

## Mat på bål eller stormkjøkken

Elevene lærer med få og enkle hjelpemidler hvordan man lager et måltid ute i det fri. Vi tilbereder enten maten på bål eller ved bruk av stormkjøkken. Elevene blir delt inn i grupper, og må samarbeide om oppgaver som å hugge ved, bake brød, kutte opp ingredienser, osv. Vi blir sammen enige om hvilken mat vi skal tilberede og bruker gjerne naturens egne ingredienser. Grønnsaksuppe og gahkku (Samisk brød) bruker å være populært.

### Læringsmål:

- Opplive en annerledes måte å lage mat på.
- Erfare at man ikke er avhengig av moderne hjelpemidler for å kunne tilberede velsmakende måltider.
- Øve seg på å tenne bål eller bruke stormkjøkken
- Lære å bruke kniv som redskap.
- Samarbeide om å tilberede et måltid.



### Aktuelle kompetansemål i Fagfornyelsen:

- Utnytte lokale matvarer i matlaging og presentere ledda i produksjonskjeda frå råvare til måltid. (Mat og helse, e. 4. årstrinn)
- Lage enkle måltid og bidra til å skape ei triveleg ramme rundt måltid saman med andre. (Mat og helse, e. 4. årstrinn)
- Samtale om måltidsskikkar frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar, og om verdien av å ete saman med andre. (Mat og helse, e. 4. årstrinn)
- Bruke reiskap, grunnleggjamde teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse. (Mat og helse, e. 7. årstrinn)