

Skolehagens festbord

NORSØK FAGINFO | NR 9 | 2024 | VOL 9

Norsk senter for økologisk landbruk

Kirsty McKinnon

kirsty.mckinnon@norsok.no



Skolehagens festbord er et kaleidoskop av farger og smaker, hvor barna får utfolde sin kreativitet gjennom tilberedning av mat med produkter fra hagen.

Det er høst og i skolehagen bugner det av all verdens fine grønnsaker, urter, bær og blomster. Elevene ønsker å stelle i stand til skolehagens festbord. Dette er et arrangement som passer spesielt godt til flerfaglig samarbeid. Det skal pyntes og lages invitasjoner, lages mat og underholdning, det skal planlegges og samarbeides – mange fag og grunnleggende ferdigheter kobles derved sammen.

Planlegging

Elevene, sammen med læreren, finner ut at skal det bli en vellykket fest, må det planlegges. Det er mye som skal forberedes og i diskusjonen dukker det også opp noen spørsmål:

- Skal festen være for lærere og elever eller også for familie og venner?
- Hva skal være på menyen?
- Skal festen arrangeres i skoletiden eller om kvelden?
- Ute i skolehagen eller inne?
- Skal det være underholdning?

De velger å dele klassen inn i grupper med ulikt ansvar og bestemmer seg for grupper med ansvar for pynting, underholdning, mat og for tekniske ting. De velger også to stykker som skal være toastmastere. Det kan også være lurt å involvere flere lærere siden det er mye forskjellig som skal gjøres.



Bondebønneburger med rødbetsalat.

Gjennomføring

Pyntegruppen vil lage blomsterdekorasjoner og bordkort, noe de gjør i kunst- og håndverkstimene.

Som underholdning tenker klassen å lage et billedshow med bilder fra skolehagen gjennom sesongen. De foreslår også å lage en rap og selvlagde dikt med tema fra skolehagen. Et par av elevene vil også si noe om vekstene som er brukt i maten. Lærerne i norsk og musikk blir med på ideene.

Det viktigste er selvfølgelig maten. Matgruppen foreslår at menyen skal basere seg på produkter fra skolehagen som det ble mye av. Dette året ble det mye grønnkål, bondebønner og vintersquash, så disse produktene blir hovedingredienser i rettene på festbordet. Elevene bestemmer seg for å lage en fargeglad sammensetning av bondebønneburgere med rødbetsalat, fylt squash, to typer suppe, en grønn og en gul. I tillegg blir det kaker pyntet med agurkurtblomster og kronblader fra ringblomster. Men hva med også å bake kakene med produkter fra hagen? Gulrot i kake er velkjent, det har de servert en gang tidligere. Denne gangen vil de prøve noe nytt og mer uvanlige og går for jordskock.

Den tekniske gruppen skal sørge for alt fra lydanlegg, projektor til bildeshowet til bømter og skilt for kildesortering.



Jordskock-kake pyntet med ringblomst.



Smør med dill (t.v.) og med blomkarse (t.h.).

Fest med squash!

Sommersquash, vintersquash og gresskar (betegnelsene brukes ofte om hverandre) tilhører samme slekt i den store gresskarfamilien, en plantefamilie som også omfatter melon og agurk. Det finnes arter og sorter av squash i alle mulige farger og fasonger. Det gjør dem spesielt godt egnet som «festlige» innslag på festbordet. De kan hules ut og fylles med ulike råvarer, basert på kjøtt, fisk eller grønnsaker. Alt etter smak og behag.

Etter en omgang i stekeovnen kan de settes på bordet og fungere som serveringsboller. Innmaten av squashene spises sammen med fyllet.



Sommersquash og vintersquash i mange ulike former og fasonger.



Det finnes mange smakfulle måter å tilberede squash på.

SKOLEHAGERAP

v/Hagans parlament

Nå skal du høre en liten prat,
Og så skal vi spise kortreist mat

Kortreist mat, kortreist mat
Ja, vi har dyrket øko-logisk,
det synes vi faktisk er ganske logisk

Ganske logisk, ganske logisk.

Denne maten er skikkelig saftig,
Og dessuten fryktelig bærekraftig

Bærekraftig, bærekraftig.

Maten slapp ut lite CO2
Bra for miljøet, det kan du tro

Yo, yo, det kan du tro.

Vi spiser lavt i næringskjeden:
Andelen kjøtt er ganske beskjeden.

Ganske beskjeden, ganske beskjeden.

Tenke lokalt og handle globalt?
NEI!

TENKE GLOBALT OG HANDLE LOKALT!!!

Husk, lokalt, handle lokalt!

Det meste du spiser på denne dagen
Har vi dyrket i skolehagen.

Tverrfaglige timer i skolehagen,
kule timer i skolehagen!

Vi har gjødslet og spadd og plantet og sådd
Og lusing og regnvær har vært vår lodd
Så plukka og høstet vi, ordnet flott
Skolehagens festbord med masse godt!

Kjempe mye deilig og godt!

Fylte squash og rødbetsalat
Bondebønneburger på alle fat
Løpstikke, timian og litt spinat
Nei, vi har sannelig ikke vært lat!

Nei, vi er vel aldri lat!?

Ha på en liten PERSILLEDUSK
Og blomst fra en vakker blomkarsebusk
Håper det smaker, med krydder på!
Vær så god og spis litt nå!

Og så tar vi oppvasken etterpå...
VÆR SÅ GOD!!!!

© Anne de Boer



Fremføring av skolehagerap for innbudne gjester.

Aktuelle læreplanmål knyttet til aktiviteten

De foreslåtte skolehageaktivitetene er engasjerende, praktiske og støtter flere overordnede og faglige mål i grunnopplæringen. Gjennom disse aktivitetene utvikler elevene en dypere forståelse for bærekraft og bygger respekt for naturen. Utforskning og erfaring med matdyrking og biologisk mangfold bidrar til utviklingen av elevenes identitet. Kritisk tenkning kommer til syne når elevene vurderer effekten av sine handlinger på økosystemer og matproduksjon. De praktiserer også demokratiske ferdigheter og deltagelse ved å samarbeide og ta beslutninger under planlegging og utførelse. Slik fremmer skolehageaktivitetene tverrfaglig, allmenndannende og meningsfull kunnskap.

Mat og helse

- følge prinsipper for god hygiene i samband med matlaging (etter 4. trinn)
- bruke reiskap, rom- og vekt mål og enkle teknikkar i samband med matlaging (etter 4. trinn)
- kjenne att smakar i mat og undre seg over kvifor smak er noko vi opplever ulikt (etter 4. trinn)
- fortelje om kva som kjenneteiknar sunn og variert mat og kvifor det er viktig for helsa (etter 4. trinn)
- utnytte lokale matvarer i matlaging og presentere ledda i produksjonskjeda frå råvare til måltid (etter 4. trinn)
- sortere avfall i samband med matlaging og forklare kvifor det er viktig å gjere det (etter 4. trinn)
- lage enkle måltid og bidra til å skape ei triveleg ramme rundt måltid saman med andre (etter 4. trinn)
- samtale om måltidsskikkar frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar, og om verdien av å ete saman med andre (etter 4. trinn)
- bruke reiskap, grunnleggjande teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse (etter 7. årstrinn)
- bruke sansane til å utforske og vurdere matens smak og tekstur og til å utforske anretning av mat (etter 7. årstrinn)
- kjenne att og greie ut om grunnsmakar i matvarer og fortelje om og diskutere korleis smak kan påverke matpreferansar og matval (etter 7. årstrinn)
- bruke oppskrifter i matlaging og rekne ut og vurdere mengda i porsjonane både med og utan bruk av digitale ressursar (etter 7. årstrinn)

- vise samanhengar mellom matvaregrupper og næringsstoff som er viktige for god helse (etter 7. årstrinn)
- lage måltid frå ulike kulturar og fortelje om og utforske korleis sosialt fellesskap og samhandling kan vere med på å styrkje god helse (etter 7. årstrinn)
- planleggje og bruke eigna reiskap, teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse (etter 10. årstrinn)
- bruke sansane til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smakar i matlaginga og forbetre oppskrifter, menyar og anretning av mat (etter 10. årstrinn)
- kritisk vurdere informasjon om matproduksjon og drøfte korleis forbrukarmakt kan påverke lokal og global matproduksjon (etter 10. årstrinn)
- utforske klimaavtrykket til matvarer og gjere greie for korleis matval og matforbruk kan påverke miljøet, klimaet og matsikkerheita (etter 10. årstrinn)
- lage mat frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar og samanlikne og utforske råvarer og matlagingsmetodar som blir brukte i ulike matkulturar (etter 10. årstrinn)
- vise gjennom matlaging og måltid korleis identitet og fellesskap blir formidla i ulike kulturar (etter 10. årstrinn)

Naturfag

- delta i høsting og bruk av naturressurser og drøfte hvordan naturressurser kan brukes på en bærekraftig måte (etter 4. årstrinn)
- gjøre rede for hvordan fotosyntese og celleånding gir energi til alt levende gjennom karbonkretsløpet (etter 10. årstrinn)

Matematikk

- utforske og bruke målings- og delingsdivisjon i praktiske situasjoner (etter 4. årstrinn)
- lage regneuttrykk til praktiske situasjoner og finne praktiske situasjoner som passer til oppgitte regneuttrykk (etter 4. årstrinn)

- bruke ikke-standardiserte måleenheter for areal og volum i praktiske situasjoner og begrunne valget av måleenhet (etter 4. årstrinn)
- lage og vurdere budsjett og regnskap ved å bruke regneark med cellereferanser og formler (etter 7. årstrinn)

Norsk

- holde muntlige presentasjoner med og uten digitale ressurser (etter 4. årstrinn)
- presentere faglige emner muntlig med og uten digitale ressurser (etter 7. årstrinn)
- beskrive, fortelle, argumentere og reflektere i ulike muntlige og skriftlige sjangre og for ulike formål (etter 7. årstrinn)

KRLE

- utforske og samtale om etiske sider ved menneskers levesett og ressursbruk (etter 4. årstrinn)
- reflektere over eksistensielle spørsmål knyttet til menneskets levesett og levekår og klodens framtid (etter 7. årstrinn)

Musikk

- eksperimentere med rytmer, melodier og andre grunnelementer, sette sammen mønstre til komposisjoner, også ved bruk av digitale verktøy,

og beskrive arbeidsprosesser og resultater (etter 4. årstrinn)

- øve inn og framføre sang og musikk, i samspill eller individuelt, gehørbasert og ved bruk av enkle notasjonsteknikker (etter 7. årstrinn)
- samarbeide med andre om å planlegge og gjennomføre øvingsprosesser hvor det inngår selvvalgt sang, andre vokale uttrykk, spill på instrumenter eller dans, og formidle resultatet i gruppe eller individuelt (etter 10. årstrinn)

Utvikling av produkter og tjenester (valgfag ungdomskolen)

- utforske og identifisere et marked og behovene i det
- utvikle et produkt eller en tjeneste som møter et definert behov
- vurdere problemstillinger rundt etikk og bærekraft i egen bedrift
- planlegge og gjennomføre drift av en bedrift i samarbeid med andre
- bruke budsjett og regnskap for å holde oversikt over driften av bedriften
- dokumentere drift og reflektere over ulike sider ved egen bedrift

Læreplanmålene revideres med jevne mellomrom. Sjekk utdanningsdirektoratet sin hjemmeside, udir.no, for eventuelle oppdateringer av læreplanmålene.

Notater

Skolehagens festbord

Dette heftet gir ideer for planlegging og gjennomføring av en høstfest og til hvordan arrangementet kan oppfylle læreplanmål på tvers av flere fag.



«Ufoer» fylt med kjøttdeig og grønnsaker. Frukter i gresskarfamilien kan være utgangspunkt for mange spennende retter.

Skolehagens festbord

NORSØK FAGINFO | NR 9 2024

Forfatter: Kirsty McKinnon

Foto: Kirsty McKinnon

Ansvarlig redaktør: Turid Strøm

ISBN: 978-82-8202-194-4

Heftet ble først utgitt som Bioforsk Tema (2014), med støtte fra Fylkesmannen i Møre og Romsdal og Bioforsk Økologisk. Oppdatert med støtte fra Møre og Romsdal fylkeskommune og NORSØK.

Les mer om tema relatert til skolehagen på agropub.no/skolehage. Her finner du også en oversikt over andre hefter om aktiviteter i skolehagen.

www.norsok.no