



Det blir enda flere gode smaker og enda mer matkunnskap, når Norges Bygdekvinnelag setter i gang enda ei storsatsing om tradisjonsmat i Norge. Lokallagene skal gjennomføre gode tradisjonsmatkurs i sine lokalmiljøer, og målet er å øke kunnskapen om tradisjonsmat hos barn, unge og voksne.

Tradisjonsmatskolen har tre deler:

Del 1 – Tradisjonsmatkurs i lokallagene: Lokallagene blir herved utfordra og invitert til å arrangere minst to gode tradisjonsmatkurs i løpet av 2019. Lokallagene som vil holde kurs kan søke om 5000 kroner i pengestøtte. Betingelser for støtte:

- Lokallaget må arrangere minst to kurs knytta til tradisjonsmat i løpet av 2019
- Hvert kurs må være på minimum tre undervisningstimer, og minst ett av kursene skal ha majoriteten av deltakerne fra utenfor organisasjonen
- Kurs som er åpne for allmennheten skal annonseres i kurskalenderen på norsktradisjonsmat.no (prosjektleder hjelper dere med dette!)
- Kursene skal dokumenteres og evalueres

Vil dere være med? Meld dere på først som sist! 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, bakgrunnsstoff, 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

Vil du gå på kursholderkurs? Meld deg på! Fristen for å melde interesse for kursene er 15. januar 2019. Tid og sted for disse kursene kommer det mer informasjon om i februar 2019.

Del 3 – Veiledningsbok for lokallagene. Tradisjonsmatskolen har sin egen veiledningsbok for lokallagene. Her finner du tekster om kulturarv og om Norges Bygdekvinnelags arbeid med tradisjonsmat, og mer praktisk informasjon, undervisningsopplegg og idéer til kurs. Veilederen sendes ut på papir til alle lokallagene i januar 2019, og [nett-versjonen finner du på denne lenka.](#)

Viktige spørsmål og svar:

Når? Prosjektperioden er august 2018 til og med desember 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.

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

Søknad om pengestøtte og påmelding til kursholderkurs: Bruk dette [påmeldingsskjemaet](#) og send det på e-post til ingrid.lamark@bygdekvinnelaget.no eller til Norges Bygdekvinnelag, PB 9358 Grønland, 0135 Oslo.

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!

