

Haver til Maver

Grundprincipper

i den kulinariske skolehave



GRUNDPRINCIPPER I DEN KULINARISKE SKOLEHAVE



© Haver til Maver 2019
Krogerupvej 3C
3050 Humlebæk

1. udgave. April 2019
Tekst: Haver til Maver
Foto: Haver til Maver fotoarkiv
Layout: Haver til Maver

Grundprincipper i den kulinariske skolehave

FORMÅL

Formålet med Haver Til Mavers kulinariske skolehave, er at skabe et læringsrum, hvor børn og unge styrker deres fortrolighed med og forståelse for madens vej fra jord til bord, for naturen, for økologi, for madkvalitet og for sund levevis.

GRUNDPRINCIPPER

- 1 Haver til Mavers kulinariske skolehave er et læringsrum.
- 2 Haver til Mavers kulinariske skolehave drives efter økologiske principper.
- 3 Haver til Mavers kulinariske skolehave består af de tre faglige felter: have, natur og mad.
- 4 Haver til Mavers undervisning er praksisnær.



Grundprincip

1

Haver til Mavers kulinariske skolehave er et læringsrum

Indhold og pædagogik

Den kulinariske skolehave er et læringsrum for børn og unge. I den følgende beskrivelse skelnes der mellem "Aktiviteter" (førskolebørn og fritids-målgruppen) og "Undervisningsforløb" (skole-elever).

Den kulinariske skolehave er et læringsrum, hvor alle både børn, elever, lærere og pædagoger skal have fingrene i jorden, grøntsager og maden!

Børn og elever bliver engageret i undervisnings-forløb/aktiviteter, hvor de udfører praksisnære, meningsfulde og konkrete handlinger relateret til have, den havenære natur og madlavning. Meningsfuld, betyder at elever og børn skal opleve at undervisningen/aktiviteterne kan relateres til samfundet og deres eget liv.

Aktiviteterne for førskolebørn og fritidsmålgruppen er baseret på pædagogiske mål for udvikling af børnenes sanser, motorik og forståelse for naturens kredsløb og dyrkning og tilberedning af grøntsager.

Folkeskolens fælles faglige mål er inkorporeret i undervisningsforløbene i Haver Til Maver. Undervisningsforløbene er lavet med inspiration fra målene for Global Competencies in the 21st Century:

- Samarbejde
- Kritisk tænkning og problemløsningsorienteret
- Kreativitet og fantasi
- Medborgerskab - samfundsforståelse
- Kommunikation
- Karakteropbygning

Pædagogiske mål for den kulinariske skolehave

Børnene bliver motiveret både fagligt og personligt i den kulinariske skolehave.

- Børnene tager ejerskab i aktiviteterne, for haven, naturen og madlavningen.
- Børnene har indflydelse på og er engageret i planlægning, udførelse og evaluering.
- Børnene er i stand til at perspektivere aktiviteterne i haven til deres og det generelle samfunds almindelige hverdagspraksis.
- Børnene arbejder sammen om de fleste aktiviteter.
- Børnene kommunikerer om deres praksis, læring, planlægning og udførelse.
- Børnene arbejder eksperimenterende i den kulinariske skolehave og evaluerer på deres eksperimenter.
- Børnene evaluerer og reflekterer over deres erfaringer og oplevelser i skolehaven.



Grundprincip

2

Haver til Mavers kulinariske skolehave drives efter økologiske principper

Haver til Maver arbejder med at skabe forståelse og læring om økologi i dyrkning, natur og mad, for at bidrage til elevernes og børnenes kritiske forståelse af menneskets samspil med naturen (klima, natur, sundhed og madkultur).

Haver til Mavers undervisning for folkeskoleelever supplerer folkeskolens formål om at bidrage til elevernes forståelse af menneskets samspil med naturen.

Økologi i den kulinariske skolehave

Økologi er et omfattende begreb og fortolkes forskelligt afhængigt af om det bruges som fx et certificeringsredskab eller en kredsløbsforståelse.

Haver til Mavers tilgang til økologi i den kulinariske skolehave er baseret på IFOAM organic international's principper for:

Sundhed

Økologisk jordbrug bør opretholde og forbedre jorden, planternes, dyrenes, menneskenes og planetens sundhed som udelelig enhed.

Fair/retfærdighed

Økologisk jordbrug bør bygge på forhold der sikrer retfærdighed med hensyn til det fælles livsmiljø og livsmuligheder.

Hensyn/omsorg - forsigtighedsprincippet

Økologisk jordbrug bør drives på en forsigtig og ansvarlig måde for at beskytte nuværende og fremtidige generationers sundhed og trivsel og tage vare på miljøet.

Økologi

Økologisk jordbrug bør bygge på økologiske systemer og kredsløb, samarbejde med dem, efterligne dem, og hjælpe med at bevare dem.

Det betyder følgende i Haver til Mavers kulinariske skolehave:

Dyrkning

- Der bruges økologiske frø og planter til dyrkning.
- Der anvendes ikke sprøjtegifte eller gødes med kunstgødning.
- Dyrkningen foregår med fokus på at styrke biodiversiteten for planter og dyr i og omkring haven.
- Dyrkningen foregår med fokus på at forbedre jorden ved fx en fast praksis omkring kompostering og naturlig gødning.
- Andre tiltag kunne være opmærksomhed på: sædskifte, samdyrkning med kvælstoffikserende planter, vinterafgrøde og hensynsfuld ukrudtsbekæmpelse.



Grundprincip

2

Madlavning

- Der bruges økologiske råvarer i madlavningen.
- Madlavningen er plantebaseret, dvs. at der primært arbejdes med grøntsager.
- Madlavningen er primært baseret på grøntsagerne fra skolehaven.
- Madlavningen er sæsonbaseret.
- Der er fokus på at reducere madspild.
- Maden laves fra bunden af uforarbejdede råvarer.

Den havenære natur

- Alle aktiviteter foregår med hensyntagen til den nære natur i og omkring skolehaven. Fordi de naturlige elementer i og omkring haven er vigtige for kredsløbet i skolehaven – både dyr, insekter og planter.
- Der arbejdes med aktiviteter, som styrker leveforhold for dyr, insekter og planter. Fx kan der bygges insekthoteller og arbejdes med kompost.

Materialer

- Så vidt muligt vælges materialer, der er så lidt ressourcekrævende som muligt.
- Lokale producenter og samarbejdspartnere anvendes til produktion af udstyr som fx arbejdsborde.

Fair

- Gode arbejdsforhold for skolehaveansatte og andre associeret med skolehaven.
- Arbejde som almennyttig aktør/organisation/forening i lokalsamfundet, fx ved at engagere sig i forskellige lokale aktørers indsatser omkring miljø, mad, natur, landbrug og uddannelse.



Grundprincip

3

Haver til Maver består af de tre faglige felter have, natur og madlavning

Haver til Mavers kulinariske skolehave består af de tre faglige felter: have, natur og mad. Disse tre er indbyrdes afhængige af hinanden. I løbet af en sæson, fra forår til efterår, deltager børnene i aktiviteter associeret med dette kredsløb, som de kan relatere til i deres hverdag.

Have

I den kulinariske skolehave dyrkes der udendørs og i jord. Det kan være højbede såvel som direkte i jorden. Børnene dyrker grøntsager i jorden, og oplever hvad der sker fra et frø kommer i jorden, til planten høstes, til planten kommer tilbage til jorden som kompost. Haver Til Maver ønsker at børnene skal opleve og opnå forståelse for, hvordan deres egen indsats, vejret og naturen påvirker denne proces.

Natur

Omkring den kulinariske skolehave, er den have-nære natur. Denne natur påvirker haven, og haven påvirker den nære natur. Haver til Maver ønsker at børnene skal opleve denne natur, de utrolige oplevelser man kan have der – som for eksempel den utrolige oplevelse det kan være, at holde en regnorm for første gang. Vi ønsker også, at børnene skal opnå forståelse for, hvordan de påvirker naturen, og at skabe bevidsthed om, at vi alle har en pligt til at passe på den, samt hvilke glæder naturen byder på – som fx vilde ramsløg.

Mad

I den kulinariske skolehave laves der mad, primært med grøntsager fra egen have og vilde spiselige planter fra den havenære natur. Vi ønsker at børnene skal opleve og lære hvordan man tilbereder måltider baseret på planter. De plantebaserede måltider giver børnene mulighed for at opnå utrolige oplevelser gennem grøntsagernes udseende, duft, smag, konsistens og helhed. Vi ønsker i Haver til Maver at præsentere børnene for sunde retter, hvor den kulinariske kvalitet er høj.



Grundprincip

4

Undervisningen i Haver til Maver er praksisnær

Haver til Maver er skolen i virkeligheden. Her er børnene en del af undervisningsforløb, hvor de udfører meningsfulde og konkrete handlinger relateret til grøntsagsdyrkning, den havenære natur og til madlavning. Undervisningen er anvendelsesorienteret og bygger bro til elevernes egen hverdag og liv.

Undervisningen/aktiviteterne er bygget op omkring 80 % praktiske aktiviteter og 20 % teoretisk oplæg/formidling, som ofte foregår i rundvisning eller som dialogbaseret undervisning. Der skal være plads til kreativitet, leg, improvisation, fordybelse og utrolighed.

De undervisningstekster som skoleeleverne præsenteres for er enkle, letforståelige og motiverede. Undervisningsmaterialer er så vidt muligt de naturlige elementer der er til stede i skolehaven – fx jord, grøntsager, vilde planter, kompost, frø, redskaber, spirer, træ, sten.

Utrolighed - oplevelsesbaseret læring

I Haver Til Mavers kulinariske skolehave opstår der ofte uventede situationer, forårsaget af de mange ukontrollerede faktorer, som er til stede i et læringsrum uden vægge og loft. Derudover kommer mange børn i kontakt med naturens elementer og fænomener, som de ikke har erfaringer med, og det kan også føre til uventede og overraskende læringssituationer.

I Haver til Mavers kulinariske skolehave kaldes dette fænomen for "Utrolighed" og har en stor betydning for det samlede læringsudbytte i undervisningsforløbet. I samspillet mellem mennesker, natur, dyrkning og madlavning kan utrolighed opstå i både de uventede, sjove, sære og finurlige oplevelser og de planlagte undervisningsaktiviteter.

Oplevelsen af utrolighed er individuel og hænger sammen med hvad eleverne allerede kender og har erfaringer med. For nogle vil det, at røre ved et gulerodsfrø for første gang være utroligt. For andre vil det at klare sig igennem et regnvejr, mens man er i skolehaven være utroligt. At gå på opdagelse med alle sanser i krydderurtebedet eller lære at smage en suppe til kan opleves som en utrolighed.

I opsamlingen på undervisningen, italesættes de utrolige situationer der kan være opstået i løbet af undervisningen, for at skabe refleksion og opmærksomhed hos børnene.

Skolehaveformidleren

I den kulinariske skolehave møder børnene formidlere, som er fagligt stærke og begejstrede inden for have, mad og natur. Formidleren kan godt være lærer af profession, men indtager ikke lærerrollen i skolehaven. Formidleren er derimod en tværfaglig person, der fokuserer på oplevelser knyttet til det praktiske arbejde i haven, køkkenet og naturen.

Det er skolelærerens ansvar at knytte fagfaglighed på oplevelserne i skolehaven, fx matematik eller dansk. Fagligt kompetente skolehaveformidlere er en essentiel del af Haver Til Maver.

Skolehaveformidleren sætter rammen for et trygt og spændende læringsrum, for både børn lærer og pædagoger.



