

Mat för alla sinnen

Mål

Att stärka matens pedagogiska roll i skolan.
Att eleven av eget val äter skollunch enligt tallriksmodellen.



Syfte

Att med hjälp av Saperemetodiken lära känna sina sinnen och sin egen smak, träna sin förmåga att uttrycka sig verbalt, våga prova nya produkter och rätter, öka variationen i det man äter samt utvecklas till en medveten konsument.

Saperepedagogiken

Statens Livsmedelsverk och Stiftelsen för måltidsforskning har tagit fram en lärarhandledning för sapere-pedagogiken som heter *Mat för alla sinnen*.

Handledningen förespråkar arbetslagsmodellen över stadiegränser och kompetensgränser för att arbeta på ett roligt och konstruktivt sätt. Den bygger på ett 10-veckorsprogram med bl.a. smak- och diskussionsövningar i klassrummet, i hem- och konsumentkunskapen och i skolrestaurangen.

I Karlskoga provade fem pilotskolor handledningen med mycket goda resultat. Därefter utarbetades *Metodhandbok för samverkan i Saperepedagogiken* som en komplettering av lärarhandledningen.

Metodhandboken går igenom några grundläggande förutsättningar för att lyckas. Man provade i åk 5 med återkoppling i åk 6, men erfarenheterna i Karlskoga visade att pedagogiken mycket väl kan användas i åk 2–3 utan att man förtar effekten av undervisningen i åk 5.

Saperepedagogiken arbetar sig fram från en genomgång av de fem sinnen till restaurangbesöket:

- 🍏 Våra sinnen och måltiden
- 🍏 Grundsmakerna
- 🍏 Att balansera smaker
- 🍏 Luktsinnet
- 🍏 Synsinnet
- 🍏 Känfelsinnet
- 🍏 Smaken och störande upplevelser
- 🍏 Smakens geografi och ursprung
- 🍏 Sammanfattning för att få helhetsbilden av hur sinnen samspekar i måltidsupplevelsen
- 🍏 Restaurangbesöket

Arbetet med saperepedagogiken kan med fördel kombineras med flera av de andra förslagen till integrerade matlektioner i detta material.

UTVÄRDERA

