

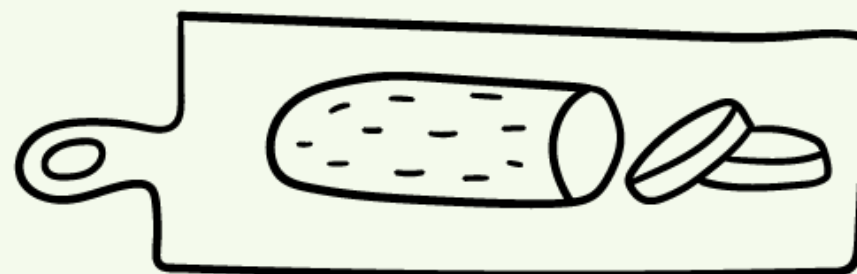


Matkänkala på museet

– tips för museernas matfostran

Mat är ett mångsidigt pedagogiskt verktyg som förbinder människor på ett unikt sätt. Hotell- och restaurangmuseet vill också inspirera icke-livsmedelsmuseer att undersöka sin verksamhet genom matfostrans glasögon. Matfostran är en mångfacetterad helhet som passar utmärkt för olika museers innehåll och pedagogiska verksamhet. Matfostran kan vara ett imponerande tillskott till museets verktygslåda och ett inspirerande sätt att uppnå museets olika uppdrag och mål. Museets samlingar och innehåll kan ge ett brett spektrum av inspiration och perspektiv på mat och matfostran på ett sätt som andra inlärningsmiljöer inte ger.

Vi har sammanställt en mängd tips och idéer för att stödja planeringen av innehåll för matfostran. På vår webbplats <https://www.hotelljaravintolamuseo.fi/ruokatajuamuseossa> kan man ladda ner mallar för workshops från projektet Matkänsla på museet. Dessa kan användas och anpassas för egna samlingar och innehåll.



Varför matfostran på museet?

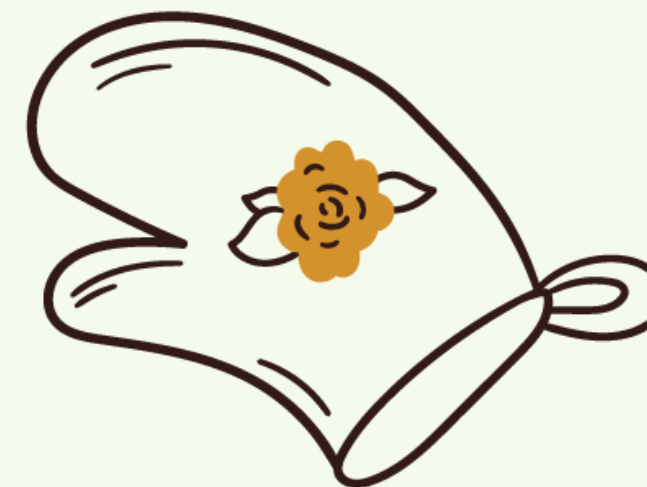


Även om matfostran traditionellt sett har setts som en del av småbarnspedagogiken, skolorna och föreningar, kan den också ingå i innehållet och den pedagogiska verksamheten på nästan varje museum. Mat är förknippad med nästan allt i människors liv; kultur, ekonomi och världshandel, konst, mänskliga relationer, religion, vardag och högtid. Därför kan mat användas till exempel för att reflektera över den egna identiteten, eller för att hantera dagsaktuella frågor relaterade till hållbar utveckling. Mat är också en källa till glädje och välbefinnande!

Varför matfostran på museet?



Maten är bekant och personlig för alla, och därför är olika matrelaterade teman ett vardagsnära inslag. Ämnen som upplevs som personliga gör det lättare att ta till sig kunskap, och det kan också leda till att man granskar och ändrar det man själv gör.



Som inlärningsmiljö är museet väl lämpat för matfostran på grund av museets funktionella natur. Museet möjliggör experiment och användning av olika sinnen och stöder möjligheter för olika elever att delta och lyckas. I museet är det enkelt för människor från olika bakgrunder och åldersgrupper att träffas och dela sina erfarenheter och åsikter, samt lära av varandra. Museet behöver inte ge färdiga svar utan väcka tankar, reflektioner och diskussioner.

Hur börjar man?



- 1** Vilka av museets mål skulle man kunna främja genom matfostran och dess metodik?
- 2** Vilka samlingar, samlingsobjekt, arkivdokument, muntlig historia osv. finns det i museets samlingar som har ett samband med mat och dryck? Hur och ur vilket perspektiv skulle de kunna användas i matfostran?
- 3** Vem skulle museet kunna erbjuda innehåll om matfostran och i vilka sammanhang? Skulle man kunna kombinera olika målgrupper och därmed främja förståelse mellan olika människor?



- 4 Vilken typ av aktivitet skulle vara lämplig för det valda temat? Sker aktiviteten på museet, virtuellt på nätet eller någon annanstans?
- 5 Skulle museet kunna ha en samarbetspartner? Matfostran lämpar sig väl för multidisciplinärt och sektorsöverskridande samarbete. Har museet en restaurang eller ett café som man skulle kunna samarbeta med kring matfostran?
- 6 Med tanke på coronaepidemin bör man också tänka över innehållet så att helheten kan genomföras på distans.

Workshopidéer

I projektet Matkänsla på museet tog man fram tre olika workshophelheter där grundskoleelever och seniorer arbetade med teman kring hållbarhet och mat i workshops där olika generationer möttes. I projektet träffades grupperna på distans 3–4 gånger, men materialen kan anpassas och man kan plocka fram de idéer som fungerar bäst för det egna ändamålet som grund för workshops. Materialen kan också modifieras för att passa andra målgrupper än skolelever och seniorer.



- ✓ Skolmåltider förr och nu
(inriktade på lågstadieelever och seniorer) →
socialt, ekologiskt och kulturellt hållbar utveckling av skolmåltider

- ✓ Lapskojs, tappaisoppa, pizza och Härkis
(riktar sig till högstadieelever och seniorer) →
kulturellt och ekologiskt hållbar utveckling av mattraditioner

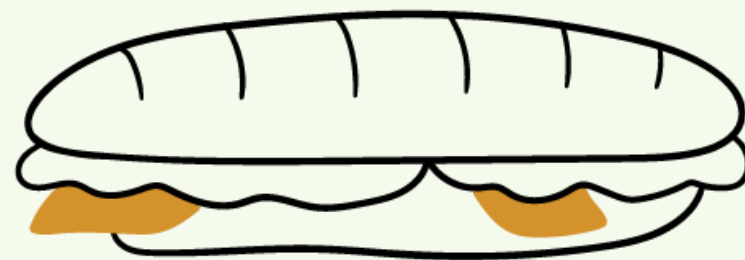
- ✓ Matkulturer från hela världen
(riktar sig till högstadieelever och seniorer) →
kulturellt hållbar utveckling relaterad till olika matkulturer



Samarbete med närliggande skolor

Undervisning i huslig ekonomi i närområdets skolor är en naturlig samarbetspartner när det gäller matfostran för barn och unga.

Undervisning i huslig ekonomi omfattar mycket utöver mat- och näringsrelaterade ämnen; exempelvis hållbar utveckling, konsumentskap och ekonomikunskaper samt vardags- och boendeteman. Huslig ekonomi omfattar alla breda inlärningsområden i läroplanen. Innehåll om matfostran kan skapas tillsammans med lärare och elever i huslig ekonomi. Tack vare sin ämnesöverskridande karaktär lämpar sig mat utmärkt som innehåll för andra ämnen än bara huslig ekonomi.

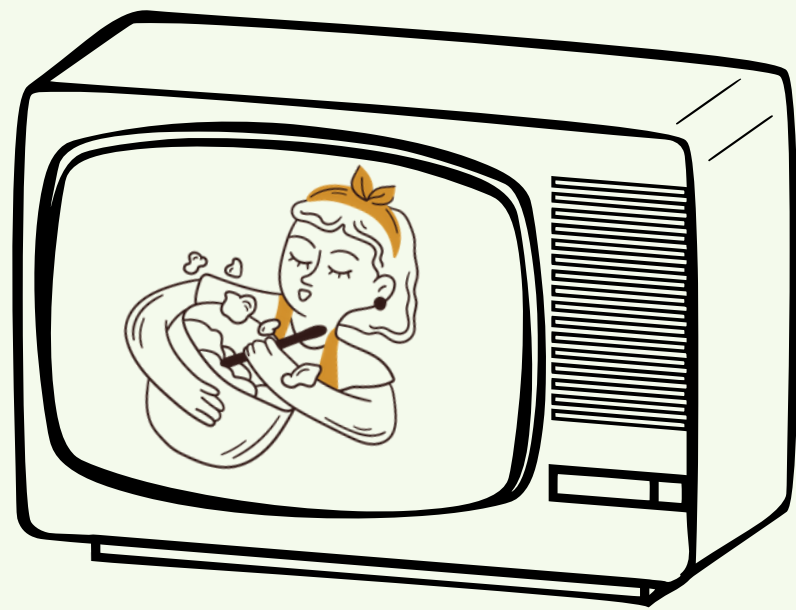


En pop up-restaurang på museet kombinerat med exempelvis en workshop eller guidning om lokal historia



- Ett pop up-café som skolelever eller någon annan anordnar, och där man säljer exempelvis traditionella bakverk eller maträtter från området, bekantar sig med en annan matkultur eller firar en mathögtid för den aktuella matkulturen.
- Pop up-restaurangen kan också ha ett samband med den aktuella utställningen, eller temat för en händelse på museet.

Mat är en väsentlig del av konst och populärkultur



- Stilleben-workshop där man ritar, målar eller presenterar mat av riktiga ingredienser. Samtidigt kan man se verk som ställs ut på museet (eller ett utvalt verk som ingår i museets elektroniska samlingar) och diskutera deras betydelse och den tidsålder då de målades. Workshopen kan också kombineras med sinnesbaserad matfostran.
- I litteratur och filmer finns det rikligt med matrelaterade beskrivningar och symboler. Vilka frågor kan uppkomma i samband med matbeskrivningar och mathändelser i litteratur eller filmer? Varför är mat ett populärt ämne inom konsten och populärkulturen?

En matminnesworkshop bygger upp identiteten och det kollektiva minnet



Matminnen är personliga, men genom dem skapas det också bredare bilder av tidsåldrar och deras seder, människor och samhällsförändringar. I en matminnesworkshop kan man dela med sig av och diskutera personligt viktiga matminnen. Minnena kan också delas genom att skriva eller rita. Särskilt fruktbara är diskussioner där personer i olika åldrar eller med olika bakgrunder deltar. I återkopplingen för projektet Matkänsla på museet betonade framför allt barn och unga fördelarna med att få diskutera med seniorer och få ta del av deras minnen.

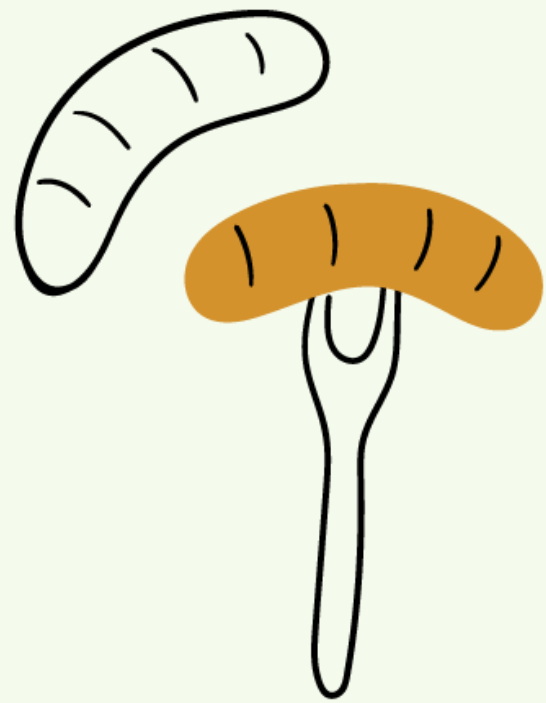
Användning av menyer och menykort som historiska källor

<https://www.hotelljaravintolamuseo.fi/nayttelyt/verkkoaineistot/ruokalistat/>



- Exempelvis en workshop om högtider eller sedkultur där man tar fram ett menykort för sin egen drömfest.
- Med hjälp av menyer kan man också undersöka samhällsutvecklingen och samhällsförändringar (<https://www.finna.fi/Content/ruokalistojen-kertomaa>).

Svinn, hunger och ett rättvist matsystem. På museer kan man behandla även stora frågor ur olika perspektiv och utgångspunkter utan att förglömma de historiska och globala perspektiven

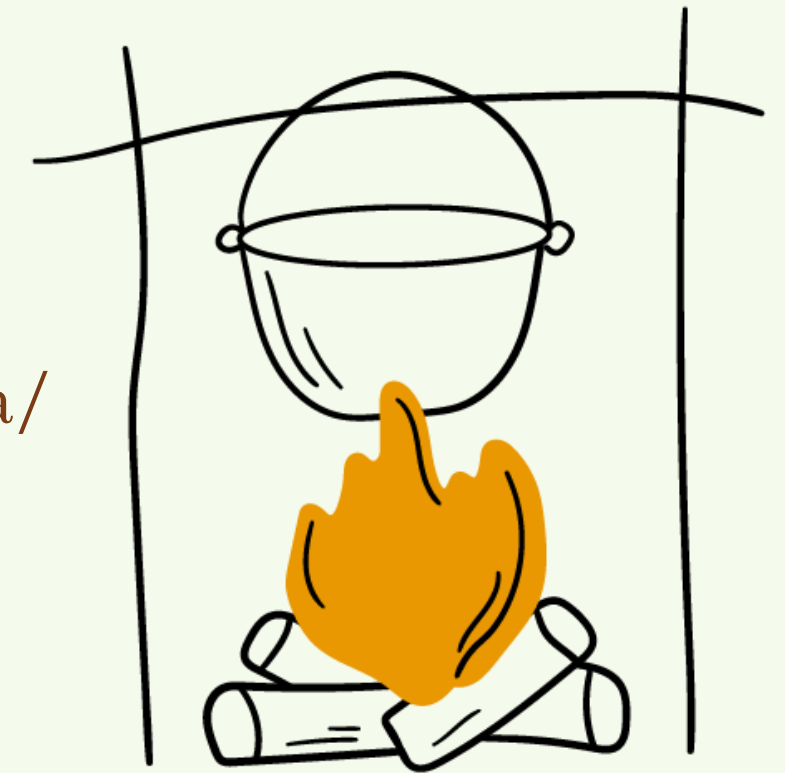


- En innovationsworkshop där man reflekterar över sätt att minska svinnet.
- Ett projekt om matsäkerhet och hunger (t.ex. i samarbete med skolan) där man reflekterar över när och varför hunger har förekommer eller förekommer fortfarande i Finland/världen -> möjligen deltagande i frivilligarbete exempelvis med matutdelning eller deltagande i Hungerdagen.

Tips och intressant läsning

Mångsidigt om matens historia och betydelse för samhället:

- Finland äter och dricker: <https://suomisyojajuo.fi/>
- Det Grønne Museum: <https://detgroennemuseum.dk/>
- Alimentarium: <https://www.alimentarium.org/en>
- Museum of Food and Drink MOFAD: https://www.mofad.org_
- Finlands lantbruksmuseum Sarka: <https://www.sarka.fi/pa-svenska/>
- National Geographic:
<https://www.nationalgeographic.org/education/food-education/>
- Smithsonian Institute: https://www.si.edu/search?edan_q=food&



Mat i sig kan vara konst, men mat är också en betydande del av konsthistoria:

- Historyeats: <https://www.instagram.com/historyeats/?hl=fi>
- A Bitesize History of Food in Art: <https://artsandculture.google.com/story/a-bitesize-history-of-food-in-art/9QJyZ-tyLu9GJQ>
- A Brief History of Food as Art: <https://www.smithsonianmag.com/travel/food-art-cultural-travel-180961648/>
- Art and Food: Better Together?: <https://www.artpapers.org/art-and-foodbetter-together/>

Man får leka med maten!

- Sapere: <https://www.sapere-association.com/> och
- Tips på sinnesbaserad matfostran på sidan Neuvokas Perhe: <https://neuvokasperhe.fi/ammattilaiset/6-sapere-aistilahtoinen-ruokakasvatus/>



En heltäckande ”verktygslåda” för matfostran på webbsidan för föreningen för matfostran Ruukku rf:

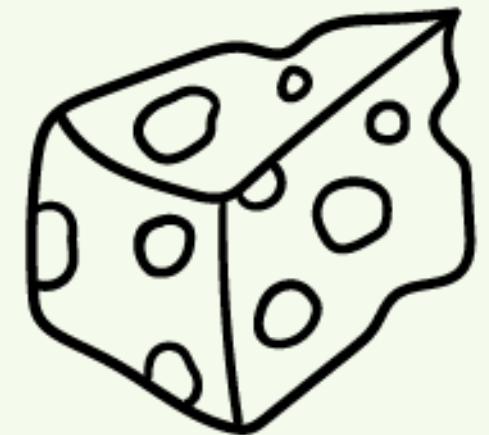
- <https://ruukku.org/tyokalut/>

KEHUVA (projektet Kehonkuva hyvinvoinnin perustana, kroppsuppfattningen som grunden för välfärd) är ett sätt att hantera kropps- och matrelationen:

- <https://kehuva.com/>

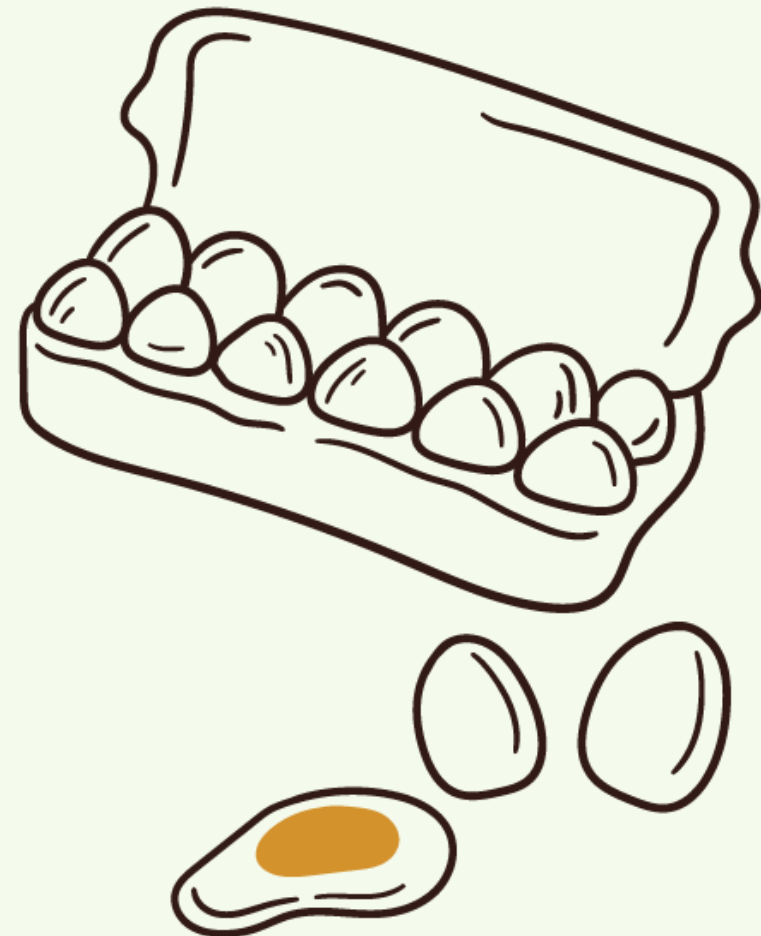
Praktiska verktyg för virtuella workshops för att engagera och dela material är exempelvis:

- Padlet: www.padlet.com (ett delbart skrivbord där alla deltagare kan dela bilder, ritningar, ljud, video osv.)
- Mentimeter: <https://www.mentimeter.com/> (ett interaktivt presentationsverktyg)



Läsning:

- Food and Museums: Levent, Nina Sobol, redaktör: Mihalache, Irina D., 2016, Bloomsbury Publishing.
- Ruoka-Kalevala dvs. smakminnen från Finland: Kaaro, Jani, 2017, SKS Kirjat.





Matkänsla på museet – tips för museernas matfostran har genomförts som en del av Hotell- och restaurangmuseets projekt Matkänsla på museet (2020–2021) som finansieras av Museiverket. Samarbetspartner i projektet är Föreningen för matfostran Ruukku rf, Gerontologisk näring Gery rf samt Helsingfors universitets lärarutbildning i huslig ekonomi.