**Högstadiet xx i xx deltar i årets kocka inhemskt-koncept**

Hur smakar lokalt producerad mat och vad betyder den för oss? SLC och sina tillhörande producentförbund ger högstadieeleverna möjligheten att upptäcka svaren på de här frågorna samt ta del av den rika matkulturen och smakerna som finns i Finland genom kocka inhemskt kampanjen.

Kocka inhemskt är en kampanj som lär ungdomarna om den finländska matproduktionen på ett konkret sätt. Samtidigt uppmuntrar kampanjen eleverna att testa på matlagning och lära sig mer om den finländska maten.

Årets recept innehåller färska grönsaker, inhemsk spenat, matkorn, nöt ytterfilé och läckra bär. Matkassarna, som doneras och delas ut av SLC, kommer att tillagas i högstadieskolorna i september.

Matens ursprung och vilka livsmedel man väljer att lägga fram på matbordet är också ett ämne som intresserar och debatteras bland ungdomar. Hälsosamma dieter, en hållbarare livsmedelsförsörjning och miljöfrågor utgör centrum för debatten, medan andra relevanta frågor som försörjningsberedskapen, livsmedelskedjan och livsmedelspriserna även diskuteras.

En annan aspekt av maten som stärkts under de senaste åren är den sociala aspekten som maten tillför. Framtiden konsumenter har blivit alltmer intresserade av vad de äter och varifrån råvarorna kommer. Kanske finns det även någon som strävar efter en karriär inom livsmedelsbranschen efter att de gjort sitt i skolbänken?

Trots det ökade intresset ser vi ändå en minskning av användningen av råvaror för att tillaga mat från grunden. Därför är målet med kocka inhemskt kampanjen att inspirera ungdomar och unga att tillaga mat från grunden genom att förse dem med råvaror från lokala producenter. Undervisningsmaterialet som ingår i kocka inhemskt kampanjen ger även eleverna en introduktion till de lokala producenterna, gårdslivet, råvarorna och mångsidiga smakerna som finns i det finländska köket.

Med hjälp av matkassen hålls matkostnaderna även inom rimliga gränserna så både eleverna och lärarna kan fokusera på det viktigaste: att laga mat och avnjuta en god måltid tillsammans.

Under måltiden kan man även diskutera följande samtalsämnen:

- Varför tycker du att det är viktigt att äta tillsammans?

- Vad betyder matens ursprung för dig?

- Vad är finsk matkultur och vilka är dina favoritingredienser?

SLC:s modell för matundervisning kocka inhemskt har gjorts så att den är enkel att genomföra för både lärare och elever.

SLC: s lokala producentförbund ger skolorna allt material som behövs för kocka inhemskt kampanjen, köper in matkassarna med de inhemska råvarorna på de orter som ligger nära deras verksamhetsområde och levererar sedan kassarna till hushållslärarna.

Recepten som presenteras i modellen innehåller lokala ingredienser för huvudrätter och efterrätter. På Moodle-sidan hittas även elektroniskt undervisningsmaterial och recepthäften som kan delas ut till eleverna.

Följande material ingår i kocka inhemskt kampanjen:

- En matkasse med närproducerade råvaror för att genomföra recepten ( i kassen ingår både ingredienserna till huvud-och efterrätten)

- Teoretisk del om den finländska matproduktionen, vikten av att äta tillsammans och den finländska matkulturen (ca 30 minuter lång presentation i Moodle).

- Kahoot-quiz för att repetera de ämnen som presenterats i presentationen som hittas på Moodle).

- Instruktioner och botten för Matdikter (Moodle)

- Recept på två huvudrätter och en dessert.

- Recepthäften som kan delas ut till eleverna (inklusive en elektronisk version).

- Lärarhandledning med matnyttiga länkar.

Kampanjen ”Koka inhemskt” är en del av SLC:s matfostran och skolsamarbete.

Kampanjen genomförs med oss och våra lokala producentföreningar. Kampanjen, som startade 2021, har redan nått nästan 40 000 åttondeklassare runt om hela Finland.

Innehållet i kampanjen har utvecklats i samarbete med Maaseudun Sivistysliitto och MTK.

Journalister brukar ha möjlighet att besöka skolan. Avtala om besöket i förväg med SLC: s lokala producentförbund och den lokala skolan.

Tagga gärna @bondenbehovs och använd vår hashtag #kockainhemskt

**För mer information om kocka inhemskt på svenska vänligen kontakta:**  
  
**Allmänna kommentarer om konceptet:** SLC: s kommunikationschef Mia Wikström, [mia.wikstrom@slc.fi](mailto:mia.wikstrom@slc.fi), tfn 050 355 3213

**Praktiska frågor om konceptet:** SLC:s kommunikationsassistent Alexandra Björklund, [alexandra.bjorklund@slc.fi](mailto:alexandra.bjorklund@slc.fi), tfn 045 775 00394

**Vill du genomföra konceptet i din region, vänligen kontakta de regionala producentförbunden:**

**Österbotten, ÖSP:** kommunikationsassistent Josefine Silfver-Majors, [josefine.silfver-majors@slc.fi](mailto:josefine.silfver-majors@slc.fi), 044 781 8007  
**Nyland: SLC Nyland:** verksamhetsledare Maria Munck-Pihlgren, [maria.munck-pihlgren@slc.fi](mailto:maria.munck-pihlgren@slc.fi), 040 503 7188  
**Åboland: SLC Åboland:** verksamhetsledare, Helena Fabritius, [helena.fabritius@slc.fi](mailto:helena.fabritius@slc.fi), 040 511 0886