



Lærerveiledning

Samisk matkultur og fiskeretter

– et tverrfaglig undervisningsopplegg for 6. trinn

Dette undervisningsopplegget er designet for å gi elevene en helhetlig forståelse av samisk matkultur, med særlig vekt på sjøsamisk tradisjon. Gjennom tre økter kombineres lesing, praktisk matlaging og refleksjon for å skape en dyp læring om både matkultur og matlagingsteknikker.

Tverrfaglig forankring

Mat og helse:

- Matlaging og hygiene
- Mattradisjoner og konserveringsmetoder
- Bærekraftig matproduksjon
- Måltids glede og samarbeid

Samfunnsfag:

- Samisk kultur og tradisjon
- Urfolks rettigheter og historie
- Bærekraftig ressursbruk
- Kulturforståelse

Norsk:

- Lesing av fagtekster
- Muntlig formidling
- Skriftlig dokumentasjon
- Fagbegreper og ordforråd

KRLE:

- Samisk kulturarv
- Tradisjonskunnskap
- Verdier og holdninger til naturen

Grunnleggende ferdigheter – konkret implementering

Lesing i faget

- **Før-lesing:** Aktivere forkunnskaper om samisk kultur
- **Under lesing:** Strategier for å forstå fagbegreper
- **Etter lesing:** Sammenfatte hovedpunkter

Praktiske tips:

- La elevene streke under ukjente ord
- Lag begrepskart for konserveringsmetoder
- Bruk VØL-skjema (vet-ønsker å lære-har lært)

Skriving i faget

- Loggføring under matlaging
- Dokumentasjon av prosessen
- Refleksjonsskriving

Praktiske tips:

- Gi mal-tekster for dokumentasjon
- Bruk bilder som støtte for skriving
- Tilby skriverammer for refleksjon

Muntlige ferdigheter

- Fagsamtaler om mattradisjoner
- Presentasjon av ferdig rett
- Samarbeid i grupper

Praktiske tips:

- Forbered samtalekort med spørsmål
- Øv på fagbegreper i forkant
- Lag presentasjonsmal

Praktiske forberedelser

Før første økt:

1. Les begge tekstene grundig
2. Forbered spørsmål til tekstgjennomgang
3. Sjekk allergier/dietary restrictions
4. Bestill ingredienser
5. Kopier oppskrifter og arbeidsark

Utstyr som trengs:

- Kjøkkenutstyr (detaljert liste)
- Kopiert materiell
- Digitalt utstyr
- Hygieneartikler

Tips til gjennomføring

Økt 1 – Teori:

- Start med aktivering av forkunnskaper
- Bruk tankekart for å systematisere
- La elevene jobbe både individuelt og i grupper
- Knytt teori til praktisk matlaging

Økt 2 – Praktisk:

- Grundig hygieneprat
- Klar arbeidsfordeling
- Tett oppfølging av grupper
- Dokumentasjon underveis

Økt 3 - Refleksjon:

- Strukturert samtale om erfaringer
- Tid til individuell refleksjon
- Dele erfaringer i plenum
- Koble tilbake til teorien

Regning i faget:

- Måling av ingredienser
- Mengdeberegning
- Tidsberegning

Praktiske tips:

- Ha konverteringstabell tilgjengelig
- Øv på bruk av måleredskaper
- Lag tidslinje for matlagingen

Differensiering og tilpasning

For elever som trenger ekstra utfordringer

- Utvide oppskriften
- Forske på flere konserveringsmetoder
- Lede gruppen sin
- Dokumentere for klassen

For elever som trenger støtte

- Forenklet oppskrift med bilder
- Konkrete arbeidsoppgaver
- Støtte i lesing og skriving
- Jobbe med medelev

Vurdering for læring

Underveisvurdering

- Observasjon av praktisk arbeid
- Deltakelse i samtaler
- Samarbeid i grupper
- Dokumentasjon underveis

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

- Matglede og fellesskap
- Kulturell identitet
- Samarbeid og kommunikasjon

Demokrati og medborgerskap

- Kulturforståelse
- Respekt for tradisjoner
- Urfolks rettigheter

Bærekraftig utvikling

- Tradisjonell ressursbruk
- Matsvinn og gjenbruk
- Lokale råvarer

Kompetansemål fra LK20

Mat og helse (etter 7. trinn)

- Bruke reiskap, grunnleggjande teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse
- Bruke oppskrifter i matlaging og rekne ut og vurdere mengda i porsjonane både med og utan bruk av digitale ressursar
- Utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske måtar å konservere mat på og kunne forklare kvifor metodane blei brukte
- Beskrive det følgje matens veg frå produksjon til forbruk og forklare korleis matvanar og matval kan påverke eiga og andre si helse, miljøet og den berekraftige utviklinga
- Bruke sansane til å utforske og vurdere matens smak og tekstur og til å utforske og kombinere ulike smakar i matlaginga
- Lage måltid frå ulike kulturar og samanlikne og utforske råvarer og matlagingsmetodar som blir brukte i ulike matkulturar

Samfunnsfag (etter 7. trinn)

- Gjere greie for nokre sentrale trekk ved samisk kultur og levemåtar og reflektere over kva det har hatt å seie for det samiske folket at Noreg har vore ein kolonistat
- Reflektere over korleis møte mellom menneske har bidratt til å forme den norske kulturen og korleis møta kan skape både konflikt og fellesskap
- Utforske korleis menneske i fortida livnærte seg, og samtale om korleis sentrale endringar i livsgrunnlag og teknologi har påverka og påverkar demografi, levekår og busetjingsmønster

Norsk (etter 7. trinn)

- Lese lyrikk, noveller, fagtekster og annen skjønnlitteratur og sakprosa på bokmål og nynorsk, svensk og dansk og samtale om formål, form og innhold
- Skrive tekster med funksjonell håndskrift og med flyt på tastatur
- Bruke fagspråk og kunnskap om ordklasser og setningsoppbygning i samtale om egne og andres tekster
- Lytte til og videreutvikle innspill fra andre og begrunne egne standpunkter i samtaler
- Presentere faglige emner muntlig med og uten digitale ressursar

KRLE (etter 7. trinn)

- Gjøre rede for historien til kristendom og andre religioner og livssyn i Norge, inkludert samers og nasjonale minoriteters religions- og livssynshistorie
- Beskrive og presentere noen sentrale rituelle praksiser og etiske normer fra kristendom og andre religioner og livssyn

Naturfag (etter 7. trinn)

- Gi eksempler på hvordan tradisjonell kunnskap har bidratt til naturvitenskapelig kunnskap
- Utforske og beskrive hvordan organismene i et naturområde er knyttet til hverandre i et næringsnett