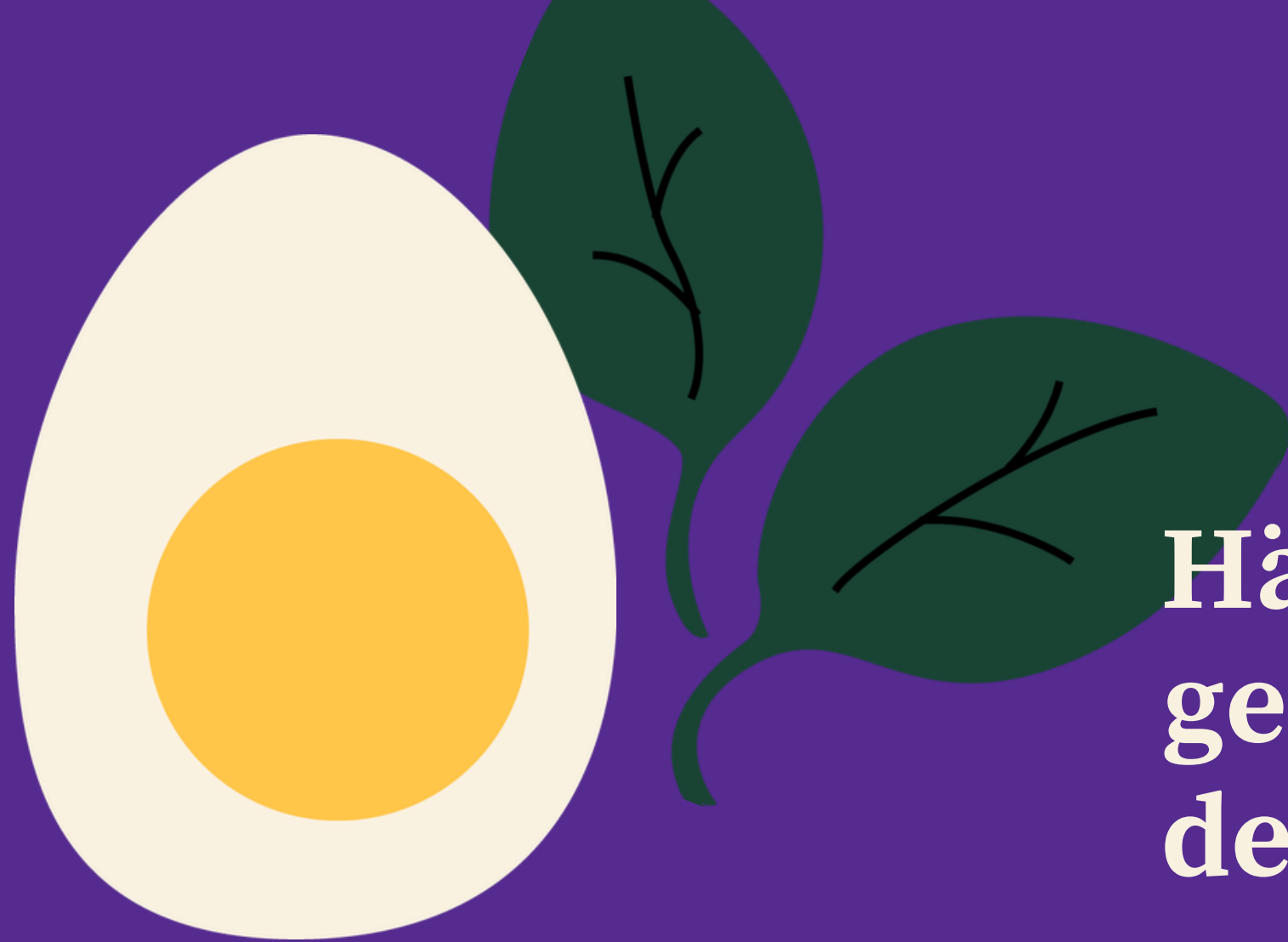




Häng med på matresan genom Västra Götaland och delta i SMAK-tävlingen!

**Vad innebär tävlingen och varför
har vi tagit fram den?**

Genom att lyfta regionala rätter från Västra Götaland kopplar vi skollunchen till elevernas närmiljö och ökar förståelsen för matens ursprung. Temadagen förenar pedagogik med elevinflytande, där eleverna utforskar matkultur och tränar demokratiska förmågor genom att rösta fram sin favorit. Syftet är att skapa en lärorik måltidsupplevelse som väcker stolthet över den lokala matkulturen.

Vad har du framför dig?

Genomförandet av temadagen bygger på en nära samverkan mellan pedagoger och skolrestaurang, där köket initialt fastställer en lämplig tidpunkt för dagen. Processen inleds med att pedagogerna håller en presentation för eleverna om olika matalternativ eller teman, varpå eleverna får rösta fram den rätt de önskar äta. Vid temadagen serveras den utvalda rätten.

Målgrupp för materialet?

Materialet är utformat för att möta elever från både de yngre och äldre åldrarna. Det visuella stödet är enkelt och lekfullt och det tillhörande manuset kan anpassas beroende på elevernas ålder. Fokus ligger på att skapa en gemensam upplevelse kring den lokala matkulturen, oavsett förkunskaper eller ålder.

Förslag på upplägg och användning av materialet, vad passar bäst i er skola?

Skolrestaurang med skolans pedagoger

I detta upplägg samverkar skolrestaurangen med skolans pedagoger och här ligger fokus på en bred ämnesövergripande koppling. Här blir smakresan en del av den teoretiska undervisningen i ämnen som geografi, historia eller samhällskunskap.

Medan lärarna använder det digitala materialet för att ge eleverna ett sammanhang kring lokal matkultur och råvarornas ursprung fungerar skolrestaurangen som den praktiska tillämpningen där teorin blir till verklighet på tallriken.

Detta upplägg kräver samordning mellan restaurangen och pedagogerna. Upplägget ger en helhetsupplevelsen för eleven då kunskapen från klassrummet och omröstningen möter upplevelsen i matsalen.

Skolrestaurang med hem- och konsumentkunskap

Detta upplägg bygger på ett samarbete mellan skolrestaurangen och hem- och konsumentkunskapspedagogerna (HKK). Här kombineras teori till ett mer praktiska moment och demokratiska perspektiv.

Efter den teoretiska delen med "matresan" skulle eleverna exempelvis kunna laga upp samtliga rätter och sedan rösta om vilken rätt som blev deras favorit. Möjligtvis kan detta kommuniceras till skolrestaurangen som lagar en eller flera av rätterna. Eleverna får då möjlighet att veta mer om den lokala livsmedelsproduktionen och experimentera med rätterna i mindre skala i hemkunskapssalen innan rätterna serveras i skolrestaurangen.

Detta kan skapa en brygga mellan elevens eget skapande och skolans gemensamma måltider.

Inom hem- och konsumentkunskapen

Detta upplägg sker inom ramen för hem- och konsumentkunskapen. Detta är ett bra alternativ om det finns hinder för att ändra skolmatsmenyn eller övriga hinder för om skolrestaurangen eller övriga pedagoger har svårt att frigöra tid.

I detta scenario kan materialet fungera som ett färdigt undervisningsblock där läraren på egen hand guidar eleverna genom både "matresan" med den lokala matkulturen och de praktiska momenten.

Skillnaden mot de andra alternativen är att projektet blir mer fokuserat på den enskilda elevgruppens analys och smakbedömning i en lugnare miljö, utan att involvera hela skolans logistik.

*Det går självklart att välja ett
upplägg med annat
samarbete som passar bättre
in i er verksamhet!*

Förslag på ansvarsområden:

PEDAGOG

- **Visa PPT med manus:** Ansvara för att presentera detta tema och de regionala skillnaderna på ett pedagogiskt sätt utifrån detta presentationsmaterial och föreslaget manus.
- **Ansvara för valet i klassrummet:** Använd given omröstningsmetod och samla in klassens val. Ge över klassens röst till skolrestaurangen.
- **Väl på temadagen:** Peppa eleverna till att smaka på den valda rätten och upprepa gärna någon information om just detta regionala område.

SKOLRESTAURANGEN

- **Planering:** Ansvarar för att hitta lämplig tid för tema-dagen och dag för servering av framröstade rätten. Kommunikation med pedagogerna som ska samla in omröstningen i god tid som passar in i verksamheten.
- **Välj omröstningsmetod:** Det kan vara en enkel handuppräckning, Google eller Teams formulär. "sex hörn" där eleverna ställer sig vid sitt val eller lappar i en burk. Välj sätt som passar er bäst i er verksamhet.
- **Sammanställ skolans resultat** och utse vinnar-rätten.
- **Ni väljer** om vinnarrätten ska kommuniceras före servering eller om det ska vara en överraskning för eleverna.

Hem- och konsumentkunskap

- Beroende på om det valda upplägget involverar HKK helt eller delvis skiljer sig ansvarsområdet för hem- och konsumentskapspedagogerna.
- Det kan både inkludera den teoretiska och de praktiska momenten.

ELEVER

- **Klassrumsomröstning:** Delta i själva valet och omröstningen av maträtt eller tema.
- **Tema-dagen, servering:** Eleverna är de primära deltagarna och "mottagarna" av finalen, de får äta rätten från det regionala område som de själva röstat fram!

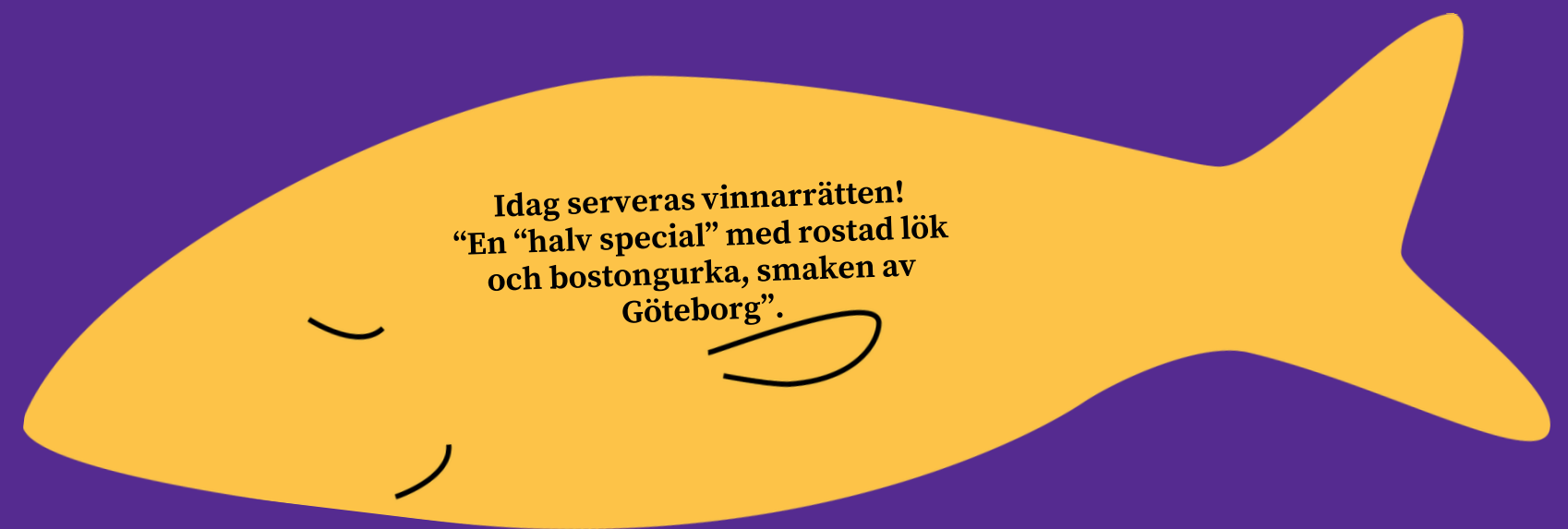
Till lärare & skolrestaurang

SKOLRESTAURANGEN

Hem- och konsumentkunskap

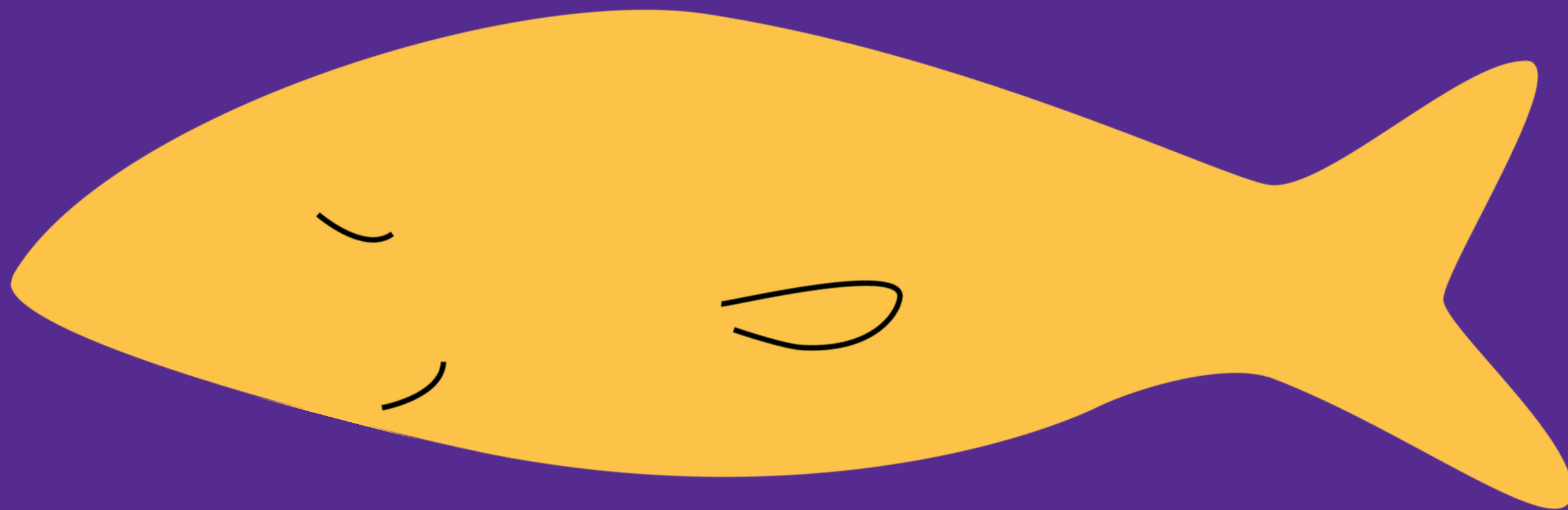
En val finns att ladda ned och skriva ut som kan sättas upp vid menyn, för att skriva vinnarrätten på, såhär till exempel:

Då kan eleverna koppla an till valet de gjorde vid presentationen!



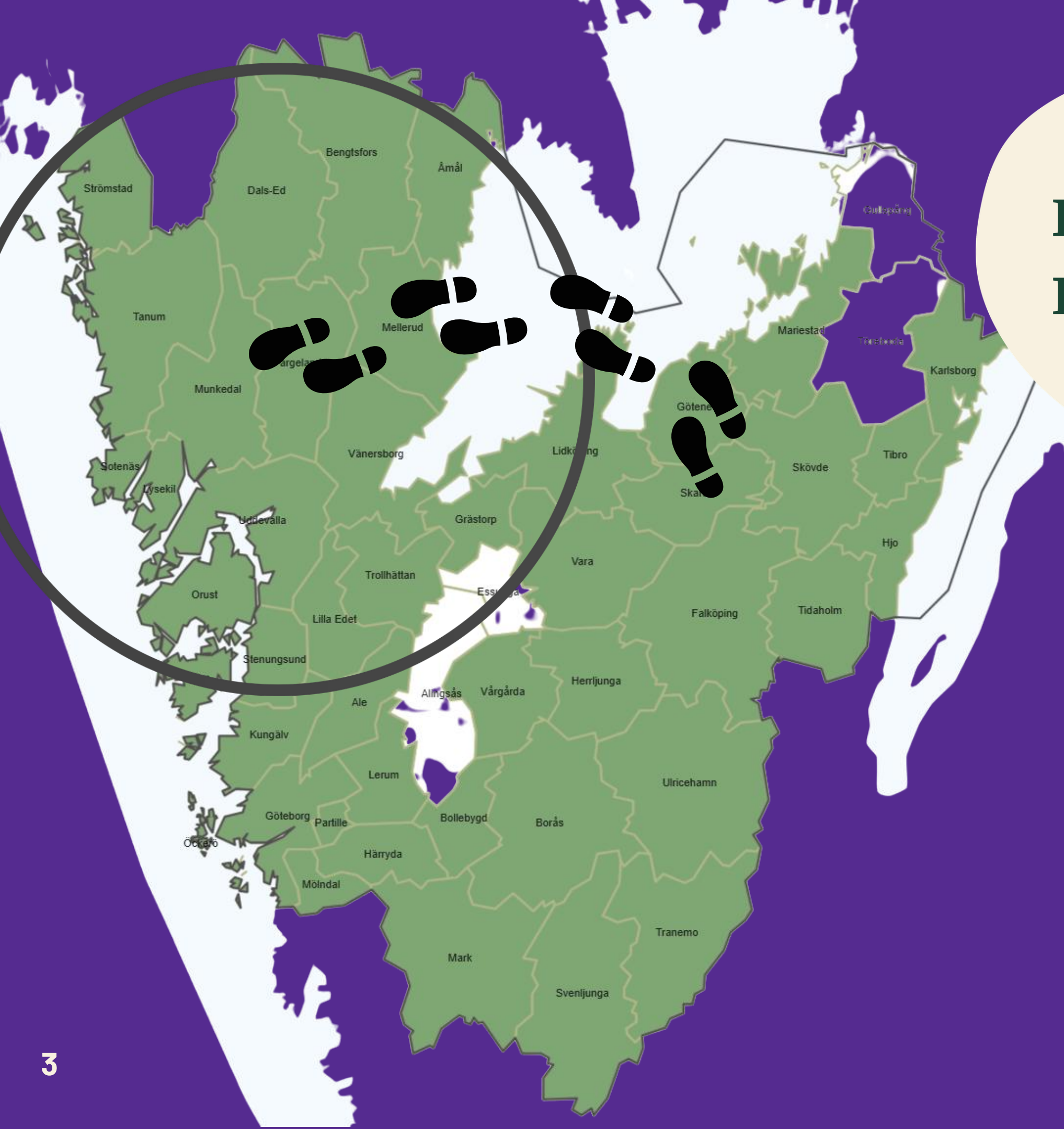
- Kommande slides är presentation till eleverna samt rätterna för omröstning:
- Ha valet av omröstningssätt redo.

Låt oss göra en matresa genom Västra Götalands län!



Varaslätten





Bohuslän & Dalsland



Göteborg



Sjuhärad



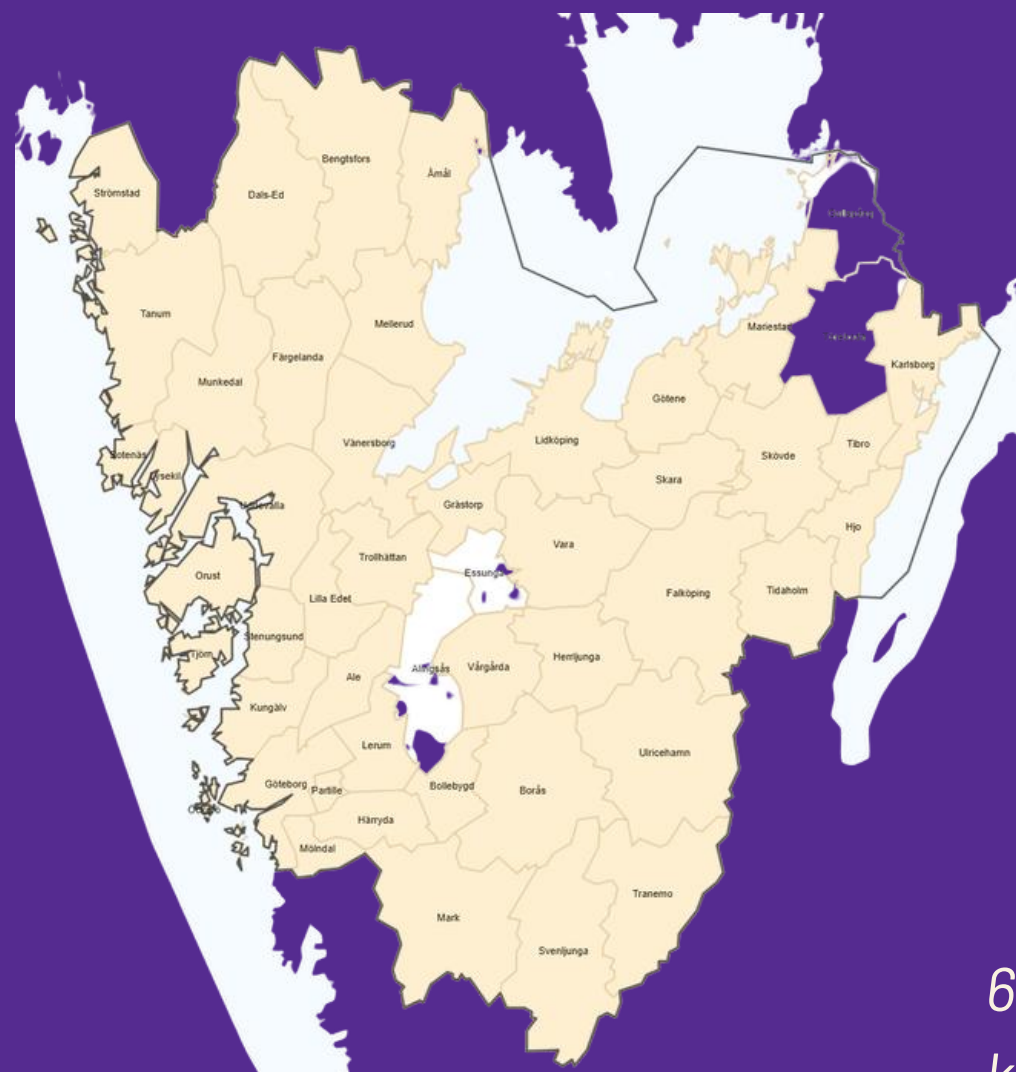
Du ska nu göra ett val!



A series of yellow footprints with black straps, arranged in a path that leads from the bottom left towards the top right, ending near the graduation cap icon.

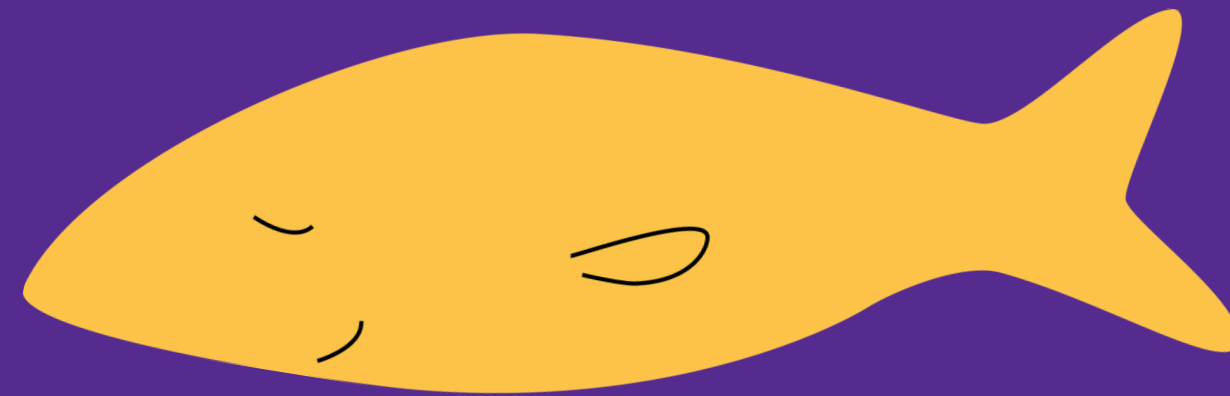


1) Ugnspannkaka med lokalt odlat spannmål och riven potatis, serverad med lingonsylt.

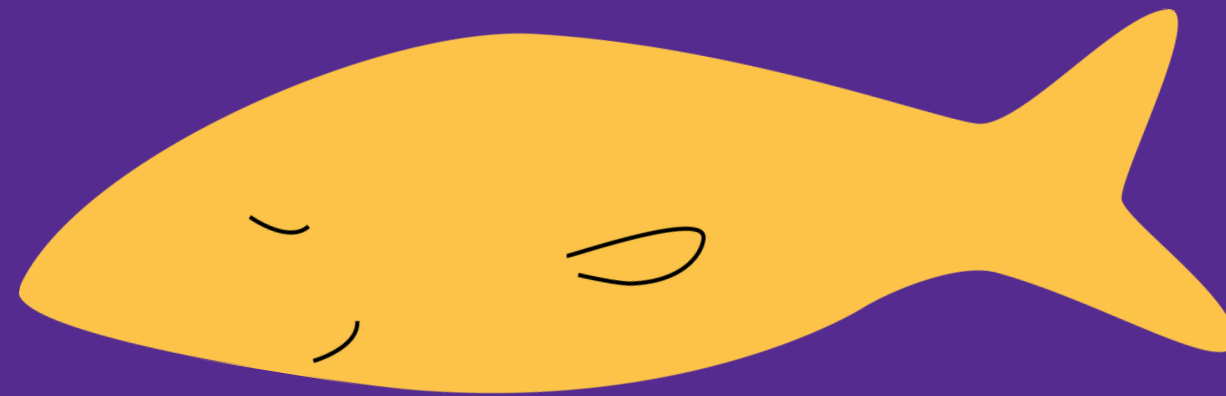


A series of yellow footprints with black straps, leading from the bottom left towards the top right, ending near a yellow graduation cap.

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



Dags för omröstning



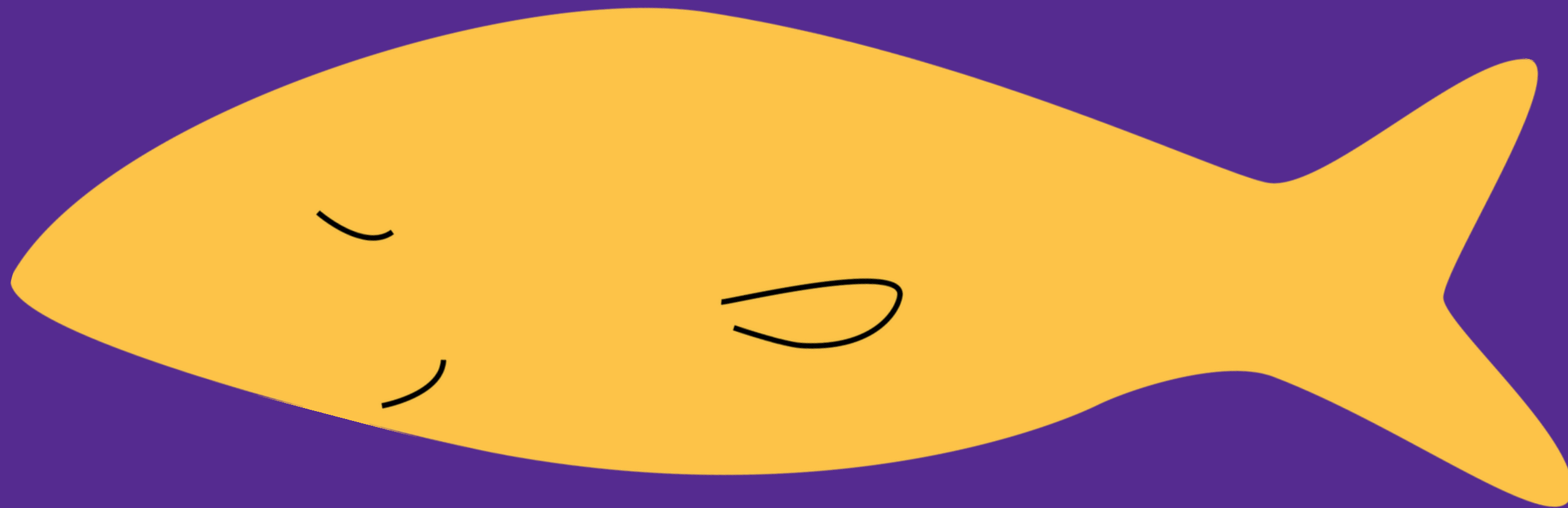
Tack för klassens röst,
nu återstår det att
samla in skolans röster
och sedan kommer
resultatet!

Nu ges klassens röst till
skolköket!

Till lärare



Tack för er medverkan!



Till lärare & skolrestaurang