

**Välkommen med att göra skolarbete!**

**Kocka inhemskt - undervisningsmaterial för högstadieskolor, hösten 2024 och våren 2025**

**Guide för SLC:s lokalavdelningar**

Välkommen med till Kocka inhemskt-konceptet för matfostran för grundskolans åttondeklassare. Lokalavdelningarna ansvarar för att kontakta skolan, skaffa inhemska och lokala råvaror samt leverera matkassen till skolorna. Läraren och eleverna ansvarar för att tillaga och avnjuta maten.

Undervisningsmaterialet lämpar sig för en lektion på 90 minuter (dubbellektion i huslig ekonomi 2 x 45 minuter). Lektionen inleds med ett teoretiskt avsnitt om finländsk livsmedelsproduktion, en Kahoot-frågesport och matdikter som man kan göra innan maten tillreds.

Konceptet har tagits fram av MTK och SLC tillsammans med Maaseudun Sivistysliitto (MSL) och är en modell för matfostran för åttondeklassister med tillval i huslig ekonomi. Sedan inledningsåret 2020 har ca 26 000 högstadieelever runt om i landet tagit del av konceptet på finska. Nu har SLC valt att förverkliga konceptet på svenska och hoppas att förbunden och lokalavdelningarna ivrigt kommer med i arbetet med att föra ut konceptet till svenskspråkiga högstadier.

Konceptet kan genomföras under höstterminen 2024 (före 31.12.2024, fakturor senast 5.1.2025) eller under vårterminen 2025 (före 31.3.2025, fakturor senast 30.4.2025).

**Genomför kampanjen så här i din lokalavdelning:**

1. Bekanta dig med Kocka inhemskt-materialet via Moodle-plattformen: <https://moodle.msl.fi/course/view.php?id=212&notifyeditingon=1>
2. Skicka e-post till skolan, gärna direkt till läraren inom huslig ekonomi. I e-postmeddelandet frågar man vilken huvudrätt klassen eller klasserna har valt att tillreda (OBS! De kan även välja båda huvudrätterna). Från en skola kan det delta så många grupper av 8:e klassister med huslig ekonomi som tillval som det finns i skolan. I en grupp är det oftast 16 elever. Det finns bifogat ett exempel på ett e-postmeddelande i Moodle som man kan använda som grund.
3. Ring till läraren ifall du inte får svar per e-post.
4. Inhandla matvarorna från partihandeln, matbutiken eller från en lokal producent. Matanvisningarna och de mängder som ska köpas per elev finns i inköpsanvisningarna som hittas på Moodle-plattformen. Skolorna har färdigt de vanligaste torrvarorna, kryddorna och oljorna. Lokalavdelningen inhandlar och levererar de övriga matvarorna som nämns i matinstruktionerna till skolan.
5. Leverera matkassen och de tryckta Kocka Inhemskt recepthäftena till skolan. Det tryckta materialet får lokalavdelningen av det egna producentförbundet.
6. Instruera läraren om hur man använder Moodle: förklara att man som besökare får tillgång till MSL:s Moodle-portal och kan använda undervisningsmaterialet utan att logga in.
7. Be läraren att efter lektionen fylla i feedbackformuläret som finns på Moodle.
8. Om lokalavdelningen vill kan leveransen av matkassen och samarbetet med undervisningen i huslig ekonomi användas i lokalavdelningens eller producentförbundets egen kommunikation. Gör till exempel ett inlägg på Facebook eller Instagram, eller bjud in lokaltidningen eller lokalradion att göra ett reportage. Använd till exempel bilder på matkassen och på dem som från lokalavdelningen levererar matkassen till skolan. Om det finns personer på bilderna, kom ihåg att be om tillstånd att publicera bilderna. Använd taggen #kockainhemskt och tagga SLC (Instagram: @bondenbehovs, Facebook: @SLC.fi). I moodle finns en mall på ett pressmeddelande för lokala media etc., men du kan förstås också göra ett eget.
9. Gör en faktura för kostnaden för matkassarna och skicka den till ditt eget producentförbund. Inkludera uppgifter om konceptets genomförande, kopior av kvitton och hur många elever som har deltagit. Läs även de detaljerade faktureringsanvisningarna.
10. Sänd gärna ett tack-meddelande till läraren och tacka skolan för deras deltagande i konceptet. Påminn dem samtidigt om att vi önskar att läraren fyller i responsformuläret på Moodle så vi kan fortsätta att utveckla konceptet.
11. Gjorde lokaltidningen ett reportage och hur fungerade konceptet? Vi hör gärna om era erfarenheter. Skicka gärna reportage, bilder eller andra hälsningar till SLC- kommunikationsavdelning.

Tack till alla lokalavdelningar och SLC:are som deltog i det frivilliga arbetet! Ni gör en värdefull insats för framtidens konsumenter och den inhemska maten.

**Materialet innehåller:**

* En teoridel via Moodle som hålls i början av lektionen (ca 30–45 minuter)
* Kahoot-frågesport för att repetera de ämnen som studerats (kan även göras i samband med måltiden)
* Instruktioner samt mallar för att göra matdikter
* Recept för två huvudrätter och en efterrätt
* Lärareguiden och kompletterande material till läraren (OBS! Endast elektroniskt material. Det kompletterande materialet Innehåller en pdf-version av boken Ruokaa! som teoriavsnittet baserar sig på, samt information om var i boken man kan läsa mera om de ämnen som behandlas i teoriavsnittet).

**Matkassar till skolan**

I år kockas följande maträtter:

**Huvudrätt 1:** Brödost i spenatsås, äppelcoleslaw och matkorn
**Huvudrätt 2:** Ytterfilébiffar av nöt med tomat- och örtsalsa samt rostade rotfrukter
**Efterrätt:** Muffinspannkakor med hallon- och kardemummasylt och grädde gjord på smetana

Införskaffa ingredienserna enligt det antal smågrupper som lärarna uppgett för huvudrätt 1 eller huvudrätt 2 (eller båda huvudrätterna om de valt det). Efterrätten är densamma för alla, oavsett huvudrätt.

En undervisningsgrupp på 16 elever delas in i smågrupper på fyra elever i undervisningsköket. Läraren kan beställa två olika huvudrätter till smågrupperna, samma för alla eller hälften var. Recepten är för fyra personer, dvs. en liten grupp.

I inköpsanvisningarna som hittas i Moodle finns en tabell med en beräkning av hur mycket ingredienser som ska köpas in till skolan baserat på antalet elever. Skolorna har färdigt de vanligaste torrvarorna såsom kryddor, socker och salt så dessa behöver inte inhandlas.

**Tilläggsinformation om konceptet:**

SLC: s kommunikationschef Mia Wikström: mia.wikstrom@slc.fi, tfn 050 355 3213 (allmänt, kommunikation)

SLC: s kommunikationsassistent Alexandra Björklund, alexandra.bjorklund@slc.fi, tfn 045 775 00394 (praktiska frågor, kommunikation)

SLC:s förbundsekonom Gunilla Johansson: gunilla.johansson@slc.fi, tfn 040 940 1311 (fakturering)

Landsbygdens Bildningsförbund rf (Maaseudun Sivistysliitto, MSL), utbildningsplanerare Sofia Heininen, sofia.heininen@msl.fi, tfn 0400 726 904 (Moodle-plattformen, Kahoot)

Landsbygdens Bildningsförbund rf (Maaseudun Sivistysliitto, MSL), utbildningschef Virpi Skippari: virpi.skippari@msl.fi, tfn 040 737 8089