no/film/>, se høstens lam
 - b. <https://www.matstart.no/>, finn inspirasjon og oppskrifter
 - c. Stian Espedal har mange gode filmer om oppdeling og praktisk bruk av kjøtt. Vi har fått lov til å bruke. Søk ham opp på nett.

Her er noen eksempler på oppskrifter som kan være aktuelle å bruke:

- <https://www.matstart.no/oppskrifter/#MIDDAG>
 - <https://www.matstart.no/oppskrifter/middag/lammekebab-med-agurksalat/>
 - <https://www.matstart.no/oppskrifter/middag/tacoburger/> med lammekjøtt
 - <https://www.matstart.no/oppskrifter/middag/gresk-pitabrod/>
4. En småfe-quiz med utgangspunkt i undervisningsopplegget kan være en fin oppsummering av dagens hendelser.

Etterarbeid

1. Lag en kort oppsummering etter arrangementet med beskrivelse av opplegg, omfang og erfaringen dere har fått med dette. Det er greit å ha for senere arrangement og kunne dele med andre.
2. Lag gjerne reportasje om opplegget, det kan også bidra til god informasjon om oss. Men vær oppmerksom på at det er strenge lovverk vedr. å vise bilder av barn/unge (eller andre) uten særskilt tillatelse fra foresatte. Unngå derfor bilder med mulighet for ansiktsgjenkjenning.
3. Ta en oppfølging med skolen og få med deres erfaringer. Er det mulighet for fast samarbeid på dette framover?

Lykke til med «Kjøtt i skole (KIS)»