



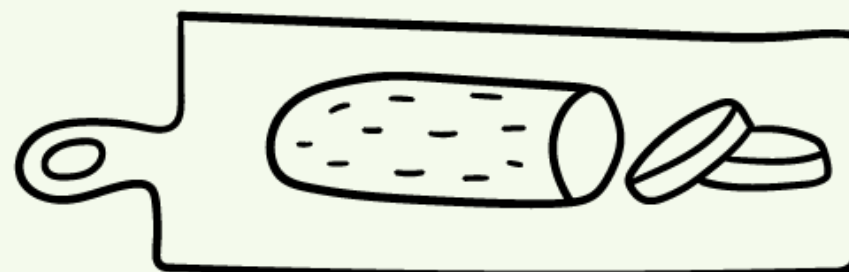
Ruokatajua museossa

– vinkkejä museoiden ruokakasvatukseen

Ruoka on monipuolinen pedagoginen väline, joka yhdistää ihmisiä ainutlaatuisella tavalla. Hotelli- ja ravintolamuseo haluaa innostaa myös muita kuin ruokaan liittyviä museoita tarkastelemaan toimintaansa ruokakasvatussilmälasiensa läpi. Ruokakasvatus on monialainen kokonaisuus, joka sopii erinomaisesti erilaisten museoiden sisältöihin ja pedagogiseen toimintaan. Ruokakasvatus voi olla vaikuttava lisä museoiden työkalupakissa ja innostava keino museon erilaisten tehtävien ja tavoitteiden toteuttamisessa. Museoiden kokoelmat ja sisällöt voivat tarjota monenlaisia virikkeitä ja näkökulmia ruokaan ja ruokakasvatukseen, joita muut oppimisympäristöt eivät tarjoa.

Olemme koonneet erilaisia vinkkejä ja ideoita tueksi ruokakasvatussisältöjen suunnitteluun.

Sivuiltamme <https://www.hotellijaravintolamuseo.fi/ruokatajuamuseossa> on ladattavissa Ruokatajua museossa -hankkeessa syntyneitä työpajarunkoja, joita voi hyödyntää ja muokata omiin kokoelmiin ja sisältöihin sopiviksi.



Miksi ruokakasvatusta museossa?

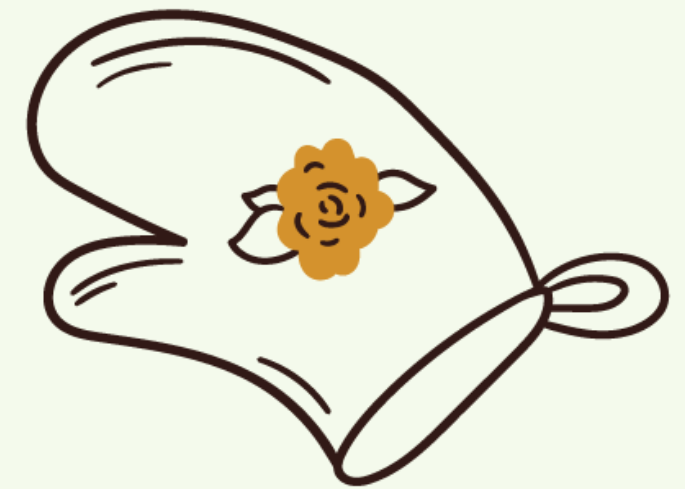


Vaikka ruokakasvatus on perinteisesti nähty pääasiassa varhaiskasvatuksessa, kouluissa ja järjestöissä tapahtuvana, se voidaan liittää myös lähes jokaisen museon sisältöihin ja pedagogiseen toimintaan. Ruoka liittyy melkeinpä kaikkeen ihmisten elämässä; kulttuuriin, talouteen ja maailmankauppaan, taiteeseen, ihmissuhteisiin, uskontoon, arkeen ja juhlaan. Siksi ruoan avulla voi pohtia esimerkiksi omaa identiteettiä tai käsitellä päivänpolttavia kestävään kehitykseen liittyviä kysymyksiä. Ruoka on myös ilon ja hyvinvoinnin lähde!

Miksi ruokakasvatusta museossa?

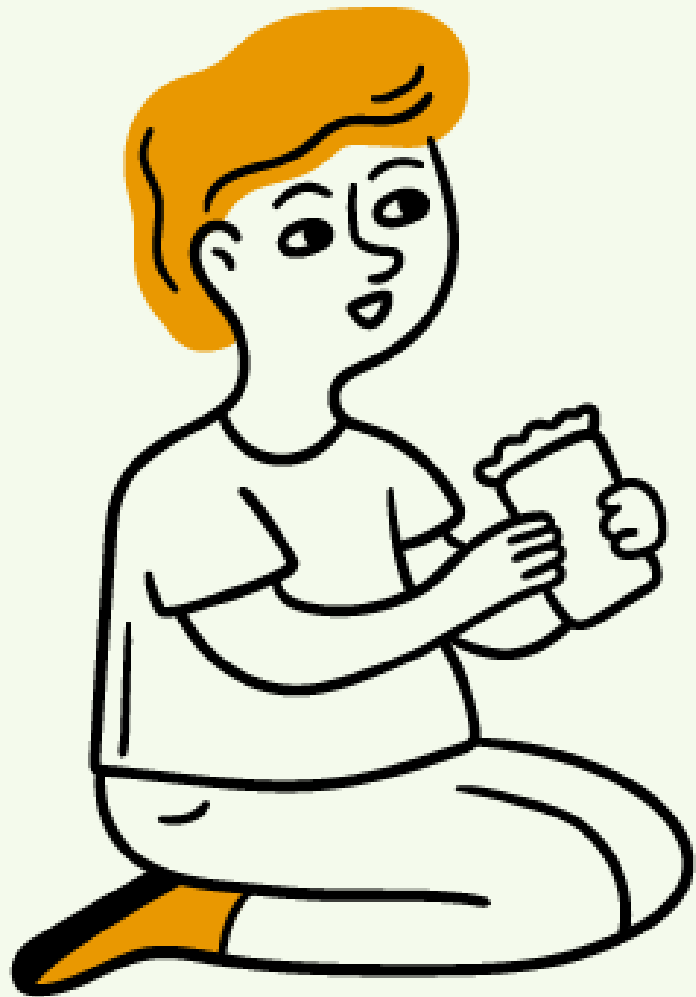


Ruoka on jokaiselle tuttu ja omakohtainen ja siksi siihen liitettynä erilaiset teemat tulevat lähelle ihmistä ja heidän arkeaan. Omakohtaisuus helpottaa asioiden omaksumista, ja voi helpommin johtaa myös oman toiminnan tarkasteluun ja sen muuttamiseen.



Oppimisympäristönä museo sopii toiminnallisen luonteensa vuoksi hyvin ruokakasvatukseen. Museo mahdollistaa kokeilemisen ja eri aistien käytön sekä tukee erilaisten oppijoiden mahdollisuuksia osallistua ja onnistua. Museossa erilaisista taustoista ja ikäryhmistä tulevien ihmisten on helppo kohdata ja jakaa kokemuksiaan ja näkemyksiään sekä oppia toisiltaan. Museon ei tarvitse tarjota valmiita vastauksia, vaan herättää ajatuksia, pohdintoja ja keskusteluja.

Mistä liikkeelle?



- 1** Mitä museonne tavoitetta ruokakasvatus ja sen menetelmät voisivat edistää?
- 2** Millaisia ruokaan ja juomaan liittyviä kokoelmia, kokoelmaesineitä, arkistodokumentteja, muistitietoa jne. museonne kokoelmassa on? Miten ja millaisesta näkökulmasta niitä voisi hyödyntää ruokakasvatuksessa?
- 3** Kenelle museonne voisi tarjota ruokakasvatussisältöjä ja millaisissa yhteyksissä? Voisiko erilaisia kohderyhmiä yhdistää ja siten edistää ymmärrystä erilaisten ihmisten välillä?



- 4 Mikä olisi sopiva toimintamuoto valitun teeman käsittelylle? Tapahtuuko toiminta museolla, virtuaalisesti verkossa vai jossain muualla?
- 5 Voisiko joku tahon toimia yhteistyökumppanina? Ruokakasvatus sopii hyvin moniammatilliseen ja monialaiseen yhteistyöhön. Onko museossanne ravintolaa tai kahvilaa, jonka kanssa yhteistyö ruokakasvatukseen liittyen olisi mahdollista?
- 6 Korona-ajan oppeja hyödyntäen kannattaa sisältöjä suunnitellessa miettiä myös sitä, kuinka kokonaisuus olisi mahdollista toteuttaa etänä.

Ideoita työpajoihin

Ruokatajua museossa -hankkeessa luotiin kolme erilaista työpajakokonaisuutta, joissa peruskoululaiset ja ikäihmiset työskentelivät ruokaan liittyvien kestävän kehityksen teemojen parissa eri sukupolvia yhdistävissä työpajoissa. Hankkeessa ryhmät kokoontuivat etäyhteyksien avulla 3-4 kertaa, mutta materiaaleja voi soveltaa ja poimia niistä itselle sopivimmat ideat työpajan pohjaksi. Materiaaleja voi muokata myös muille kohderyhmille kuin koululaisille ja senioreille sopiviksi.





Kouluruokailu ennen ja nyt

(kohderyhminä alakoululaiset ja seniorit) →

kouluruokailun sosiaalinen, ekologinen ja kulttuurinen kestävä kehitys



Lapskoussia, tappaiskeittoa, pitsaa ja Härkistä

(kohderyhminä yläkoululaiset ja seniorit) →

ruokaperinteiden kulttuurinen ja ekologinen kestävä kehitys



Kaiken maailman ruokakulttuurit

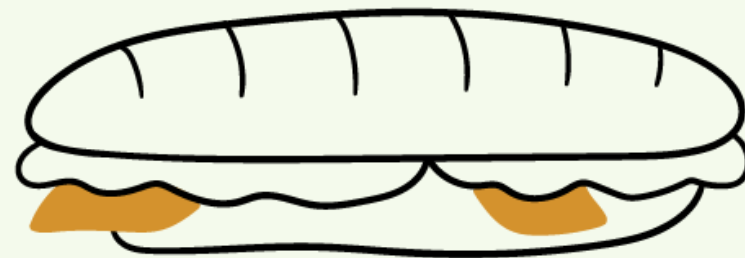
(kohderyhminä yläkoululaiset ja seniorit) →

erilaisiin ruokakulttuureihin liittyvä kulttuurinen kestävä kehitys



Yhteistyötä lähikoulujen kanssa

Oman alueen koulujen kotitalousopetus on luonteva yhteistyötaho lasten ja nuorten ruokakasvatukselle. Kotitalouden opetukseen kuuluu myös paljon muuta kuin vain ruokaan tai ravitsemukseen liittyviä aiheita; esimerkiksi kestävän kehityksen teemat, kuluttajuus ja talousosaaminen sekä arkeen ja asumiseen liittyvät teemat. Kotitalous kattaa kaikki opetussuunnitelmassa määritellyt laaja-alaisen oppimisen osa-alueet. Ruokakasvatussisältöjä voi rakentaa yhdessä kotitalousopettajien ja oppilaiden kanssa. Monialaisuutensa vuoksi ruoka sopii erinomaisesti myös muiden aineiden kuin kotitalouden sisältöihin.

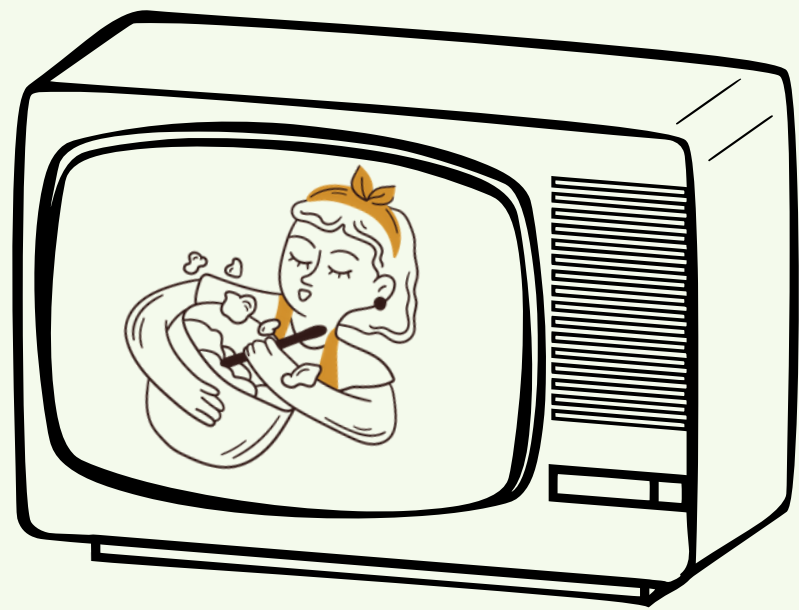


Pop up -ravintola museolla yhdistettynä esimerkiksi paikallishistoriatyöpajaan tai -opastukseen



- Koululaisten tai muun tahon pop up -kahvila, jossa myydään esimerkiksi alueen perinneleivonnaisia tai -ruokia, tutustutaan johonkin toiseen ruokakulttuurin tai vietetään kyseisen ruokakulttuuriin liittyvää ruokajuhlaa.
- Pop up -ravintola voi liittyä myös esillä olevan näyttelyn sisältöihin tai jonkin museon tapahtuman aiheeseen.

Ruoka on olennainen osa taidetta ja populaarikulttuuria



- Stilleben-työpaja, jossa piirretään, maalataan tai tehdään ruoka-asetelma oikeista raaka-aineista. Samalla voidaan katsella museossa esillä olevia teoksia (tai valittua teosta jonkin museon sähköisestä kokoelmasta) ja keskustella niiden merkityksestä sekä aikakaudesta, jolloin ne on maalattu. Työpajaan voi yhdistää myös aistilähtöistä ruokakasvatusta.
- Kirjallisuudessa ja elokuvissa on runsaasti ruokaan liittyviä kuvauksia ja symboliikkaa. Millaisia kysymyksiä ruokakuvauksiin ja -kohtauksiin kirjallisuudessa tai elokuvissa voi liittyä? Miksi ruoka on suosittu aihe taiteessa ja populaarikulttuurissa?

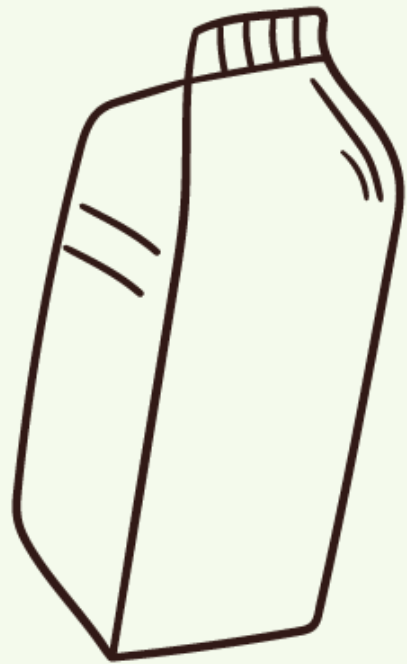
Ruokamuistotyöpaja rakentaa identiteettiä ja kollektiivista muistia



Ruokamuistot ovat henkilökohtaisia, mutta niiden kautta rakentuu myös laajempia kuvia aikakaudesta ja niiden tavoista, ihmisistä ja yhteiskunnan muutoksista. Ruokamuistotyöpajassa voidaan jakaa ja keskustella itselle tärkeistä ruokamuistoista. Muistoja voidaan jakaa myös kirjoittaen tai piirtäen. Eriheimollista keskustelua on, jos ryhmässä on eri ikäisiä tai erilaisista taustoista olevia ihmisiä. Ruokatajua museossa - hankkeiden palautteissa parhaana antina korostui etenkin lasten ja nuorten kohdalla ikäihmisten kanssa keskustelu ja heidän muistojensa kuuleminen.

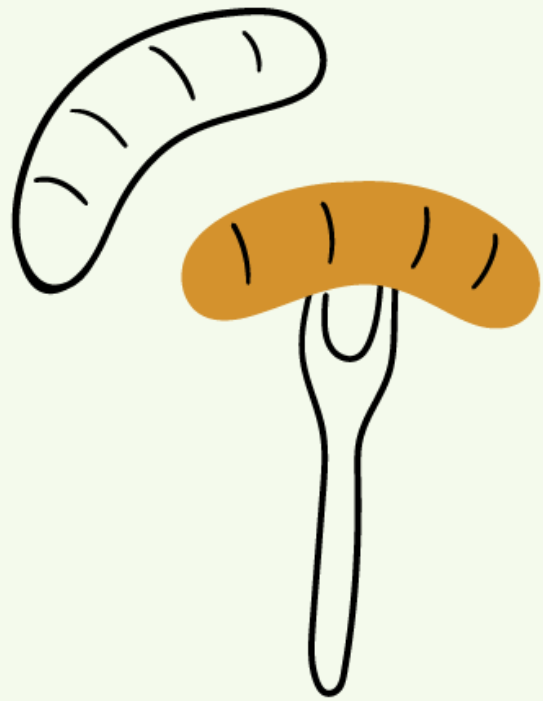
Ruokalistojen ja menu-korttien hyödyntäminen historiallisina lähteinä

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



- Esimerkiksi juhliin tai tapakulttuuriin liittyvä työpaja, jossa valmistetaan menukortti omiin unelmien juhliin.
- Ruokalistojen avulla voidaan tarkastella myös yhteiskunnassa tapahtuvia kehityskulkuja ja muutoksia (<https://www.finna.fi/Content/ruokalistojen-kertomaa>).

Hävikki, nälkä ja reilu ruokajärjestelmä - Museoissa voidaan käsitellä suuriakin kysymyksiä erilaisista näkökulmista ja lähtökohdista, unohtamatta historiallista ja globaalia perspektiiviä



- Innovaatiotyöpaja, jossa mietitään keinoja hävikin vähentämiseen.
- Ruokaturvaa ja nälkää käsittelevä projekti (esim. yhteistyössä koulun kanssa), jossa pohditaan milloin ja miksi Suomessa/maailmassa on nähty tai nähdään edelleen nälkää -> mahdollisesti osallistuminen vapaaehtoistyöhön esimerkiksi ruokajakelussa tai osallistuminen Nälkäpäivään.

Vinkkejä ja kiinnostavaa luettavaa

Monipuolisesti ruoan historiasta ja yhteiskunnallisesta merkityksestä:

- Suomi syö ja juo: <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_
- Canada Agriculture and Food Museum:
<https://ingeniumcanada.org/agriculture>
- Suomen maatalousmuseo Sarka: <https://www.sarka.fi>
- National Geographic:
<https://www.nationalgeographic.org/education/food-education/>
- Smithsonian Institute: https://www.si.edu/search?edan_q=food&

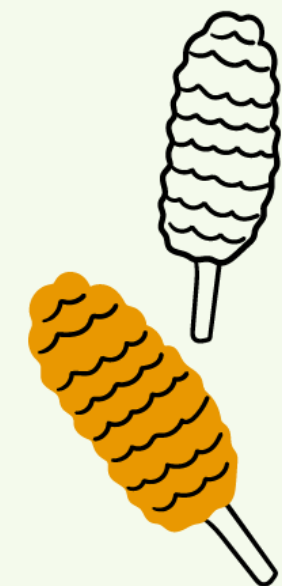


Ruoka itsessään voi olla taidetta, mutta ruoka on myös merkittävä osa taidehistoriaa:

- 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/>

Ruoalla saa leikkiä!

- Sapere: <https://www.sapere-association.com/> ja
- Neuvokas Perhe -sivustolla vinkkejä aistilähtöiseen ruokakasvatukseen: <https://neuvokasperhe.fi/ammattilaiset/6-sapere-aistilahtoinen-ruokakasvatus/>



Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry:n sivuilla kattava ruokakasvatuksen ”työkalupakki”:

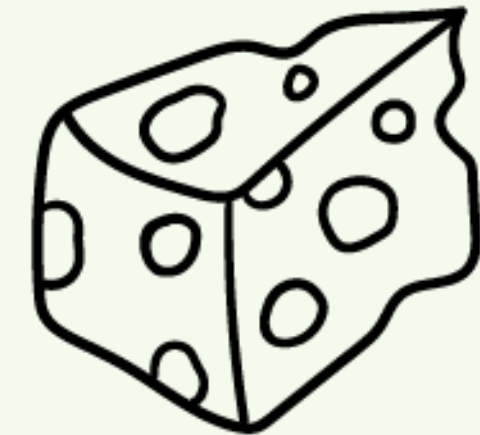
- <https://ruukku.org/tyokalut/>

KEHUVA (Kehonkuva hyvinvoinnin perustana -hanke) on lähestymistapa keho- ja ruokasuhteen käsittelyyn:

- <https://kehuva.com/>

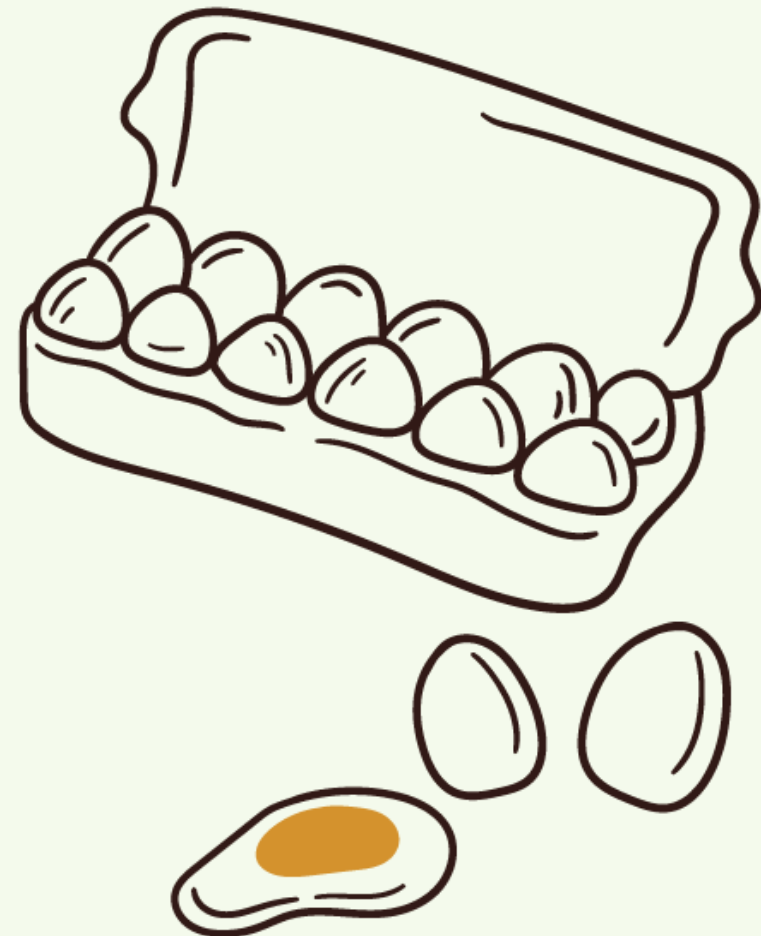
Virtuaalisissa työpajoissa käteviä työkaluja aktivointiin ja materiaalien jakoon ovat esimerkiksi:

- Padlet: www.padlet.com (jaettava työpöytä, jonne kaikki osallistujat voivat jakaa kuvia, piirroksia, ääntä, videoita, yms.)
- Mentimeter: <https://www.mentimeter.com/> (interaktiivinen esitystyökalu)



Luettavaa:

- Food and Museums: Levent, Nina Sobol, toimittaja: Mihalache, Irina D., 2016, Bloomsbury Publishing.
- Ruoka-Kalevala eli makumuistoja Suomesta: Kaaro, Jani, 2017, SKS Kirjat.





Ruokatajua museossa – vinkkejä museoiden ruokakasvatukseen on toteutettu osana Museoviraston rahoittamaa Hotelli- ja ravintolamuseon Ruokatajua museossa -hanketta (2020-2021).

Sen yhteistyökumppaneina toimivat Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry, Gerontologinen ravitsemus Gery ry, sekä Helsingin yliopiston kotitalousopettajakoulutus.