



## **Innledning**

I dag har vårt levesett truende virkninger for miljøet. Barna vokser opp i et samfunn hvor bruk- og kastmentaliteten og lettvintheten får råde. Det er ikke lenger en selvfølge at barna vet hvordan en skaffer til veie råvarer lokalt for videreforedling. Det er blitt en mer utbredt bruk av billige langtransporterte ferdigprodukter. At for eksempel råstoffet i Findusvarene har reist store deler av kloden før den kan kjøpes som frityrstekt mat i butikken her på Engeløya i Steigen er de fleste uvitende om. Det er få som reflekterer over hvordan f.eks denne transporten bidrar til utslipp av farlige klimagasser og at denne skapte transportnæringa i seg selv kan bidra til de faretruende klimaendringene vi er inne i og står overfor.

I lys av dette ønsker jeg å gjennomføre skoleprosjektet ”**kortreist mat**”.

## **Skoleprosjektet ”kortreist mat”**

Jeg ønsker i dette prosjektet å la elevene få erfaring med og forståelse for sammenhengene mellom:

- 1) overforbruk og uttapping av ressurser
- 2) langtransportert mat og utslipp av klimagasser
- 3) naturgrunnlag og bærekraftig matproduksjon

I tillegg er det naturlig å fokusere på lokalhistoria og på denne måten gi elevene en lokal forankring. Det er også viktig å introdusere bærekraftig entreprenørskap for ungene.

Praktisk arbeid skal ha en viktig og integrert plass i opplæringen, flettet sammen med skriftlig arbeid relatert til det praktiske.

Som arena vil jeg bruke Øvergården på Skagstad (Engeløya i Steigen). Dette er et gårdsbruk som har vært i drift gjennom mange generasjoner og som har lange tradisjoner. Her produseres melk og kjøtt. Gårdens drivere oppnådde å bli tildelt ”Kulturlandsskapsprisen 2002”. Her finnes en stor bærhage med mange slag (hagebær og plommer). Her dyrkes også grønnsaker. Gårdens mange bygninger kan tas i bruk og til gården hører også et åttringsnaust med båt. Smia er nyrestaurert og benyttes i dag som klasserom en dag i uka for elever ved Laskestad skole, vedlegg. På gården finnes også Skagstad gamle skole. Den er inntakt og egner seg ypperlig som undervisningsrom. Skola eies av Salten museum. Laskestad skole og Salten museum har allerede i dag en avtale om bruk av skola. I eldhuset skal det etter hvert kunne bli mulig å bake både brød, flatbrød og lefser. Til gården hører også et lite drivhus. I nærområdet rundt gården befinner det seg skogsområder med mange sorter bær og små fiskevann.

Prosjektet er tenkt gjennomført fra og med våronntid -07 til og med høstingsperioden høsten -07.

## Foreløpig plan for prosjektet ”kortreist mat” vår og høst 2007

Vår – 07

### *Viktig teori og skriftlige oppgaver*

- teori om bærekraftig produksjon og forbruk, herunder **kortreist mat**. Her er det viktig å kunne ha kontakt med kommunens miljø- og landbruksansatte, samt miljøorganisasjoner. Jeg ser også for meg bruk av mail og internett.
- generell klimalære og virkninger av klimagassutslipp
- sør-nordutfordringer
- plantelære

### *Praktisk aktivitet*

- såing av krydderurter og grønnsaker som trenger forkultur
- sortering av settepotet, sette til groing
- sette potet
- såing av gulrot og andre grønnsaker
- oppfølging av plantekulturene

Høst – 07

### *Viktig teori og skriftlige oppgaver*

- grunnleggende matematikk
- skriving av reportasjer om fordeler ved **kortreist mat**
- lagging av etiketter etc.
- planlegge marked hvor råvarer og **kortreist mat** skal selges, lokalt

### *Praktisk aktivitet*

- høsting, veiing, sylting, safting etc
- fiske med påfølgende produksjon av fiskekaker/fiskeboller
- lage reklameplakater og drive **kortreist mat**-kampanje
- arrangere **kortreist matmarked**

## Oppsummering

Opplegget er hovedsaklig tenkt brukt på en 5./6. klasse med 19 elever. Opplegget baserer seg i stor grad på ”Kunnskapsløftet”. Aktiv læring og stedsbasert undervisning er viktige momenter. Det er også viktig å kunne gi uttrykket ”handle lokalt – tenk globalt” innhold.

Som lærer ser jeg virkelig frem til å kunne være en av flere veiledere gjennom et slikt prosjekt. Dette vil gjøre skolehverdagen deres mer helhetlig og en vil kunne fokusere på avgjørende viktige spørsmål.

Det er også meningen at skolen som helhet fokuserer mer på bærekraftig produksjon og forbruk. Laskestad skole er kjent som ”miljøskole” og har hatt flere store opplegg og oppdrag innenfor miljø. Selv har jeg i flere år vært prosjektleder for LA21- prosjektet ”Bærekraftige Lokalsamfunn”, et SFT-styrt miljøprosjekt hvor flere kommuner i Norge var deltagende (96 – 2000). Herfra har jeg hentet både kunnskap og nyttig erfaring. Også bonden på gården skal være en del av prosjektet.

Jeg tror at **kortreist mat**- prosjektet har overføringsverdi til andre aktører, både i skoleverket, barnehager, frivillige organisasjoner og private husholdninger.