

Tradisjonsmatskolen

Det blir enda flere gode smaker og enda mer matkunnskap, når Norges Bygdekvinnelag setter i gang enda ei storsatsing om tradisjonsmat i Norge. Målet for *Tradisjonsmatskolen* er at både bygdekvinne og resten av lokalmiljøet, skal få lære enda mer om mattradisjon og tradisjonsmat.



Det som er nytt med Tradisjonsmatskolen, er at den er ei helhetlig og systematisk satsing på tradisjonsmat, som skal foregå samtidig i hele organisasjonen. Målet er at opplæringa skal foregå både eksternt for allmennheten, og internt i hele Norges Bygdekvinnelag.

Tradisjonsmatskolen-prosjektet har tre deler:

Del 1 – aktiviteter i lokallaga: Lokallaga blir herved utfordra og invitert til å holde *minst to gode matkurs* i løpet av 2019. Laga som vil holde kurs, har muligheten til å søke om 5000 kroner for å holde kurs. Betingelser for pengestøtte:

- Lokallaget må arrangere minst to kurs knytta til tradisjonsmat i løpet av 2019
- Hvert kurs må være på minimum tre undervisningstimer
- Minst ett av kursene, skal ha majoriteten av deltakerne fra utenfor organisasjonen
- Kursene må evalueres og dokumenteres. Det blir sendt ut egne skjemaer for dette.

Vil dere være med? Fyll ut og send inn søknadsskjema for pengestøtte så tidlig som mulig. Pengestøtte deles ut etter første-kvinne-til-mølla-prinsippet. Siste frist for å sende inn søknad om støtte er 1. april 2019

Del 2 – kursing for medlemmer: Medlemmer i bygdekvinnelaget som har lyst til å være kursholdere, blir herved utfordra og invitert til å gå på *kursholderkurs*.

- Målgruppa er både medlemmer som har holdt matkurs tidligere, og de som ikke har prøvd seg som instruktører før.
- Kursholderkursene tar opp både teori og praksis knytta til å være «tradisjonsmat-instruktør», blant annet pedagogiske metoder, formidling og utprøving av oppskrifter.
- Det blir arrangert flere kursholderkurs på ulike steder i landet, så flest mulig vil få mulighet til å gå på kurs, og man får dekket reiseutgifter.

Vil du gå på kursholderkurs? Fyll ut og send inn skjemaet som handler om interesse for disse kursene så snart som mulig. Tid og sted for disse kursene kommer det informasjon om når vi vet mer om hvem og hvor mange som vil være med. Fristen for å melde interesse for kursene er 15. januar 2019.

Del 3 – nytt veiledningsmaterieil: Det blir laga og sendt ut en veileder, som lokallaga kan bruke når de skal holde kurs, både under prosjektperioden og med vidare arbeid etter prosjektet. Veilederen blir ei «arbeidsbok», med idéer til ulike kurs, praktiske råd og vink, maler for undervisningsopplegg for store og små, og en rekke andre temaer som er nyttige å lære seg, og å ta fram igjen når lokallaget skal arrangere kurs neste gang. Arbeidsboka blir sendt ut i papirform til lokallaga som får støtte til å holde kurs, og vil også være tilgjengelig på www.bygdekvinnelaget.no

Viktige spørsmål og svar:

Når? Prosjektperioden er august 2018 til og med desember 2019. I høst planlegger administrasjonen kursholderkursene, og lager arbeidsboka. Lokallaga skal primært gjennomføre matkursene i løpet av 2019.

Hvem? Lokallaga får sjøl bestemme hvem som er målgruppa – dere kan holde kurs for åpne grupper, skoleklasser, organisasjoner, store og små barn, ungdommer og voksne.

Hva? Tradisjonsmatskolen har ikke definert én bestemt type mat eller teknikk som skal læres bort, og lokallaga bestemmer sjøl hva de vil holde kurs i. En «tradisjon» definerer vi gjerne som en skikk eller vane som er overført mellom flere generasjoner. Vi oppfordrer allikevel til å tenke grundig gjennom innholdet i kursene og kanskje tenke nytt om det å holde matkurs. Er det – for eksempel – lokale matretter og teknikker som ikke så mange kan lenger, som må «reddes»? Er det en bestemt råvare bygda di er godt kjent for? Kan dere videreføre aktiviteter med de dere har møtt i KvinnerUT-prosjektet?

Lurer du på noe annet? Ta kontakt med prosjektleder for tradisjonsmatskolen Ingrid Lamark, på telefon 918 00 215 eller e-post ingrid.lamark@bygdekvinnelaget.no

Påmelding: Se egne skjemaer på www.bygdekvinnelaget.no for søknad om pengestøtte og påmelding til kursholderkurs.



PS: Tradisjonsmatskolen er også ei videreføring av arbeidet med www.norsktradisjonsmat.no, og lokallagene som skal ha kurs oppfordres til å bruke sida aktivt for å finne både oppskrifter og teknikker. Synes du det er ei oppskrift, en teknikk eller ei opplysning som mangler fra ditt fylke eller lokalmiljø? Vi vil gjerne høre om det – ta kontakt med prosjektleder!