

14 Måltidet

Kristina Parow

Nylig portrettede Aftenposten en såkalt moderne familie. Både barna og foreldrene hadde opptil flere organiserte aktiviteter etter skole- og arbeidstid nesten hver dag. Moren fortalte, så vidt jeg kunne forstå med en viss stolthet, at det ble mye matpakkesmøring: "Vi prioriterer å gjøre ting sammen heller enn å sette oss ned for å spise". Der er vi; det å bruke tid på å lage mat og å spise den er i ferd med å bli noe som stjeler tid fra det som egentlig er viktig.

Barn og ungdommer som arbeider fysisk blir fort sultne og kan trenge en pust i bakken. Dermed blir matpause et uunnværlig innslag i gårdsdagen. Den kan formes på svært ulike måter. Den ene ytterligheten er at elevene slår seg ned på tunet hvor de måtte finne det for godt å spise matpakken sin, for seg selv eller i grupper. På den andre enden av skalaen blir det ringt inn mat. Barna setter seg til et pent dekket bord. Etter å ha sunget for maten får de servert et varmt måltid av sine medelever.

Den siste varianten kan synes ønskelig, men uoppnåelig. Uansett hvor du legger listen, kan matpausen med relativt enkle midler bli til mer enn et kaloriinntak. Jeg vil belyse hvordan måltidet kan underbygge verdien av hele det pedagogiske opplegget, deretter ta inn noen av de nye læreplanmål før vi gir rom for praktiske eksempler fra gården til Sidsel Sandberg.

Dyptgående sanseinntrykk

Jo dypere berørt barna blir av det de opplever på gården, jo mer tør vi håpe at det vi forsøker å gi dem setter varige, positive spor¹. Som voksne erfarer vi hvordan lukt og smak – mer enn noen andre sanseinntrykk – kan utløse barndomsminner. Lukte- og smakssansen er bærere av pregende opplevelser, på godt og vondt. I vår sammenheng er det svært nærliggende å "utnytte" dette potensialet, nettopp fordi det er mat som til syvende og sist er hele poenget med gården elevene kommer til. Det vil bokstavelig talt kunne gi dem en smak av hva jordbruket dreier seg om.

Samlingsstund

Måltidet har til alle tider spilt en sentral rolle når vi mennesker ønsker å møtes og ha det bra sammen. Mat gir trygghet, lindrer sjelelig smerte og gir en forsterket egenopplevelse; man kommer mer til seg selv, noe som igjen er forutsetningen for å kunne se den andre. På gården kan vi bevisst benytte oss av dette, for eksempel slik Sidsel Sandberg gjør det med sine elever (se "Atmosfære og ro til ettertanke" under).

¹ Det er også grunnen til at vi oppfordrer til en kunstnerisk bearbeidelse av inntrykkene barna har med seg fra gården. Se forrige kapittel om etterarbeid.

Mangel på grunnleggende ferdigheter

Barnas fremmedgjorte forhold til mat er for mange selve inngangsporten til å arbeide med gården som pedagogisk ressurs. Linda Jolly går nærmere inn på dette problemet i kapittel 2. Her vil jeg nøye meg med å peke på manglende ferdigheter når det gjelder matlaging og husstell. Den såkalte tidsklemma gjør paradoksalt nok at mange foreldre blir til tjenere for sine barn. Det går fortere å kle på en liten unge enn å la den øve seg på å gjøre det selv. Den samme klemma gjør det fristende å ty til halvfabrikata heller enn å lage middagen fra grunnen av.

Kombinert med en lav verdsetting av praktisk arbeid generelt (inkl. husarbeid) har dette fenomenet gjort barn og unge nokså hjelpeløse når de blir stilt overfor basale praktiske oppgaver¹ samt at de færreste har noen form for råvarebevissthet. Positivt sett gjør denne mankoen at arbeidsoppgaver på gården knyttet til matlaging og husstell blir ekstra verdifulle.

Samlingssted ute

Senest når en ønsker å tilberede mat sammen med elevene, melder spørsmålet om egne elevlokaler seg. I kapittel 15 har vi med et knippe eksempler på ulike måter å få i stand et egnet lokale til matlaging, måltider o.a. Men, det er mye som kan gjøres utendørs også. Hva enten elevene tilbereder maten eller bare spiser ute, bør de sitte mest mulig samlet og kunne se flest mulig av de andre under måltidet. En kan (jerne sammen med en elevgruppe) sette opp enkle benker, tømmerstokker (som ikke kan ruller) eller

¹ Helt nytt er dette fenomenet ikke: en medstudent som nettopp var flyttet på hybel, sto og rørte 20 min. i potetene...

halmballer i en stor ring eller halvsirkel. Jo lunere samlingsplassen er, jo bedre - og da tenker jeg ikke bare på vindforhold. Trær, bygninger, murer eller forsenkninger kan utnyttes som ramme. I midten er det fint med en bål plass, en grue eller noe annet å hvile blikket på (store steiner, blomster el. l.).



Foto: Kjetil Aarbakke

MAT OG HELSE i Kunnskapsløftet

I det nye læreplan som ble satt ut i praksis fra høsten 2006, er det tatt konsekvenser av utfordringene som gjelder mat og helse. Det er mange muligheter å gripe dette faget i gård-skolesamarbeid som både lærere og bøndene bør inkludere i deres planlegging.



Foto: Linda Jolly

I *formål med faget* finner vi:

Mat og måltid er viktig for den fysiske og psykiske helsa til mennesket og for det sosiale velværet. Kunnskap om mat og måltid som *fremjar gode matvanar*, kan gjere sitt til å redusere helseskilnader i befolkninga. Matvanane våre reflekterer både individuelle val, kulturelle uttrykk og

religiøse overtydingar, og er på den måten ein sentral del av identiteten vår. I eit fleirkulturelt samfunn er det viktig med medvit om norsk matkultur og det særsegne for samisk mattradisjon, og ha kunnskap om og respekt for mattradisjonar i andre kulturar.

Som praktisk fag skal opplæringa i mat og helse stimulere elevane til å lage mat og skape arbeidsglede og gode arbeidsvanar, og til å *bli medvitne forbrukarar*, slik at dei kan ta ansvar for mat og måltid, både i heim og fritid og i arbeidsliv og samfunnsliv. Opplæringa i faget skal medverke til ein medviten og helsefremjande livsstil.

Å lage mat til andre er uttrykk for omsorg, vennskap og gjestfridom. Faget mat og helse er ein viktig arena for samarbeid og utvikling av sosial kompetanse hos elevane. Praktisk skapande arbeid, der ein legg vekt på ferdigheiter, utprøving og kreativitet, er sentralt. Faget gir godt høve til samarbeid med lokale matlagarar, mattilsynet og skulehelsetenesta.

Her er mange elementer som lar seg best realisere på en gård, hvor sammenhengene er så tydelige! Og hvor elevene får tilgang til en annen stemning enn på skolen, hvor det er en prestasjon å få dem til å sitte rolig rundt et bord sammen. På gården blir det samlingsstedet.

Når jeg uthever "fremjer gode matvaner" og "å bli medvitne forbrukarar", så er det fordi at her har gården, med grønnsakhagen, en mulighet som skolen bare kan drømme om. Det er faktisk mulig å få elevene til å spise grønnsaker de ikke har spist før, når de har dyrket dem selv. Forvellede bønner i dipp med urter går unna som varmt hvetebrød! Og etter å ha dyrket egne jordbær, får man en ny bevissthet om jordbær i butikken midt på vinteren. Her snakker vi om å lære for livet, om bevisstgjøring rundt det å være forbrukere. Denne type innsikt vil kunne ligge i bunnen og prege valg elevene etter hvert skal ta.



Foto: Sidsel S Sandberg

Kompetansemålene for faget har overskriftene:

- *mat og livsstil,*
- *mat og forbruk,*
- *mat og kultur.*

Der er det kompetansemål for både småtrinn, mellomtrinn og ungdomstrinn. Her er det også flere mål som best oppnåes i den naturlige og kulturelle tradisjonen en gård representerer, selv om det selvsagt også er lagt opp til at dette skal kunne gjennomføres på skolekjøkkenet.

Gjestebud ¹

Meningsbærer for gårdsarbeidet

Sidse S. Sandberg

Elevene er på gården en uke i mai i åttende klasse, en uke i september i niende klasse og en uke i januar i tiende klasse. På denne måten deltar de i våronna og innhøstingen samme år. Den siste vinteren på ungdomsskolen inviterer de til gjestebud for besteforeldrene, i tillegg til det vanlige gårdsarbeidet. Gjestebudet utgjør det praktiske høydepunktet på de tre ukene.

Byggeskikk, - ute

Når elevene kommer til gården i 8. klasse, er noe av det første de gjør å tegne bygningene. De måler grunnflaten, forklarer funksjonen og beskriver byggemåten; tømmer eller reisverk, dumlingens oppgave osv. Vi vurderer arbeidsinnsatsen som ble lagt ned i f.eks. byggingen av låven: Først grunnpilarene av granitt som håndborres ut av steinbruddet, så tømmeret som felles i allmenningen før alt kjøres med hest til gården. Steinene graves 180 cm ned i bakken for å hindre telehiv, tømmerstokkene laftes opp som grunnlag for reisverket osv. Når vi sitter under låven og iakttar alle steinene som er gravd ned – etter at elevene nettopp har spadd opp en m³ jord, og har sett hesten slite med våre små vedlass - blir det stille en stund.

¹ Denne og teksten under er hentet fra rapporten "Garden som pedagogisk ressurs" (2000).

- og inne

Under forberedelsene til gjestebudet, pusser elevene jernovnene, de pusser messing og tørker støv av møblene. Vi kommer inn på hvordan jernovner ble støpt, messing som legering og statusgjenstander. Vi ser på møblenes alder, stilart og »standsmessighet». Vi kalker peisen og merker oss bruken av kjøpt murstein ytterst mens det er gråstein i hovedkonstruksjonen. Vi ser at takbordene er håndhøvlet og at panelbordene har profiler og ulik bredde; de må altså være tilpasset på stedet.

Fra tre til grue

Elevene planter trær og feller trær, kjører dem opp med hest, sager, kløver og stabler. Fra stablene henter de tørr ved til det daglige peisbålet, til bakerovnen og til bålet inne på det stor kjøkkenet under gjestebudet. De lærer å tenne og vedlikeholde et bål og opplever hvordan ilden skaper glede og trivsel. (Men vi nevner også Eldbjørgdagen da man skvettet øl på bålet og sa: »Så høgt min eld, men ikkje høgare!»)

Dyrene i kretsløpet

De som har dyrestell, blir bedt om å ta seg tid til å studere dyrene. Hvordan er de mot hverandre? Blir noen utstøtt? Hvordan er forholdet mellom kalv og ku? Mellom hest og gås? Har vi noe å

lære av dyrene? Vi fôrer dyr, inseminerer kuer, tar i mot kalver, melker og drikker melk. Beiter gjerdes inn, og vi ser på fôrvekstene og fôrsituasjonen for vinteren. Sauen klippes, og oppe på loftet blir ulla kardet, spunnet og vevet under kyndig veiledning. Vi slakter. Kjøttet saltes, røkes og fryses - og taes opp om vinteren til gjestebudet.

Fra eget bord til verdenshandel

Elevene er med på jordarbeiding, gjødsling, såing, planting og innhøstning. De innhøstede råvarene blir spist, syltet, saftet eller frosset - og servert i gjestebudet. I 10. klasse kommer de selv frem til hva slags mat de skal lage ut fra lokale mattradisjoner og mest mulig ut fra de råstoffene vi har tilgang til. Da oppstår det mange artige diskusjoner: Hva med bladsalat midt på vinteren? Hva med kiwikake? Eller rekesalat til forrett?

Under planleggingen av gjestebudet spør en elev: "Hvor mange sausepose...Åh, nei det går jo ikke . vi må nok..." Hun lo litt smått og kikket bort på meg.

Jeg innfører bevisst kolonivarer for å sette matproduksjonene inn i en større sammenheng. Første morgenen 10. klasse er på gården serveres de kakao. Hvor kommer den fra? Hvem dyrker den, og hvem tjener penger på den? Finnes det noe som heter rettferdig handel? Slik fortsetter vi med sukkeret, kaffen til gjestene, rosine i bollene osv. Også jordbruksarealet i verden blir gjenstand for diskusjon: Hva med matjord og flyplasser, damanlegg, boligbygging mm. Hva er matvaresikkerhet?



Fotos: Sidsel S. Sandberg



Skikken før

Før gårdsuken i 10. klasse ser vi »Babettes gjestebud» og gjestebusscenene fra Emils Katthult. Vi har også vært innom Wergelands forhold til prestegården på Eidsvoll og Prøysens Kong Salomo og Jørgen Hattemaker. Nå går praten livlig om forskjellen på »sjølfolket», tjenestefolket og husmennene, på festmat og hverdagsmat, på søkn og helg: Sjølfolket satt gjerne inne med gjestene sine, mens de som hadde stått for alle forberedelsene måtte ta til takke med enkleste slag i strusset (bryggerhuset) etter å ha servert den fine maten og satt hestene tilbake i stallen. Rollen til elevene ligner mest på den tjenestefolket hadde. Vi snakker om hvem som utgjorde gårdens »bealag» og om samarbeidet mellom gårdene rundt store høytider og dugnader – Om at gårdsgutten ofte utførte arbeidet, mens bonden selv gikk til dugnadsfesten...

Oppgaver for enhver smak

Elevene velger selv oppgaver knyttet til gjestebudforberedelsene. Noen vil lage hovedretten, noen vil være vertskap, noen vil være ansvarlig for vedfyringen, andre for underholdningen osv. Så langt det lar seg gjøre, blir ønskene tatt til følge. Det ryddes, vaskes og skures, pusses og strykes - og lages gjestebudskost. Borddekkingen er en sak for seg selv. Til slutt er kvelden der og spenningen er til å ta og føle på. Gjestene blir hentet til gårds med hest og slede. På tunet blir de høytidelig mottatt, og middagen serveres etter nøye instruks med en introduksjon til hver rett. Elevene lykkes i å gjøre gjestene overrasket, glade - og mette. Til gjengjeld kan de fryde seg over mye ros!

Eleven som skulle introdusere tomatsuppen for gjestene, begynte selvsikkert: "Suppen er laget fra grunnen av med kraft fra oxen som ble slaktet her i høst" Så fortsatte hun fort og unnvikende: "Og diverse..." Hun prøvde å dekke over at vi hadde kjøpt tomatpuré på boks, og at vi ennå ikke kan separere og få fløte til suppen.

Underholdning

En gruppe har hatt i oppdrag å forberede et foredrag som fremføres under kaffeserveringen. Det blir en kort presentasjon av gården; alder, størrelse, litt historikk, dagens driftsform mm. De forklarer hvordan dagene er organisert og litt om hva de har utført, med særlig vekt på sammenhenger. (Fra hver dag på gården har de dagboknotater som kommer til nytte nå.)

Et kulturelt innslag avslutter gjestebudet. Det leses eventyr og spilles musikk. Elevene må huske på at de skal lage underholdning for en annen aldersgruppe enn dem selv. Denne gruppen har samarbeidet med musikk lærer på skolen. Det gir forventninger å høre dem øve mens hjulvispene surrer i naborommet.

Lønn for strevet; til elevene -

Etter at gjestene er ønsket grundig farvel, går elevene til ferdig dekkede bord i strusset (bryggerhuset). En gruppe har valg ut og laget maten til nattmåltidet. Her serverer de seg selv et avskjedsmåltid som belønning for vel gjort arbeid. Etter å ha vært svært spente på hvordan gjestene ville reagere på maten og opplegget i sin helhet, er lettelsen og gleden stor over at alt har gått bra: »Det så da virkelig ut som de koste seg og spiste med god

appetitt». Det har vanket blomster og konfekt. En dag dukket det opp en bestefar med honning som takk for sist.

- og til »slavedriveren»

På skolen drøfter vi nå organisering og prosjektperioder. Det går litt varmere for seg enn ellers. Innimellom lurte jeg på hva slags ide jeg har fått som gjør at elevene må ut i søle og slit. Kanskje det er bare tull? Jeg tenkte alvorlig over dette på vei ut av møterommet. Der møtte jeg tre jenter som var med i det siste gjestebudet: "Skal vi ikke mer til deg på gården?" "Nei," svarte jeg "dere er ferdige med deres

tre uker." "Men det var så koselig der, kan vi ikke komme en gang til?"

Jeg foreslo at de kunne komme en dag på slutten av skoleåret, lage seg nistemat i strusset, fylle en kurv med mat og ha avslutningsfest på beitet. Det falt i god jord. Jeg måtte smi mens jernet var varmt og spurte om de hadde lært noe om hvor maten kom fra. De ble alvorlige og nikkete bekræftende. Jeg trodde dem. Den ene skulle få besøk fra Italia til sommeren. Hun skulle vise dem Norge og ville gjerne ta dem med på gården. Hun kjente jo ingen andre gårder! Dette var altså en positiv tilbakemelding til meg. De negative kommer meg ikke for øre, men de er der nok.

Atmosfære for ro og ettertanke

Organisatoriske grep på ungdomstrinnet

Sidsel S. Sandberg

Hvilket læringsmiljø stimulerer ungdommer til å oppleve sammenhengene mellom mennesket og naturgrunnlaget? Min innfallsvinkel er å gi dem arbeidserfaringer og opplevelser knyttet til livsgrunnlaget som åpenbarer en indre logisk sammenheng. Det forutsetter rammer som innbyr til ro og ettertanke.

Morgensamling

Elevene kommer gående eller syklende til gårds. Da setter de pris på å sitte ned litt under orienteringen om dagens program. Det er fyr i gruen og bordene er dekket med varm te. Ved hver kuvert ligger en oversikt som viser hva gruppene skal gjøre denne dagen. Dessuten får de vite hva som blir servert til middag. Dette er litt spennende og elevene fordyper seg et øyeblikk. Da griper jeg sjansen til å gi en kort forklaring på den tematiske borddekningen som oftest er knyttet til ett av dagens gjøremål. Det er dekket slik at alle kan smake eller ta på det som er lagt frem på bordene; aller helst en "ting" til hver elev, f.eks.: ulike typer såkorn med eksempler på ferdige vekster (og med linfrø i rundstykkene til middag). eksempler på hva skogen gir av materialer og muligheter, - te av bl.a. nye granskudd. ullstabler, kardedde tuller, ulltråd i ulike farger sammen med planten som er opphav til farger, strikkeplagg og vevnader.

Jo bedre elevene blir kjent med gården og arbeidsrutinene, jo mindre tid trenger vi på å instruere hver økt. Det er også viktig at instruksjonen i dagens program er detaljert nok. Det må stadig understrekes at de skal ha programmet med seg - og bruke det.

Gruppeinndeling

Elevaktivitetene på gården er organisert i små grupper som er spredt lengst mulig fra hverandre. Før arbeidet begynner, tar de bånd på seg som viser gruppens identitet. (Vi er i ferd med å lage egnede utrustninger som viser hvilket arbeid de skal utføre - f.eks. en buserull til dem som har dyrestell, snekkerforkle til dem som skal snekre, forkle til dem som har kjøkkentjeneste osv.) Første bud er at en gruppe oppholder seg der den skal være. Det er nettopp for at elevene skal falle til ro i sin virksomhet, både fysisk og psykisk. De skal arbeide jevnt gjennom hele økten, omtrent to timer. Men det er lov å ta en liten tenkepause og å skifte på det tyngste arbeidet seg i mellom.

Middagsmåltidet

På omgang har alltid en gruppe ansvar for middagslagingen. De har også ansvar for å dekke på og pynte bordet med blomster eller annet som passer til årstiden. Saft i glassene setter ekstra farge på oppdekningen.

De samme elevene serverer ved bordene så det skal bli minst mulig "styr" under måltidet. Det legges vekt på hyggelig tone. Mat som ikke faller i smak, sier man høflig "Nei, takk" til - etter å ha smakt litt. I størst mulig grad blir det servert en eller annen type brød til alle måltider. Elevene blir bedt om ikke å ta med annen mat. Viktigheten av matfellesskapet på en gård blir understreket. Middagen er et høydepunkt. Den skal være klar klokken elleve. Siden det kan bli noen forsinkelser, skal gruppene arbeide til de hører matklokken. Men da kommer de også løpende fra alle kanter, blide og sultne - ofte også våte og frosne. Arbeidsevnen og appetitten har økt med antall dager på gården. I tiende klasse er de nesten glupske! Jeg tror at nettopp de pent dekkede bordene, peisbålet og matlukten sammen med utelivet og anstrengelsene bidrar vesentlig til dette. De spiser sammen og utveksler ofte erfaringer fra arbeidet de nettopp er ferdige med.

Oppsummering og evaluering ved dagens slutt

Gruppen som vasker opp etter middagen, dekker også bordet igjen med varm eller kald saft og gjerne med noe smått å bite i, for eksempel vafler stekt i gruen, en smak av rognebærgeleen, et sukkertøy laget av urter e.l. Også nå kommer elevene inn med glede og forventning. Det å komme inn og sette seg ned skal hele tiden være en slags mål og en belønning. Det gir hvile, fellesskap og mette - og oftest ros.

Etter middag og etter siste økt er det en liten runde med evaluering. Kriteriene er slått opp på døren. Uventet var det at elevene er så opptatt av dette. Mange som ellers ikke får så mye ros, kan skåre

høyt her. Men de aller fleste ser ut til å ønske å få bekreftet at de har gjort en skikkelig innsats.

Tilbake til spørsmålet om tid og ro til ettertanke

Oppnår virkelig elevene noen innsikt i menneskets avhengighet av naturgrunnet i løpet av tre uker på gård? Spørsmålet er vanskelig å besvare, men små bemerkninger og utbrudd kan tyde på at elevene er i ferd med å nå målet:

En litt motvillig gutt satt en høstkald og fuktig morgen i åkeren og så på en eldre bonde som skar korn og hjalp elevene med å binde kornband.

Plutselig, mens han gnaget på et havrekorn, utbrøt han: "Dette smaker jo akkurat som brød!" Hva vi hadde sagt tidligere, var gått hus forbi, men smaken nådde inn til ham.

En annen gutt utbrøt, mens han ivrig sveivet på kjøttkvernen: "Jeg ante ikke at kjøttdeigen så sånn ut før den ble kjøttdeig!"

Når vi går rundt, oppdager vi ofte at elevene arbeider stille og dypt alvorlig. Hvis vi da velger å stoppe opp for å slå av en prat eller gi nærmere veiledning, er det lett å nå dem. De er lydhøre og imøtekommende - og tenksomme.

Mitt inntrykk er at de unge får økt innsikt; av å følge såkornet frem til brød, kalven frem til oksestek, gras- og kraftfôrproduksjonen, beiting og føring frem til melking, gulrotfrøet frem til gulrotkake, treet frem til bålet i gruen osv. Jeg tror også at det elevene har opplevd og utført i løpet av de tre ukene på gård, vil dukke opp i deres bevissthet igjen og igjen. På den måten vil erfaringene bidra til nye erkjennelser etter hvert som de får nye innfallsvinkler til det å sette mennesket inn i den store sammenhengen.