

Involver elevene i matlagingen

Hvorfor?

Folkehøgskoleelevene veksler mellom å bevege seg i bugnende butikkhyller og komme til ferdig serverte måltider på fulle fat i matsalen. Da er det lett å glemme all innsatsen som ligger bak maten. Gjennom å involvere elever i matlagingen på kjøkkenet vil elever kunne erfare at det tar tid å skrelle poteter til en hel folkehøgskole og innse hvorfor de ikke får sushi hver dag. Forståelse for innsatsen ligger bak måltidene som serveres, gir innsikt og respekt.



Mange elever vil lengte tilbake til middagene på folkehøgskolen når de står og kikker sultent inn i et hybelkjøleskap. Da er det verdifullt å ikke bare ha spist maten, men også lært noe om hvordan maten på skolen ble laget. Å kunne lage god, sunn, rimelig og bærekraftig mat er en verdifull livskompetanse. Mange har ikke med seg denne kompetansen hjemmefra og folkehøgskolen er for mange et siste stoppested før hybelliv og middagslaging på egenhånd. Dette representerer en viktig mulighet.

Kjøkkenet gjør daglig kompetente vurderinger og tar en rekke hensyn. Maten skal være attraktiv, mettende, sunn og bærekraftig innenfor budsjett. Akkurat de samme vurderingene vil elevene selv måtte stå i i mindre skala når de skal lage mat i sin egen husholdning. Da er det verdifullt å ha fått innsikt i hvordan kjøkkenet tar disse vurderingene og hva det er lurt å tenke på.

Det er flere fordeler med å gi elever innsikt i kjøkkenets arbeid. Ikke bare får de respekt for selve maten, men også de ansatte på kjøkkenet. Erfaringen noen av skolene har trukket frem i pilotåret er at elever som har vært med på å lage mat, eller har fått begrunnelse for kjøkkenets valg av meny, ikke klager på maten. De forstår hvor mye arbeid som ligger bak og de har i tillegg fått en relasjon til kjøkkenpersonalet. Når elever får innsikt i hvordan kjøkkenet planlegger og jobber, vil de ofte forsvare kjøkkenets valg i møte med klagende medelever.

Hvordan?

Da vi spurte elevene på samling hvordan vi skulle arbeide med bærekraft og mat på folkehøgskolene var svaret «Vi er lei av å snakke om bærekraft. Bare vis oss hva vi skal gjøre, gjør det praktisk og gøy, så er vi med». Det har Lofoten folkehøgskole fått til gjennom å invitere elevene inn på kjøkkenet.

På Lofoten folkehøgskole har de åpent kjøkkenet og kjøkkenpersonalet har mye direkte kontakt med elevene. «Vi har ofte elever inne på kjøkkenet både til valgfag og hvis elever har lyst til å bli med på ei vakt. Hvis de har en favorittrett de vil ha, for eksempel sushi, kan de bli med på å lage den», sier Leif Stemland, kokk på Lofoten folkehøgskole. «Det er populært. Vi oppfordrer elevene til å gjøre det og passer det for dem, så er de med. Det hender de kommer for å lage kake også».



Leif Stemland, kokk Lofoten

Hva sier mattilsynet?



Vi hadde besøk av Anne Mette fra mattilsynet på kjøkkensamling vinteren 2023.

På spørsmål om elever kan være på kjøkkenet var svaret: Det er helt i orden at elever er med inn på kjøkkenet så lenge de har noe der å gjøre. Verken lærere eller elever skal henge på kjøkkenet eller bruke det til gjennomfart, men elever kan fint være der når de er med å lage mat. Forutsetningen er at de får opplæring i og følger rutinene på kjøkkenet.