
Samisk matkultur

I denne andre økten i undervisningspakken «Matkultur» skal elevene lære å lage samenes festmat – Bidos. Denne samiske retten er valgt som et eksempel på matkultur og illustrerer godt hvordan utviklingen av en matkultur henger sammen med hvordan folk levde før og hvordan vi lever nå. Dette er også en fin mulighet til å vise elevene at matretter kan bli identitetsbærere. Samisk tradisjonsmat henger sammen med hvordan samene levde og målet med denne økten er derfor at elevene skal se matkulturens kobling mot historie og identitet.

Forberedelser

Til Bidos kan du bruke det reinsdyrkjøttet som du får tak i på din butikk. Bidos kan også lages ute på bål. Da er det lurt å kutte opp råvarene på forhånd slik at dere ikke trenger å bære med så mye utstyr. Husk å sjekke at dere har alt utstyret som trengs for å lage mat på bål, inkludert nok ved til bålet.

Matlagingen i denne økten er ikke så tidkrevende. Derfor er det god tid til å snakke med elevene om matkultur generelt og samisk kultur spesielt.

Forslag til læringsmål

Eleven skal

- forstå hvordan maten og måltidet kan si noe om kultur, tradisjon og identitet
- få kjennskap til tradisjonelle råvarer og tilberedningsmetoder i samisk matlaging
- kunne lage en samisk matrett

Læringstilnærming, elevmedvirkning og tilpasset undervisning

Oppskriften i elevmaterialet til denne økten er skrevet som sammenhengende tekst som gjerne utfordrer forståelsen for mengde og forhold. For noen kan det være nyttig å bruke litt tid på forberedelser og skrive opp oppskriften med riktig mengde av alle ingrediensene. Er dette noe elevene kan forberede på forhånd?

Det kan hende samtalen som oppstår i løpet av økten bringer frem mange gode momenter som det kan være nyttig at alle får med seg. Kan dere i fellesskap lage et tankekart rundt samisk matkultur på tavlen? Kanskje kan du som lærer sørger for å notere stikkord som alle kan få utdelt senere?

Følg gjerne opp arbeidet med hjemmeoppgaven.

Forslag til samtale, refleksjon og vurdering

- Hvordan syns elevene at Bidos smaker? Minner det de om noe som de kjenner fra før, f.eks. lapskaus?
- Samisk matkultur preges av et liv nært naturen, med reindrift, jakt og fiske. Snakk om råvarer, konservering og matlagingsteknikker som tilhører samisk matkultur.
- La elevene reflektere rundt samisk matkultur. Hva var nytt for dem og hva visste de fra før?
- Hvordan vil elevene oppsummere og trekke frem det de har lært om samisk matkultur?

Grunnleggende ferdigheter

- Å lese; lese oppskrifter som er skrevet på en annen måte enn de kanskje er vant til.
- Å regne; oppskriften krever forståelse for mengde og forhold.
- Muntlige ferdigheter; føre samtale om samisk matkultur. Reflektere over hvordan matkulturen både utvikler seg og blir opprettholdt gjennom tradisjoner og hvordan den er en del av den enkeltes identitet.

Tidsplan

Her kan du planlegge når de ulike aktivitetene skal være ferdige

Klokken:								
t:min:	0:15	0:30	0:45	1:00	1:15	1:30	1:45	2:00
Teori og instruksjer								
Matlaging								
Borddekking								
Servere og spise								
Refleksjon og vurdering								
Rydde og vaske								

Gjennomføring av undervisningsøkten

Teori og instruksjer	<ul style="list-style-type: none">– Forklar elevene hva som skal lages og hvordan de skal lese oppskriften de har fått. Du kan gjerne vise kutteteknikk og hvor store grønnsakbitene bør være.– Fortell om hovedtrekk med den samiske matkulturen. Prøv å vise matkulturens kobling mot historie og identitet.
Matlaging	<ul style="list-style-type: none">– Følg med på om elevene trenger hjelp til å forstå oppskriften eller til å kutte opp kjøtt eller grønnsaker
Borddekking	<ul style="list-style-type: none">– Hvis dere ikke allerede er ute, prøv å få til en borddekking som passer inn i den samiske matkulturen. Utfordre elevene til å tenke hvordan de vil gjøre dette. Kan dere bruke bordpynt fra naturen eller kanskje sitte på gulvet i en ring med et imaginert bål mellom dere?
Servere og spise	<ul style="list-style-type: none">– Prøv å gjøre dette på en måte som er knyttet til den samiske matkulturen
Refleksjon og vurdering	<ul style="list-style-type: none">– Se «Forslag til samtale, refleksjon og vurdering»

Forberedelse til neste økt

Neste økt handler hovedsakelig om bakgrunn og tradisjoner knyttet til fastelavn, selve bakingen av fastelavnsboller kommer i andre rekke. Hvis du ser at det blir vanskelig for elevgruppen å gjennomføre på den tiden dere har til rådighet, kan du vurdere om dere skal kjøpe ferdige boller, eventuelt bruke noen dere har bakt tidligere og fryst ned. En annen mulighet er å bake bollene og lære elevene om fastelavn i denne økten, og lage fyll og spise dem i siste økt da elevene skal presentere hjemmeoppgaven «min mattradisjon».