**Ungdomar får kocka med inhemska råvaror – matfostran engagerar skolor runtom i Svenskfinland**

**Hur smakar mat lagad på närproducerade råvaror och varför är det viktigt att veta var maten kommer ifrån? Genom Kocka inhemskt får högstadieelever ta reda på svaren i praktiken.**

Kocka inhemskt är ett årligt återkommande koncept som ger åttondeklassare möjligheten att bekanta sig med finländsk matproduktion, gårdsliv och matkultur.

Konceptet innehåller en matkasse med närproducerade råvaror, recept på två huvudrätter och en efterrätt, ett recepthäfte samt tillgång till ett digitalt undervisningsmaterial via Moodle-plattformen.

Allt material för konceptet tillhandahålls av Svenska lantbruksproducenternas centralförbund (SLC).

* Citat från producentförbund/lokalavdelning om konceptet och varför det är viktigt

Konceptet *Kocka inhemskt* togs ursprungligen fram av Maaseudun Sivistysliitto (MSL) och Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter MTK, som en modell för matfostran i finskspråkiga skolor. Sedan 2023 ansvarar Svenska lantbruksproducenternas centralförbund (SLC), tillsammans med sina regionala producentförbund, för det svenskspråkiga innehållet och genomförandet i samarbete med hushållslärare runtom i Svenskfinland.

Sedan starten 2021 har Kocka inhemskt nått nästan 40 000 åttondeklassare runtom i Finland. Konceptet är enkelt att genomföra och ger både elever och lärare en smakrik upplevelse med lokal förankring.

**Internationella rätter med lokal prägel**

Tillsammans med lärarna vill vi inspirera ungdomar att laga mat från grunden, lära sig mer om den inhemska maten vi äter och förstå matens väg från åker till tallrik. Därför har årets koncept lagt stor vikt vid att använda lokala och inhemska råvaror.

I år får eleverna laga internationellt inspirerade rätter med lokal prägel, exempelvis pitabröd med ärt- och salladsostbiffar och spröd grisschnitzel på japanskt vis med inlagd rödkål. Efterrätten är densamma för alla: en klassisk vispgröt med havreflarn och en klick crème fraiche med vaniljsmak.

**Helhetskoncept med teori och samtal**

Förutom matlagningen får eleverna också ta del av ett teoretiskt pass om finländsk matproduktion, försörjningsberedskap och matens sociala betydelse. De får testa sina kunskaper i ett Kahoot-quiz, skriva matdikter och reflektera över frågor som:

* Varför är det viktigt att äta tillsammans?
* Vad betyder matens ursprung för dig?
* Vad är finsk matkultur – och vilka är dina favoritingredienser?

Att unga lär sig om matens ursprung, produktionens villkor och betydelsen av att välja inhemskt är en viktig del av både konsumentuppfostran och hållbarhetsarbete. Kännedom om den finländska livsmedelskedjan ger unga verktyg att fatta medvetna matval, samtidigt som det stärker förståelsen för producenternas roll, försörjningsberedskap och det egna landskapets resurser. Matfostran handlar också om att skapa relation till mat, smak och gemenskap. Genom att kocka tillsammans får eleverna både praktisk kunskap och större matglädje.

**För mer information om Kocka inhemskt vänligen kontakta:**  
SLC:s kommunikationsassistent Alexandra [Björklund ,alexandra.bjorklund@slc.fi](mailto:Björklund,alexandra.bjorklund@slc.fi)   
tfn 0457 750 0394

**För mer information om Kocka inhemskt på regional nivå vänligen kontakta:**

**Österbotten, ÖSP:** kommunikationsassistent Josefine Silfver-Majors, [josefine.silfver-majors@slc.fi](mailto:josefine.silfver-majors@slc.fi), tfn 044 781 8007

**Nyland, SLC Nyland:** ungdomsombud Ammi Malkamäki, [ammi.malkamaki@slc.fi](mailto:ammi.malkamaki@slc.fi), tfn [040 581 0276](tel:+358405810276), verksamhetsledare Maria Munck-Pihlgren, [maria.munck-pihlgren@slc.fi](mailto:maria.munck-pihlgren@slc.fi), tfn 040 503 7188

**Åboland, SLC Åboland:** verksamhetsledare, Helena Fabritius, [helena.fabritius@slc.fi](mailto:helena.fabritius@slc.fi), tfn 040 511 0886

**Åland, ÅPF:**  Verksamhetsledare, **Pia Eriksson,** [pia.eriksson@landsbygd.ax](mailto:pia.eriksson@landsbygd.ax), tfn 0[45 734 32770](tel:+3584573432770)