



Vi inviterer til måltider

Hvem deltar: Deltakere med lite eller ingen utdanning som ikke har praksisplass

Antall deltakere: 6-8

Norsknivå: grunnmodul, FOV1 og FOV2

Tidsbruk: Hvert måltid har vi brukt en hel dag til gjennomføring i tillegg til forarbeid og etterarbeid

Mål:

Viktigst: *Vi legger til rette for deltakermedvirkning og stimulerer til lærelyst gjennom dialog og tilbakemeldinger for å gjøre opplæringen relevant for deltakerne, og gjennom å anerkjenne, synliggjøre og aktivt bruke deltakernes ressurser og kompetanse (fra underveisvurdering)*

Prosjektet berører tverrfaglige tema som "folkehelse og livsmestring". Det berører også kjerneelement som f.eks. muntlig kommunikasjon, praktisk utforskning, numerasitet, språklig og kulturelt mangfold m.fl. Prosjektet dekker mange kompetansemål, spesielt i norsk, matematikk og samfunnsfag i tillegg til grunnmodulen.



Prosjektbeskrivelse:

Vi har invitert og skal invitere flere til et måltid på skolen. Menyen har vært både lærerstyrt og deltakerstyrt. Vi har invitert og laget mat til:

- En gruppe ukrainske pensjonister som går på norskkurs på skolen.
- De vi samarbeider med i hagelaget og de frivillige som stiller opp som leksehjelpere.
- Et møte rektor hadde på skolen
- Pausekos for deltakere og lærere som er på skolen den aktuelle dagen

Fremgangsmåte:

- Vi går gjennom oppskrifter (matvarer og redskaper) sammen.
- Vi dobler eller halverer mengder.
- Vi sjekker hva vi har og skriver handleliste i fellesskap.
- På butikken studerer vi kilopris og enhetspris for å se hva som er billigst.
- Vi fotograferer matvarer, arbeidsredskaper og utføring av arbeidsoppgaver, laminerer bildene og øver på ord og setninger.
- Vi lager maten, dekker bordet, ønsker gjestene velkommen, serverer og fordeler både praktiske og mer sosiale oppgaver mellom deltakerne.
- Vi fotograferer gjennomføringen og bruker bildene til samtaler og repetisjon i ettertid.

Positive erfaringer:

- Deltakerne setter ekstra stor pris på det å kunne invitere og lage mat til andre. Det har betydning utover det å øve på nye ord.
- Deltakerne har ofte mye erfaring med matlaging. Vi bruker tidligere erfaring og bygger videre på denne ved å introdusere dem for matvarer de ikke var kjent med fra før, eller lære norske ord og begreper på mat, redskaper og handlinger de kjenner fra før.
- Prisene på matvarer i Norge blir gjerne presentert på en annen måte enn det mange er kjent med. Det er nyttig å kunne sammenligne priser i praksis og diskutere det med andre.
- I flere kulturer er det ikke vanlig å dekke bord slik det gjøres i Norge. Å dekke bord er derfor en nyttig erfaring. Hva som er god bordskikk, er gjerne også annerledes og må erfares.
- Deltakerne er motiverte til å øve på fraser og korte tekster når de vet at dette er noe de skal fremføre for gjestene som er invitert.



Utfordringer:

- Det kan være vanskelig å velge hvilke ord en skal velge å presentere for deltakerne. Det finnes gjerne ulike ord for noenlunde samme gjenstand/handling. Skal en da velge det som er mest brukt, det mest presise eller det som blir brukt mest i den lokale dialekten? (eks: gryte, panne og kasserolle).
- Det er intenst å være lærer i situasjoner med praktisk arbeid som foregår ulike steder. Det oppstår lett misforståelser pga. språk eller pga. kulturforskjeller, og når deltakerne jobber litt spredt og har ulike oppgaver, så oppleves det at slike misforståelser får større konsekvenser når en har invitert gjester enn når vi er alene.