

**Hej lärare i huslig ekonomi!**

Den omtyckta kampanjen Kocka inhemskt fortsätter till hösten. Kampanjen är ämnad för svenska åttondeklassare med tillval i huslig ekonomi. Kocka inhemskt-konceptet har tagits fram av MTK i samarbete med Maaseudun Sivistysliitto (MSL) och fungerar som en modell för matfostran. SLC har översatt materialet och vi är glada att nu kunna erbjuda konceptet på svenska.

För de skolor som deltar i konceptet kommer producentförbundens lokalavdelningar att leverera recept för huvudrätt och efterrätt, samt smakliga finländska råvaror för att tillreda recepten. \*

 Det kommer att finnas två alternativ för huvudrätterna. Ett tryckt recepthäfte levereras även i samband med råvarorna. Allt material och tilläggsinformation hittas även på [Moodle-plattformen.](https://moodle.msl.fi/course/view.php?id=212&lang=sv)

\*OBS! Om ingen lokalavdelning finns nära din skola kontakta då producentförbundet och diskutera vilka andra möjligheter som finns när det kommer till inköp och leveransen av matkassarna.

**Matkassarna och materialet är kostnadsfritt för skolorna. Konceptet pågår under höstterminen 2024 och under vårterminen fram till den 31 mars 2025.**

**Information om Kocka inhemskt-undervisningsmaterialet**

Vi har utformat Kocka inhemskt-undervisningsmaterialet för lektioner i huslig ekonomi så att det passar in i en 90-minuters lång lektion. Lektionen inleds med ett teoretiskt avsnitt om den finländska livsmedelsproduktionen. Man kan naturligtvis även dela upp materialet på flera lektioner. Efter teorin kan ni koncentrera er på att tillaga maten och avnjuta den tillsammans. Vi har också gjort en kort Kahoot-frågesport som baserar sig på undervisningsmaterialet. Ni kan till exempel göra frågesporten medan maten tillagas i ugnen.

**Om du bestämmer dig för att delta med din klass/skola, besvara då vänligen följande frågor:**

Hur många åttondeklassistgrupper med tillval i huslig ekonomi (16 elever/tillvalsgrupp) från din skola deltar i Kocka inhemskt undervisningsmodellen: \_\_\_\_\_\_\_

* Hur många smågrupper (4 elever/smågrupp) väljer huvudrättsalternativ 1. nöt ytterfilébiffar med tomat- och örtsalsa samt rostade rotfrukter \_\_\_\_\_
* Hur många smågrupper (4 elever/smågrupp) väljer huvudrättsalternativ 2. Brödost i spenatsås, äppelcoleslaw och matkorn \_\_\_\_\_\_
* Efterrätten är samma för alla, Muffinspannkakor serverade med hallon- och kardemummasylt och grädde gjord på smetana.

Vilken dag och vilket klockslag vill ni att vi levererar matkassarna\*:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Till vilken adress ska matkassarna levereras:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Jag ger gärna mer information ifall det finns frågor gällande Kocka inhemskt- konceptet! Man kan ringa mig via numret xxxxx eller skicka e-post via adressen xxxxx.

Med vänliga hälsningar

Förnamn Efternamn, lokalavdelning/förbund