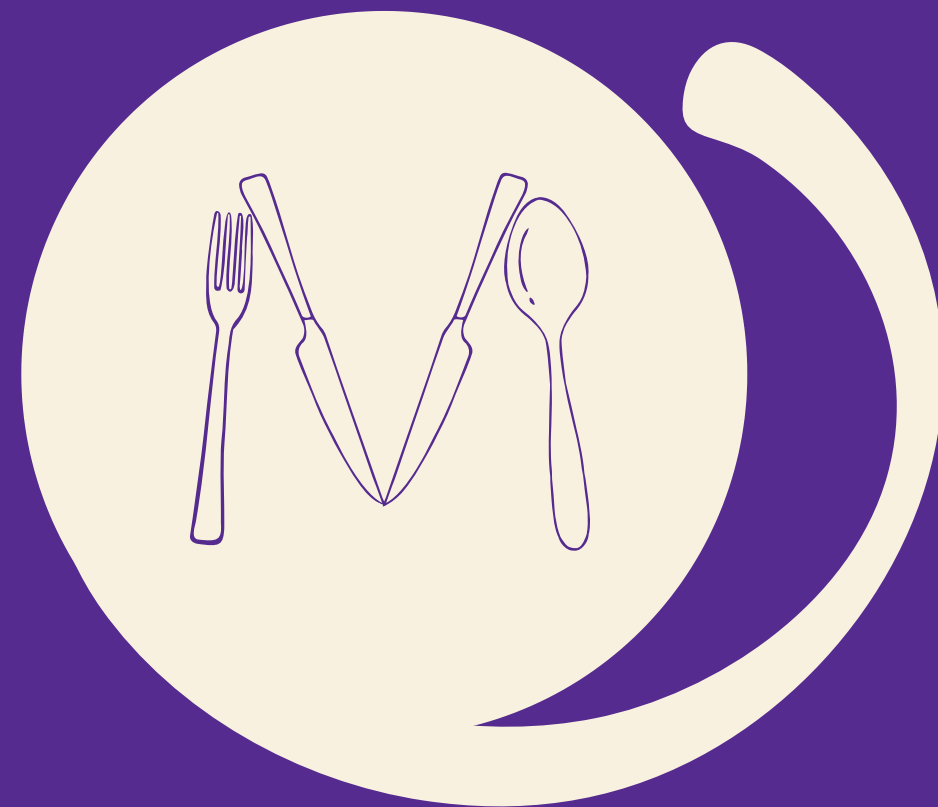




Skolmatsakademin
MÄSTERKOCK

En guide för samverkan mellan
skolrestaurang, skolledning och pedagoger.



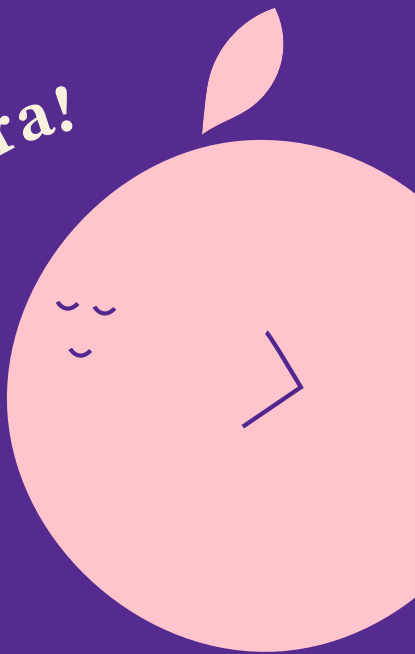
Med stöd från



**VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN**

Skolmatsakademiens mästerkock!

Jättebra!



Varför har vi
tagit fram detta?

1. Pedagogisk vinst: Eleverna får praktisk matlagningskunskap, förståelse för ekonomiska förusättningar vid måltidsplanering och ökad medvetenhet om olika råvarors klimatavtryck. Med hjälp av integreringen till andra läroämnen blir det synligt hur måltiden har en betydelse i fler sammanhang i skolan.
2. Delaktighet: När eleverna är med och bestämmer och utformar en måltid kan acceptansen och intresset öka för skolmåltiden .
3. Hälsa och trivsel: Skolrestaurangen blir en arena för samarbete mellan pedagoger, skolledning och kök. Tävlingen är ett praktiskt exempel på hur måltiden kan integreras i andra läroämnen.

Vad har du
framför dig?

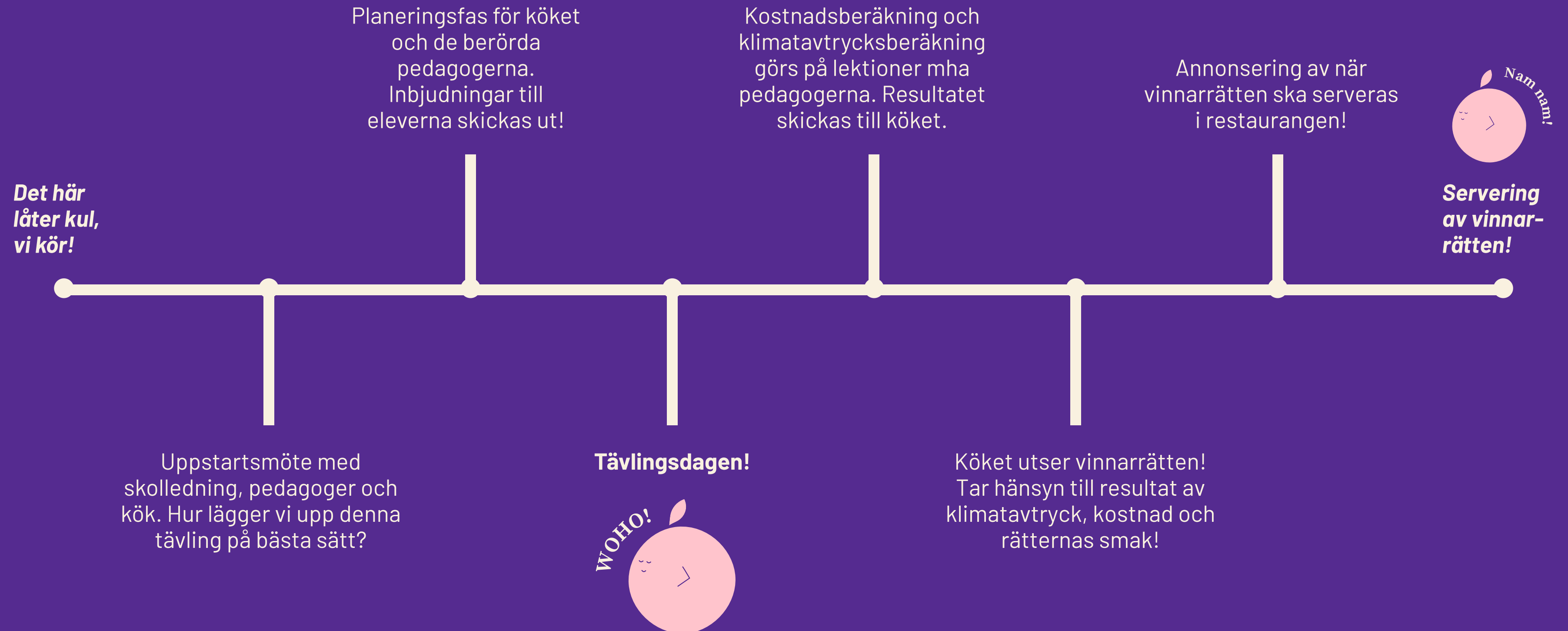
I *denna* presentation finns ett förslag på upplägg och planeringens olika faser. Det tillkommer ett par checklistor och instruktioner. Men det ska tilläggas att materialet kan och bör anpassas efter er verksamhets förutsättningar.

Vilken är
målgruppen?

Materialet riktar sig till elever i årskurs 6 och uppåt.



Förslag på arbetsflöde av Mästerkocken!



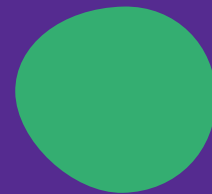
Till samtliga

1. Planering

Förslag på ansvarsroller

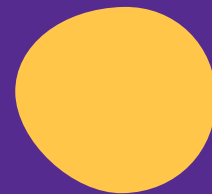
[] **Koordinerande part:**

Skolrestaurangen



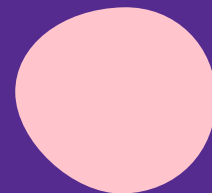
[] **Samarbetspartners:**

Pedagogerna som håller lektionerna och säkerställer återkoppling till köket. Samt HKK-pedagog.



[] **Stöttande funktion:**

Skolledning



Till samtliga



1. Planering *I god tid före*

[] Boka in ett eller flera samverkansmöten med skolledning och pedagoger:

Fastställ följande:

[] Datum och tid: Skolrestaurangen väljer tid och dag för tävlingsdagen som passar in i skolverksamheten. Hur lång tid har ni utrymme för tävlingen?

[] Datum och tid: Pedagogerna bestämmer tillfälle för lektion med klimat- respektive kostnadsberäkningar av maträtterna. Dessa beräkningar görs i ett läroämne ni tycker passar, exempelvis ett naturämne eller samhällskunskapsämne för att koppla an till våra kostvanors påverkan på miljö/klimat. Pedagogerna återkopplar sedan elevernas resultat/uträkningar till köket.

[] Utse deltagare: Vilken årskurs och vilka elever ska få delta, bestäm även vilka kocklag eleverna ska ingå i.

[] Datum och tid: För när vinnarrätten ska bestämmas och för när denna ska serveras i restaurangen.

[] Skicka inbjudan:
Anpassa inbjudningsmallen och skicka den till de berörda eleverna



1. Planering *I god tid före*

[] Se över maträtterna och spika råvarulistan:

Eleverna ska **tillaga fyra portioner** av en maträtt. Det är upp till er vilka rätter eleverna kan välja att laga, men maträttsförslag finns - se nästa sida. Bestäm vilka rätter eleverna kan välja mellan och skriv notera de råvaror som behöver att beställas.

[] Skriv ut material:

Namnskyltar till elever, se "namnskyltar mästerkocken".
"Arbetsblad TÄVLINGSDAG". Bedömningsmatriser till juryn. Ni hittar samtligt i övrigt bifogat material

[] Inhandla eventuella priser/diplom:

Fixa något litet till vinnarna eller till alla deltagare (t.ex. ett diplom, ett köksförkläde eller något ätbart!).

Om ni har svårt att komma på vilka rätter kan ni inspireras av vårt tidigare material "Matresan genom Västra Götaland", du hittar maträtterna på nästa sida!





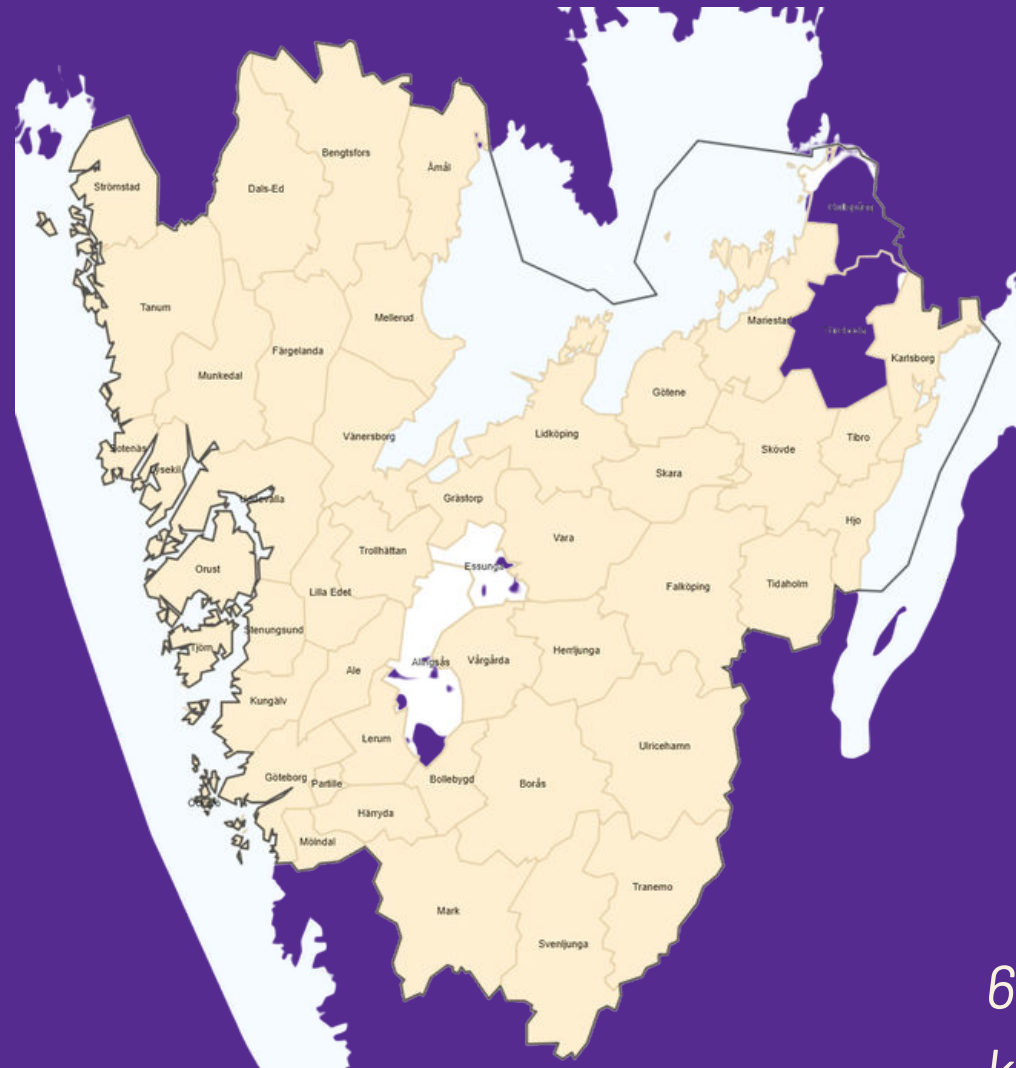
2) Dalslands krämiga skogspasta med svamp, viltkött och dofter från naturen.

3) Smak av Bohuslän i en nygräddad fiskpudding.

4) Västkustens krämiga fiskgratäng toppad med dill, citron och skaldjur. Serveras med potatismos.

5) En "halv special" med rostad lök och bostongurka, smaken av Göteborg.

Hämtat från vårt tidigare material "Matresan genom Västra Götaland"



TIPS PÅ MATRÄTTER FRÅN VÄSTRA GÖTALAND!

1) Ugnspannkaka med lokalt odlat spannmål och riven potatis, serverad med lingonsylt.

6) Skaraslättens risotto på korngryn med krispiga rotfrukter toppad med riven ost.



2. Planering *Inför tävlingsdagen*

Närmre förberedelser:

[] Beställning av ingredienser för valda maträtter

[] Förbered arbetsstationer:

Se till att den köksutrustning som eleverna behöver finns vid respektive arbetsstation.

[] Säkerställ hygienutrustning:

Lägg fram förkläden, hårnät/kepsar och plasthandskar till eleverna.



3. Genomförande

Tävlingsdagen

[] Duka upp råvaruskafferiet:

Ställ upp alla råvaror på ett centralt bord så att det ser ut som ett riktigt "Mästerkocksskafferiet".

[] **Kategorisera råvarorna efter pris** om möjligt. Det kan ge eleverna en fingervisning för hur mycket deras rätt kommer att kosta.

[] Preppa arbetsstationerna:

Se till att köksutrustningen finns, namnskyltar, pennor, arbetsblad, kökshandduk, handskar, förkläden, smaskedar och annat bra-att-ha för tävlingen. Gå igenom hygienregler.

[] Sätt på era namnskyltar!

Hälsa eleverna välkomna!

[] Presentera tävlingen och priset:

- Tävlingen går ut på att ni ska hjälpa oss att ta fram en maträtt. Den vinnande rätten kommer att serveras i skolan för alla elever!
- Rätten kommer att bedömas här idag utifrån:
 1. **Smak**
 2. **Möjlighet att skala upp receptet**
 3. **Kostnad per portion**
 4. **Klimatavtryck**
 5. **Presentation**
- Efter dagens tävling kommer ni och era klasskamrater att beräkna rätternas kostnad samt miljö- och klimatavtryck, så ha detta i åtanke när ni väljer maträtt och råvaror.
- Vi tar med oss vår bedömning av smak, möjlighet att skala upp receptet och upplägg idag. Sedan tar vi hänsyn till era beräkningar som ni gör på lektionerna och sedan kommer vi att utse vinnarrätten! Den kommer vi att laga och servera i skolan på en utsatt dag senare under terminen.
- Ni har all information ni behöver på arbetsbladet, vi kommer att finnas tillgängliga som coacher och stötta er. Skafferiet kommer att vara öppet under hela tävlingen.
- Ni ska laga 4 portioner, ni behöver skriva ner ert recept och exakta antal mått som ni använder - för att vi ska kunna använda det - om er maträtt vinner!

[] Nedräkning - STARTA!

[] **Efter genomförandet skickas/ges recepten** till pedagogerna som står för klimat- och kostnadsberäkningarna.



4. Uppföljning *Efter tävlingsdagen i klassrummet!*

[] Recepten som eleverna tagit fram skickas/ges av skolrestaurangen!

[] Utgå från bifogad "PPT till pedagoger" samt skriv ut "arbetsblad beräkning", se övrigt bifogat material:

Guida eleverna genom uträkning av klimatavtryck och kostnad för 1 portion av recepten. Här ges också information om skolmaten, kostnader och matens miljö- och klimatavtryck.

[] Sammanställ resultatet:

Och ge över detta till skolrestaurangen.



4. Uppföljning *Efter tävlingsdagen i klassrummet!*

[] Återfå resultat av elevernas beräkningar av klimatavtryck och kostnad från pedagoger!

[] Utse vinnarreceptet med hänsyn till:

- Smak & presentation
- Klimatavtryck per portion
- Kostnad per portion
- Möjlighet att skala upp receptet

[] Annonsera vinnarreceptet och marknadsför serveringsdagen!

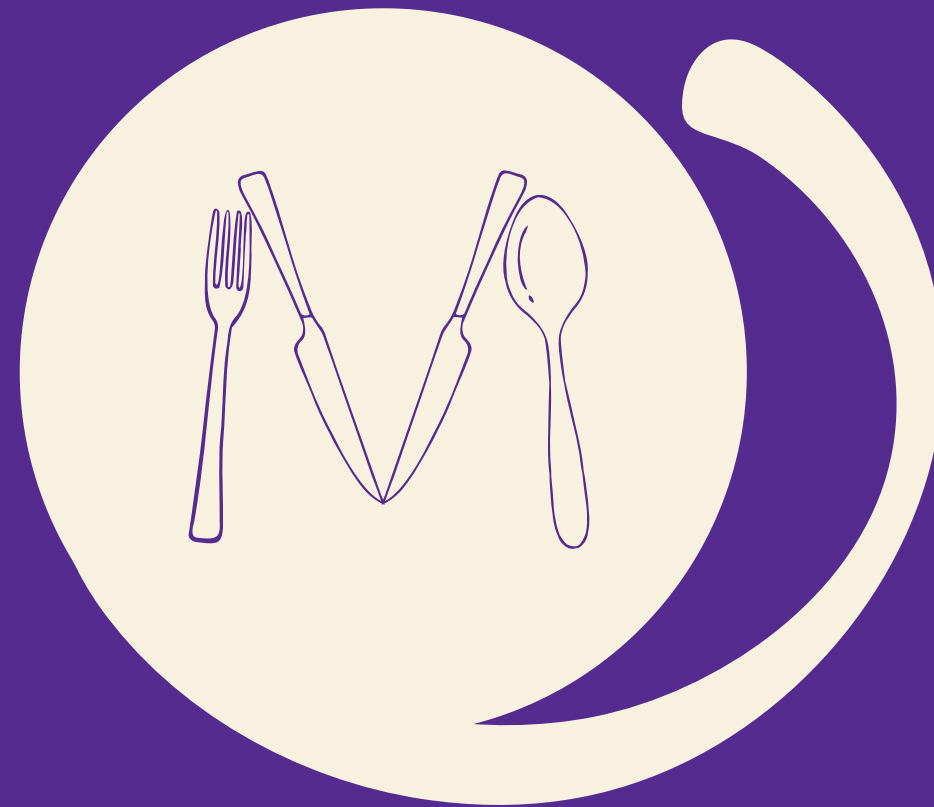
Till samtliga



5. Serveringsdagen

[] Skolledning, skolrestaurang och pedagoger:

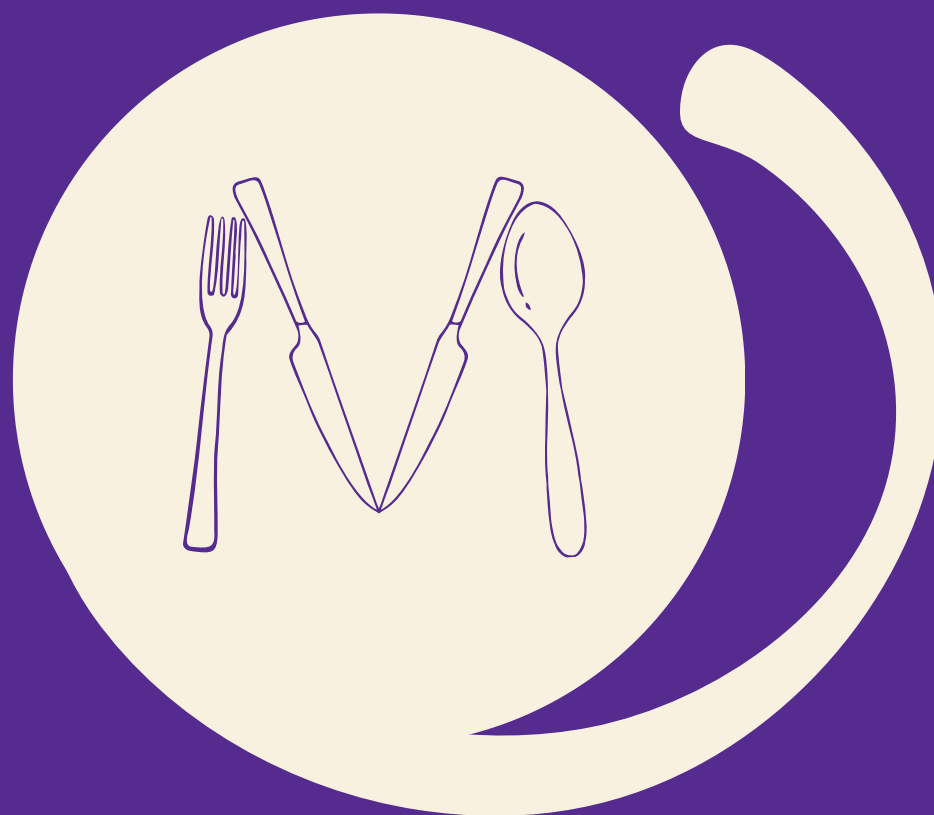
Tar gemensamt ansvar för att lyfta vinnarrätten och göra en engagerande dag tillsammans för att lyfta skolmåltiden och elevernas bidrag!



Skolmatsakademin
MÄSTERKOCK

Woho!





Skolmatsakademin
MÄSTERKOCK

Bra jobbat!

