

Rapport frå 2022

Kulturhistorisk undervisningsopplegg for grunnskulen i Nordhordland: «Mat for bymann og stril»

I år har vi fått gjennomført eit opplegg for totalt 137 elevar. Brørvikskuta kunne dessverre ikkje vere med i år heller, så vi er ikkje heilt tilbake til normalen enno.

Det har vore 107 elevar på heildagsopplegg og ca. 30 som vore med på deler av opplegget. Elevane har vore med å hausta frukt og poteter mm og laga mat på gamle måten.

Stad Lyngheisenteret på Lygra. Opplegget varer ca. 4 timer.

Mål

Elevane skal gjennom å delta i ulike aktivitetar lære om levekår i Nordhordland første halvdel av 1900-talet, med fokus på lokal råvarer, næringskjelder og sentrale ferdigheiter folk måtte ha.

Elevane skal få ei forståing av endringar i kultur og samfunn frå fiskarbonden tidleg 1900-tal til vår eiga tid.

2022 :



Undervisningsopplegget gjekk over 2 dagar i september og 3 dagar i oktober, og vi hadde med elevar frå 1. – 7. klasse, totalt 137 elevar .

Vi hadde 8 ulike stasjonar, i tillegg fekk alle gruppene vere med på gardsbesøk til sauene våre, og vere med å hauste inn det som var i åkeren, frukt og bær. Alt dei laga vart dagens lunsj, alle åt godt og stemninga

Bilete frå 2021

var god, alle hadde bidratt, det gjev ei god meistringskjensle!

Plan for eine dagen i haust :

2022	Tirsdag 13.septe		Alversund skule	5klasse		
Aktivitet	Grupper før lunsj	Oppgaver	Oppgaver 9.15 - 11.30	11.30 - 12.00	12.00 - 13.15	Ansvar
Potet åker	Gruppe 1	potetoptak	potetoptak -vaske / skrelle	felles måltid		Jan Otto
Potetsuppe	Gruppe 2-	potetsuppe	Lage til poteter og potetsupp	felles måltid	Gruppe 3	Rositsa
SMØR	Gruppe3	Kinne smør /	Lage smør, Dekk bord 52 stk	felles måltid	Gruppe1+2	Astrid
Stompekaker	Gruppe 4	stompekaker	Lage stomepkaker dekkebor	felles måltid	gruppe 4-5	Vibeke
EPLÉ mm	Gruppe 5	Eple høsting	høste epler, koke eplemos	felles måltid	Gruppe 6	Torhild
Kjøtt	Gruppe 6	Kjøttkaker	male kjøtt og lage kjøttkaker	felles måltid	Gruppe 7/8	Kjersti Linn
FISK	Gruppe 7	steike fisk ute	Rense fisk og steike	felles måltid		Kristine
KORN og grøt	Gruppe 8	male korn/ lage graut	male på steinkvern og koke h	felles måltid		Torhild
Mate dyra / garsbe	Gruppe 1++	Gardsbesøk	matesauer, høst mm		Etterlunsj /fl.gr	Jan Otto/ Kristr

Dei ulike stasjoner som elevane har vore med på i 2022 :

Poteter og grønnsaker: Ta opp poteter, vaske og leggje i kasser til kjøkkenet.

Lage potetsuppe, kuttepoteter , og koke saman med smør, purre/ løk , vatn litt grønnsak kraft , salt og peppar. Under arbeidet samtaler vi om kor tid poteta kom til Norge, korleis den blir dyrka og brukt før og no. Elevane fekk også vere med hauste litt grønnsaker i åkeren purre, grønkål, gulrot og løk. Viktig at vi kan vere litt nysgjerrige og smake på det vi har, finne ut kva dei brukte dette til før og korleis vi kan bruke råvare i dag.

Korn og graut:

Kva er mjøl ? Lære om havre, bygg, rug og kveite.

Lære om stivelse, sukker og fiber. Kva er viktig i kosthaldet vårt.

Kva åt elvane i dag til frukost? Snakkar om dette og kva dei åt før. Kvifor er korn så viktig for oss mm.

Elevane fekk vere med å male korn på steinkvern, siktemjølet, kva er fiber og fint og sammalt mjøl.

Laga vassgraut av havre og bygg.

Stompekaker:

Godt og enkelt å lage. Har lange tradisjonar frå distriktet og går under fleire namn, stompekaker,

natronkake eller klappekake. Kveitemjøl, surmjølk, litt sukker og natron er alt som skal til , og dei

vert steikte på takke. Elvane lærer korleis dei skal lage deigen og dei bruker hendene når dei formar

kakene som skal på takka. Får erfaring med å kjenne på deigen og kor mykje mjøl som skal til for at

dei skal kunne klappe til ei kake. Smakar veldig godt !

Mjøl:

Kva er mjøl og kva kan vi lage av den ?

I gamle dagar før dei fekk straum og kjøleskap, syrna dei ofte mjølka for å kunne oppbevare den

lenger. Syrna fløyte kan ein laga rømmekolle og rømme av. Rømmen brukte dei til å laga smør av

som gjev ein god litt syrleg smak. Ein kan også laga smør av kremfløyten som ikkje er syrna.

I år har vi kinna smør av rømme. Dei fekk kinna, ta ut saupen, og vaska og salta smøret. Dei får

smaka på saupen som er ein type surmelk, men med litt anna smak ein ungane er vant med i dag.

Smøret vert vaska og salta og det vart servert på fellesmåltidet.

Frukt:

Epla er modne på tida vi har opplegget og i år fekk elevane plukke eple frå bakken,

(pga. lite eple i år og mykje vind).

Viktig å læra dei at vi kan bruke frukt som har skruv og andre flekker på seg, og at mykje av

nedfallsfrukta kan nyttast. Viktig kunnskap å ta med seg om kva kan brukast og kva kan ikkje brukast,

og at vi må vaska frukta før vi et den.

I år fekk elevane laga epleknask, eplebåtar med sukker og kanel, og kokt eplemos med sukker og

kanel. Saman med mjøl eller fløyte / krem smakar det ekstra godt. Vi brukte det som dessert og

syltetøy på stompekakene.

Filetere fisk og steike:

Ei gruppe fekk vere å filetere fisk og vi steikte den omnen.

Kjøtt: Kva kjøtt vart brukt i hushaldet. Konservering og matlaging.

Elevane var med kverna kjøttdeig og laga kjøttbollar.

Gardsbesøk og mate sauene: Etter fellesmåltiden fekk elvane som ville vera på garden og besøke sauene og sjå kva vi hadde i åker og eng.

Praktisk opplegg , mål og metodikk for undervisningsopplegget :**Aktivitetar**

Det vert lagt til rette ulike stasjonar med aktivitetar elevane skal delta i. Alle elvane får vera med på

2 – 3 ulike aktivitetar. Kring kvar aktivitet vert det samtale som råstoff, arbeidsprosessar, lokale

tradisjonar og kunnskap folk måtte ha. Alle samlast til eit felles måltid ca. 11.15 der elevane fortel

om dei ulike næringskjeldene og arbeidet dei har vore med på. Dette skal vera eit kvardagsmåltid frå tidleg 1900-tal.

Dei ulike aktivitetsstasjonane som vi vanlegvis har:

Den tid sjøen var vegen.

Aktivitetar om bord i Brørvikskuta

Her skal elevane lære om sjømannskap og båtveitt. Dette vert tilpassa ver og vind

- **Segling på fjorden** om veret tilet det.
- Lære om **tauverk og knutar**. Kvifor var dette viktig kunnskap?

Fiskarbonden sitt næringsgrunnlag. Lokale tradisjonar i Nordhordlandsbygdene slik dei har vore fyrste halvdel av 1900-talet. Aktivitetar som handlar om å hauste og tilverke ulike råvarer.

Fiske til eige hushald. Fisk var ein svært viktig ressurs for kystbonden.

Elevane er med og sløyer og steiker fisk. Om veret er lageleg får nokre elvar vere med å dra opp gran.

Mjølkk: Smør i hushaldet og som handelsvare.

Elevane kinnar smør, vaskar og saltar det før bruk.

Korn: Ulike typar korn har ulike eigenskapar og dei lokale kornsortane har prega brødtypene og mattradisjonane. Maling av korn på handkvern og får lære om bygg, havre, rug og kveite.

Dei lager vassgraut av havre og stompekaker eller sveler.

Potet: Poteta ei ny, men sentral næringskjelde som berga liv i dårlege år.

Elevane er med å ta opp potet frå åkeren. Baker potetkaker eller lager potetsuppe.

Kjøtt: Kva kjøtt vart brukt i hushaldet. Konservering og matlaging.

Elevane er med og lagar kjøttkaker eller pølser.

Gardsbesøk: Besøka dyra og sjå og lære om vi dyrkar på garden no og før i tida.

Metodikk vi bruker i opplegget : Gleda ved å lære med å gjera.

Vi legg vekt på lære bort mens vi held på med dei ulike aktivitetane . Gjennom det praktiske arbeidet, samtalen og spørsmåla rundt det vi gjer, blir det ei heilskapleg læring. Vi utfordrar elevane å reflektere om kva dei lærer her og kva dei gjer heime, når dei lagar mat. Kva er erfaring har dei, og kva dei tenkjer dei om det vi gjer her. Har dei vore med å teke opp poteter før, har dei fiska eller segla og rodd før ? Lager dei havregraut heime ? Veit dei kva brødet dei et er laga av osv.

Vi pratar også om kor mykje tid dei brukt for å dyrke og lage mat i gamle dagar, kva gjer vi i dag ?

Mål:

1. Elevane skal få kunnskap om kor maten kjem frå.
2. Elevane skal få kunnskap om korleis ein hausta inn og laga mat i «gamle dagar», (1900 – 1950).
3. Elevane skal få oppleve matglede og smaken av mat laga med gode og ferske råvarer og som er laga på tradisjonelle måte.

Dette gjer vi gjennom arbeidet med å hausta inn poteter, grønsaker, frukt og nokre gonger korn om det har vorte moden. Dei får vere med trekke garn eller fiske med stang, male korn, kinne smør og lage pølser eller kjøttkaker.

4. Elevane skal lære seg ulike arbeidsteknikkar knytt til å hauste inn og lage mat.

Mange elevar er ikkje van med å jobbe fysisk ute. Vi lærer å bruke ein spade, fiske, kinne, male, korn, koke graut mm.. Viktig at elevane får oppleve meistring, det gjev inspirasjon og lyst til å lære meir.

5. Elevane skal bruka sansane sine for å utvida kunnskapen sin om mat.

Elevane skal få kunnskap om korleis syn, føle, høyrsel, lukt og smak verkar inn på korleis vi opplever råvarene og maten vår. Dette gjer vi ved at elevane får smake undervegs der det let seg gjere. Korleis smaker saupen (kjernemjølka), salta og usalta smør osv.

6. Elevane skal lære om korleis dei brukte ressursane i gamle dagar.

Mens vi arbeider i dei ulike aktivitetane prøver vi å ha fokus på korleis dei brukte all ressursane dei hadde. Dei kasta svært lite, og sjølv det som dei ikkje brukte til mat kunne brukast til noko, som gjødsel i åkrane og mat til dyra. Kva gjer vi dag med maten vi ikkje bruker ?

Kva er forskjellen på denne maten vi har laga i her, og den maten dei lagar heime. Fokus på næringsinnhald og smak.

7. Elevane skal få oppleve eit fellesmåltid der dei har laga all maten sjølv.

Dagens store fest måltid er ca kl. 11.15 – 12.00. Gruppene har vore i arbeid ca. 2 timar og samlast i Matstova og dekkar bord og lager maten til for servering.

Nokre frå kvar gruppe fortel litt om kva dei har laga.

Målet alle jobbar mot er eit godt måltid for alle som er med. Alle skal eta noko dei liker, slik at alle vert mette. Ein treng ikkje like alt, men alle kan smake 😊

Lyngheisenteret 30. november 2022

Torhild Kvingedal

Avdelingsleiar

Lyngheisenteret

Museumssenteret i Hordaland.

