



«Kjøtt i skole (KIS)»

ARRANGØRHÅNDBOK



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.

Læringsmål

I faget Mat og Helse er det tre kjerneelementene; **Helsefremmende kosthold, Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk og Mat og måltid som identitets -og kulturuttrykk.** Og to tverrfaglige temaene **Folkehelse og livsmestring og Bærekraftig utvikling** Både kjerneelementene og de tverrfaglige temaene passer godt inn under aktiviteten. «Kjøtt i skolen» og gir skolen en svært god mulighet til å dekke disse områdene.

Kjerneelementer i Mat og Helse

Helsefremmende kosthold

Gjennom å lage mat og forberede måltider skal elevene få oppleve matglede og utvikle kunnskap om trygg mat og helsefremmende kosthold. Kostrådene til helsemyndighetene er sentrale for undervisningen, og elevene skal få forståelse av sammenhengen mellom næringsstoff og helse og utvikle kompetanse til å kunne velge et sunt og variert kosthold.

Bærekraftige matvaner og bærekraftig forbruk

Bruk og valg av mat påvirker individet, miljøet og verden vi lever i. Gjennom å planlegge måltider og lage mat skal elevene lære å utnytte råvarer og matrester og forstå at mat er en begrenset ressurs, slik at de lærer seg bærekraftige matvaner og blir bevisste forbrukere.

Mat og måltid som identitets- og kulturuttrykk

Kulturen rundt mat og måltid er i kontinuerlig endring og påvirkes av råvarebruk, kunnskap, tradisjoner og sosiale eller religiøse normer og verdier. Matlaging og måltider er sosiale arenaer for utforsking, samarbeid og samskaping. Møte mellom matkulturer og kulturelle aktiviteter fra Norge og andre land fremmer mangfold og åpner for forståelse, bevisstgjøring og nysgjerrighet. På den måten skal elevene få oppleve matglede sammen, og slik kan matkulturene våre både fornyes og tas vare på.

Tverrfaglige temaer i Mat og Helse

Folkehelse og livsmestring

I faget mat og helse handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å gi elevene kunnskap om matvarer og matvaner som gir grunnlag for god helse. Gjennom å planlegge og lage mat og måltider skal elevene få god innsikt i den nasjonale kostrådene. Faget skal bidra til å fremme folkehelsen og forebygge livsstilssykdommer. Det skal bidra til livsmestring for den enkelte og til å redusere sosiale forskjeller i helse. Måltidsfellesskap og praktisk samarbeid på kjøkkenet skal bidra til å styrke elevenes selvfølelse og opplevelse av tilknytning og fellesskap.

Bærekraftig utvikling

I faget mat og helse handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om å legge vekt på at både matproduksjon og matforbruket bør skje på måter som ikke er til skade nasjonalt eller globalt verken nå eller i framtiden. Faget skal bidra til at elevene blir bevisst på etiske og økonomiske spørsmål om matproduksjon og matforbruk og på fordeling av matressurser, slik at de blir i stand til å ta ansvarlige valg og utvikle gode verdier og holdninger.

Læreplanmål i Mat og helse

Vi har plukket ut de læreplanmålene i Mat og helse som satt for 4,7 og 10. trinn. Disse mener vi kan passe til undervisning rundt det å for eksempel partere lam, lage et måltid eller et produkt av lammekjøtt. Dette er ment til en støtte slik at en lett kan dokumenteres at «Kjøtt i skolen» er et nyttig verktøy i grunnskolen.

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne:

4.trinn

- følge prinsipper for god hygiene i forbindelse med matlaging
- bruke redskaper, rom- og vekt mål og enkle teknikker i forbindelse med matlaging
- utnytte lokale matvarer i matlaging og presentere leddene i produksjonskjeden fra råvare til måltid
- lage enkle måltider og bidra til å skape en trivelig ramme rundt måltider sammen med andre

7.trinn

- bruke redskaper, grunnleggende teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse
- bruke sansene til å utforske og vurdere matens smak og tekstur og til å utforske anretning av mat
- utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metoder for å konservere mat og fortelle om råvarene som blir konservert

10.trinn

- gjøre rede for og kritisk vurdere påstander, råd og informasjon om kosthold og helse
- kritisk vurdere informasjon om matproduksjon og drøfte hvordan forbrukermakt kan påvirke lokal og global matproduksjon
- utforske klimaavtrykket til matvarer og gjøre rede for hvordan matvalg og matforbruk kan påvirke miljøet, klimaet og matsikkerheten

- lage mat fra norsk og samisk kultur og fra andre kulturer og sammenligne og utforske råvarer og matlagingsmetoder som brukes i ulike matkulturer
- planlegge og bruke egnede redskaper, teknikker og matlagingsmetoder til å lage trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse
- bruke sansene til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smaker i matlagingen og forbedre oppskrifter, menyer og anretning av mat

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. Fra august 2023 vil alle skoler få gratis tilgang til Matopedia. 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. Kontaktperson 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 lenke til en av Stians filmer https://vimeo.com/649497224?embedded=true&source=vimeo_logo&owner=76020182

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

- <https://www.matstart.no/opskrifter/#MIDDAG>
- <https://www.matstart.no/opskrifter/middag/lammekebab-med-agurksalat/>
- <https://www.matstart.no/opskrifter/middag/tacoburger/> med lammekjøtt
- <https://www.matstart.no/opskrifter/middag/gresk-pitabrod/>

4. En småfe-quiz med utgangspunkt i undervisningsopplegget kan være en fin oppsummering av dagens hendelser.

Kontaktpersoner/ressurspersoner i Norsk Sau og Geit

Trenger dere mer info eller hjelp for å komme i gang er det anledning til å ta kontakt med en av de som har vært med og testet ut opplegget Kjøtt i skole for Norsk Sau og Geit og som gjerne gir gode råd til nye arrangører.

- Marthe Lang-Ree, tlf. 95 27 16 20, e-post mala-re@online.no
- Knut Evensen, tlf. 90 57 59 19, e-post knut.evensen@nortura.no
- Anne Kari Leiråmo Snefjellå, tlf. 99 70 43 91, e-post akar-sne@online.no
- Stian Espedal, tlf. 97 95 81 51, e-post stian.espedal@nortura.no

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)»!