**Mall för lektionsupplägg – Smak63**

Lektionens titel:

(Exempel: Isfiske och hållbarhet, Matlagning med vinterkonserver)

Årskurs:

(Välj mellan årskurs 4–6 eller 7–9)

Tid för genomförande:

(Hur lång tid lektionen förväntas ta – en eller flera lektioner)

Lektionens övergripande mål:

(Vad ska eleverna lära sig? Exempel: Eleverna ska förstå hållbarhetens roll i samisk matlagning eller hur man använder lokala råvaror under vintern)

Steg 1: Tema och inriktning

Beskrivning av lektionens tema:

Vinter?

Hur är temat kopplat till lokal matkultur och hållbarhet?

Frågeställningar att utforska:

(Exempel: Hur påverkar vintern de råvaror vi har tillgång till? Vilka traditionella metoder kan användas för att bevara mat under vintern?)

Förväntade kunskapsmål:

(Exempel: Eleverna ska kunna beskriva varför hållbarhet är viktigt i matlagning eller känna igen några traditionella samiska metoder för konservering.)

Steg 2: Material och råvarukännedom

Vilka råvaror ska användas?

(Exempel: Torkat renkött, ramslök, brännässlor, fisk från isfiske)

Vad ska eleverna lära sig om dessa råvaror?

Näringsinnehåll

Hållbarhet och miljöpåverkan

Kulturhistoriska aspekter

Material som behövs:

(Exempel: Kökstillbehör, ingredienser, eventuella verktyg för konservering som burkar eller rökskåp)

Steg 3: Metodik och praktiska moment

Plan för praktiska aktiviteter:

Matlagning eller konservering:

(Vilka moment ingår? Exempel: Förvällning av brännässlor, rökning av kött, kokning av traditionell soppa)

Teoretiska uppgifter:

(Exempel: Diskutera hur vintern påverkar tillgången på mat och varför vissa matkonserveringsmetoder används i den samiska kulturen)

Diskussionsfrågor att använda under lektionen:

(Exempel: Hur kan vi använda lokala råvaror på ett hållbart sätt? Vad kan vi lära av samiska konserveringsmetoder?)

Steg 4: Bedömning

Formativ bedömning:

Här kan du ge feedback under lektionen, antingen direkt eller genom korta reflektioner.

Särskilt fokus kan ligga på elevernas praktiska arbete och deras förståelse för de lokala råvarornas användning.

Summativ bedömning:

Praktiska färdigheter: Bedöm elevernas förmåga att hantera och tillaga råvaror enligt instruktioner.

Teoretisk förståelse: Hur väl förstår eleverna hållbarhet och råvarornas kulturella betydelse?

Kreativitet: Uppmuntra elevernas förmåga att tänka kreativt och anpassa metoder och råvaror på ett nyskapande sätt.

Utvärdering:

Reflektera över hur väl lektionsmålen uppnåddes.

Notera eventuella lärdomar för framtida lektioner: Vad fungerade bra, och vad kan förbättras?

Anteckningar eller övrig planering:

(Här kan du lägga till ytterligare idéer eller detaljer för lektionsupplägget.)