

När barnen får välja

Barnens favoriter på Matildaskolan där maten lagas från grunden



Bra mat lagas från grunden



Att maten är en viktig del på förskolorna inom Matildaskolan är ingen överraskning. Det märker man bara genom att de själva ger ut en egen kokbok. Men hur kommer det sig att det blev en kokbok? Ann, kock på Källdals förskola berättar:

- Det började med att jag kopierade upp ett enkelt häfte med recept då jag ofta fick receptförfrågningar från föräldrar, barn och kollegor. Men det var inte förrän Marcus, IT-samordnare på Matildaskolans förskolor, föreslog att vi skulle prova att göra en riktig kokbok som det började likna den bok som vi nu har idag.

Efter ett uppskattat provtryck inför en mässa så fick dom

klartecken att samtliga förskolor inom Matildaskolan skulle samla ihop barnens favoritrecept. Nu är dom redan inne på tredje kokboken och har sett, förutom att den visar att vi att mat är viktigt inom förskolan, att den också kan användas i pedagogiken tillsammans med barnen.

- Till exempel så har varje avdelning en önskevecka varje år där barnen tillsammans får rösta fram vad de ska äta den veckan. Det är riktigt roligt att se vad barnen önskar sig. Favoriter som vegetarisk lasagne och fisksoppa kommer ofta upp, säger Ann.

- Demokrati är också ett av våra värdeord på Matildaskolan, Att barnen får lära sig värdet av att kunna göra sin röst hörd samt förstå att alla inte tycker samma - och att det är okej, tycker vi är viktigt berättar Erica, rektor på Källdals förskola.

Hon fortsätter med att förklara att förskolan har en

viktig roll i att väcka barnens intresse för mat och lägga grunden för goda matvanor. Genom att ha god och nyttig mat som lagas från grunden och som uppskattas av barnen gör att de orkar med en hel dag på förskolan. Böckerna är dessutom något som knyter ihop förskola, barn och vårdnadshavare.

- Vi har vårdnadshavare som berättat att de fått en bättre inblick i vår verksamhet samt att boken hjälper dem prata med deras barn om deras dag på förskolan, säger Erica.

- Roligast är när barnen berättar att de lagat något från boken hemma som de tidigare inte har ätit och tyckt det var supergott, berättar Ann.



Innehåll

Förord

Bra mat lagas från grunden	1
Innehåll	2
På Matildaskolan serveras inte storköksmat	4

Fisk

Cornflakesfisk	7
Curryfisk	9
Fisk bonjour	11
Fiskwallenbergare	13
Kokospanerad torsk	15
Laxgratäng	17
Mustig fiskgryta med tomat och rotgrönsaker	19
Reggio Emilia	20
Stekt torskfilé med remouladsås	23
Smörstekta fiskbullar med citron och dillsås	25
Strömmingsbiffar	27
Örtkryddad fiskgratäng	29

Kött

Bostonbiffar	31
Cajungryta	33
Fläskpannkaka	35
Barnens trädgårdsland på Misteröd	36
Grekiska citronbiffar	39
Indisk köttcurry	41
Kalops	43
Kassler med ris och currysås	45
Pizzabullar	47
Köttbullar med mos	49
Köttfärsbiffar med stekt lök och gräddsås	51
Strumpans ateljerista utvecklar barnens skapande	52
Köttfärsfyllda pirogbullar	55

Pastagrätäng med skinka	57
Råraka med stekt fläsk och lingon	59
Skapande verksamhet på Misteröd	60
Skogspanna	63
Tacogrätäng	65
Tacoköttbullar	67
Kinesisk korvgryta	69
Fokus på hållbar utveckling på Källdals förskola	70
Projekt inom Grön flagg på Källdals förskola	71
Quesadillas	73
Ugnstekta falukorv	75

Kyckling

Baconinlindad kyckling	77
Italiensk kycklinggryta	79
Kycklingbiffar	81
Köttbullar i barbequesås	83
Marinerad kyckling med hasselbackspotatis	85
Våra utställningar på Bohusläns museum	86
En tidsresa på hembygdsgården	88

Vegetariskt

Morots- och halloumibiffar	91
Röda linsbollar med tomatsås och spagetti	93
Vegetarisk lasagne	95
Vegoajvarbiff med krämig paprikasås	97
Ärtbiffar	99

Soppor och grytor

Broccolisoppa	101
Chili con carne-gryta av högrev	103
Spädbarnsmassage för alla på Matildaskolan	104
Teknikintresset växer så det knakar på Källdal	105
Cowboysoppa	107

Currydoftande köttfärs-soppa	111	Äggfria pannkakor	175
Fisksoppa	113	Övrigt	
Gulaschsoppa	115	Tre kalla såser	177
Italiensk soppa	117	Tre kryddblandningar	179
Lingongryta	119	Alla barn ska ha lika chans på Matildaskolan	180
Morotsoppa med örtklick	121	Allt från dinosaurier till mormor	
Strumpans fritids löser föräldrarnas vardagspussel	122	- från baktid till framtid	
Ost och potatissoppa med brödkrutonger	125	En inspirationsskrift	184
Paprikasoppa	127	Innehåll	185
Puztasoppa	129	Inledning	186
Rostad rotfruktssoppa	131	Det var så här det började	187
Röd linssoppa med paprikakräm	133	Vilka är vi?	188
Bröd		Vad är kulturarv för dig?	191
Favoritbrödet	135	Historiskt medvetande och historiemedvetande	192
Fröigt knäckebröd	137	Barns tankar om tid	193
Lekfull programmering på Källdal	138	Helhet och hållbarhet	194
Havrebullar	141	Källor och källkritik	195
Italienskt bröd	143	Besök i förskolan	203
Kalljäst bröd	145	Besöket på hembygdsgården	204
Kryddigt fröknäcke	147	Sysslor på hembygdsgården	205
Matmuffins med fetaost och saltorkade tomater	149	Röster från pedagogerna	209
Mörkt filmjölksbröd	151	Tillsammans	210
Veteklibröd	153	Vad händer nu - hur tänker vi framåt?	212
Sunningevägens torg ger många möjligheter	154	Litteratur och bilder	213
Sagolikt knäckebröd	157	Tips	
Spenat och ostbullar	159	Kulturarvet utomhus	214
Stekpannebröd	161	När landskapet fick färg	215
Till kalas		Avslut	
Jordgubbsmoothie	163	Vi som varit med och gjort denna bok	216
Kanelbullar	165		
Kolasnittar	167		
Paprikabilar med grönsaksstavar	169		
Bokstavs jakt på Källdal	170		
Risgrynspudding	173		

På Matildaskolan serveras inte storköksmat

Här möts man av en doft av nybakt bröd



Det har blivit lunch på Källdals förskola. Glas, tallrikar och bestick placeras ut på borden av barnen som för dagen har ansvaret för att duka. Två andra barn har gått tillsammans med en pedagog till köket för att hämta maten. I köket är det full aktivitet. Ann håller upp soppa i skålar och lägger upp nybakt bröd i korgar.

- Vad för mat får vi idag? frågar förskoleläraren Valentina barnen som nyfiket tittar in i köket medans hon varsamt placerar skålar med soppa och nybakt bröd på matvagnen.

- Det är soppa, säger ett av barnen.

- Men vad för soppa är det frågar Valentina?

Barnen tvekar lite. De tittar på lappen som hänger på dörren med matsedeln för veckan och försöker ljuda fram vad det står på den.

- B.. r.. o.. c..c..o..l..i..s..o..p..p..p..a. Åh det är Broccolisoppa! utbrister det andra barnet.

- Precis! säger Valentina med ett leende.

Upptäckarlust till bords

Jag sätter mig ned med Valentina för att få reda på mer om måltidernas betydelse i det pedagogiska arbetet på Matildaskolan.

- Vi ser inte bara maten som en del i att få ny energi för att orka med dagen utan också som ett gyllene tillfälle för att väcka barnens lust att lära sig nya saker. När barnen upptäcker nya smaker och lukter, så kan det uppkomma en del frågor och funderingar. Därför tycker vi att det är viktigt att man sitter tillsammans med barnen och pratar om det man har framför sig. Det är väldigt roligt att få vara del i och se hur barnen upptäcker världen.

Mat som lagas från grunden med lokala och ekologiska råvaror
Lunchen är klar och disken är diskad. Ute så leker barnen på



gården. Jag sitter nu tillsammans med kockarna på Matildaskolans förskolor och frågar om vad de gillar med att jobba som kock på förskola.

- Något av det bästa är att vi har stora möjligheter att styra vad vi vill ha med på matsedeln. Vi försöker i den mån vi kan att köpa efter årstid och inte använda några halvfabrikat. Ekologiskt blir det så ofta som det bara kan, framförallt frukt och grönt. Köttet köps ibland från det lokala slakteriet i Ljungskile, mjölk och yoghurt från halländska Wapnö, säger Anneli, kock på Strumpans förskola.

Mona, kock på Misteröds förskola fortsätter berätta:

- Barn gillar kryddor om de bara får chansen att prova. Ögat påverkar smaksinnet som ni vet, så att presentera mat på olika sätt samt ha en öppen dialog med barnen så kan man få dom att våga utforska och testa nya smaker,

Mat från världens alla hörn

Ann, kock på Källdals förskola nickar och inflikar.

- Barn äter allt, precis som vi. Vi reser mer än vad vi någonsin har gjort och detta påverkar såklart barnens nyfikenhet att prova nya saker. Detta är något som vi gärna vill ta vara på när vi planerar våra matsedlar. Det har ju hänt att man får önskemål på någon speciell maträtt som barnen ätit när de har varit ute och rest.



Ibland blir det en hit, ibland inte.

Min sista fråga till kockarna blir vad de tycker är roligast med sitt jobb.

- Barn är ärliga och man får en direkt respons. Allra roligast är det när barnen själva kommer ut i köket och säger att de gillar maten. Sånt värmer i hjärtat!



Cornflakesfisk

4 portioner

500 g	Sejfilé
6 msk	Rapsolja
1/2 dl	Ströbröd
1-2 dl	Cornflakes
1 dl	Ost, riven
1 st	Vitlöksklyfta
1 msk	Dill
	Salt
	Peppar

Broccolisås

300 g	Broccoli
2 msk	Smör
1 msk	Mjöl
	Salt
	Peppar

Lägg fisken i en ungfäst form. Häll över broccolisåsen.

Blanda ströbröd, cornflakes, ost, vitlök, dill och olja i en bunke. Smaka av med salt och peppar. Strö blandningen över fisken.

Sätt in formen i mitten av ugnen på 175-200 grader i cirka 20 minuter.

Broccolisås

Koka broccoli mjuk och mixa den. Smält smör och tillsätt mjöl. Red av med mjölk och broccolimixen. Blir såsen för tjock så tillsätt lite mer mjölk. Smaka av med salt och peppar.



Curryfisk

4 portioner

500 g	Sejfilé
1 tsk	Röd currypasta
1/2 dl	Purjolök, hackad
1 dl	Vatten
1 burk	Kokosmjölk (400g)
1 st	Grönsaksbuljongtärning
2 msk	Smör
1 msk	Vetemjöl
	Salt
	Peppar

Lägg fiskfiléerna i en ugnsfast form. Fräs currypasta och purjolök i smöret. Strö över mjölet och rör om. Red av med vatten och kokosmjölk. Tillsätt buljongtärning. Koka upp. Smaka av med salt och peppar. Häll såsen över fisken.

Gratinera i 200 grader, mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Servera med ris och ärtor.





Fisk bonjour

4 portioner

500 g	Sej eller torskfilé
200 g	Crème bonjour gräslök
500 g	Crème fraiche
1 tsk	Salt
1 krm	Peppar
2 msk	Dill, finklippt

Lägg fiskfiléerna i en ugsform. Krydda med peppar och salt. Tillaga tills de nästan är klara. Häll av spadet som kommit från fisken i en bunke och tillsätt Crème bonjour, Crème fraiche och dill. Häll blandningen på fiskfiléerna.

Gratinera mitt i ugnen på 150 grader i cirka 20 minuter. Servera med kokt potatis och citronklyfta.





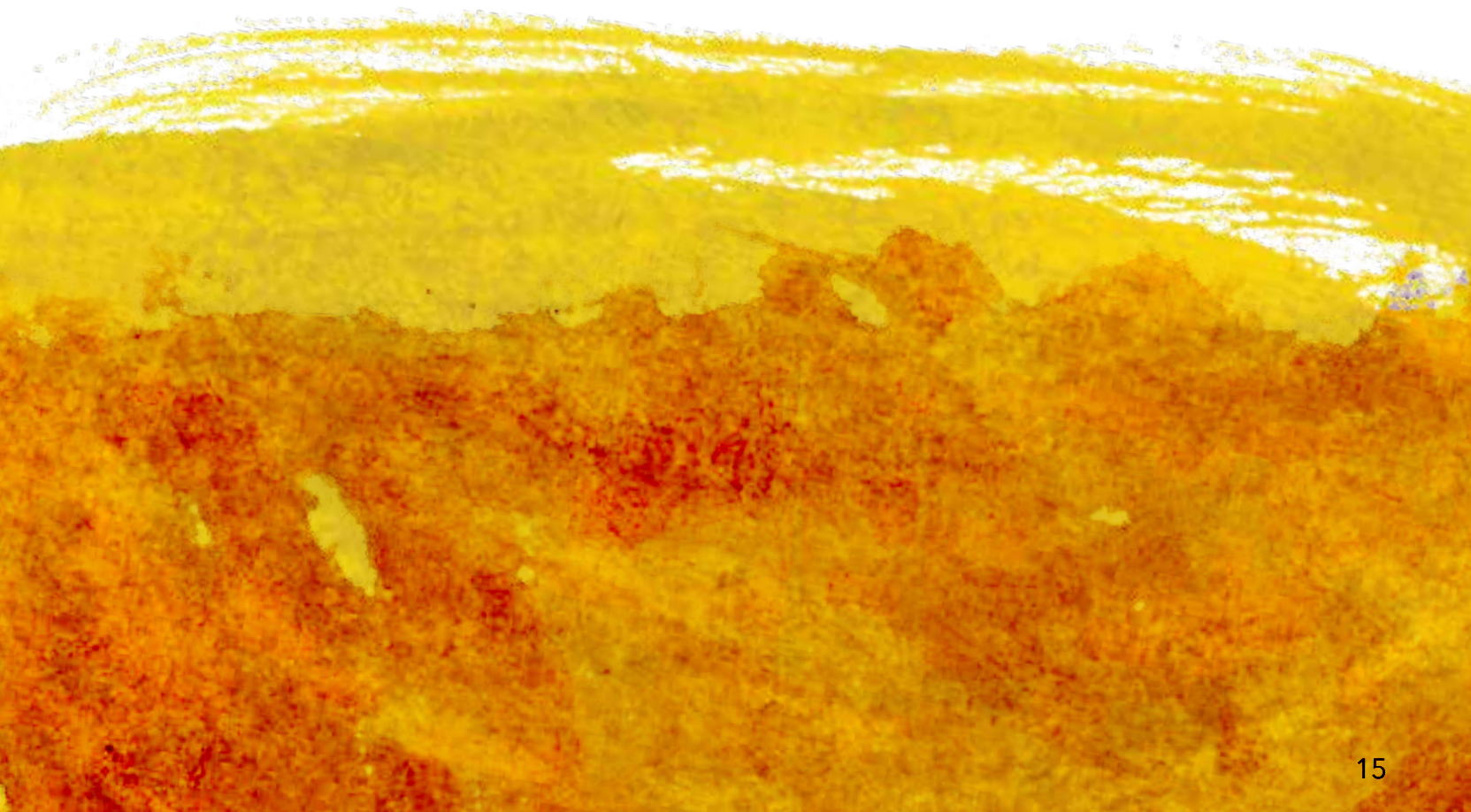
Fiskwallenbergare

4 portioner

400 g	Fiskfilé, tex hoki
1 tsk	Salt
1 krm	Svartpeppar
2 st	Äggulor
2 msk	Dill, hackad
2 msk	Potatismjöl
1 1/2 dl	Vispgrädde

Dela fisken i bitar. Mixa i en matberedare fisk, salt, peppar, äggulor, dill, potatismjöl och grädde till en färs. Forma färsen till 12 ovala biffar. Stek dem 3-4 minuter på varje sida.

Serveras gärna med potatismos eller kokt potatis med skirat smör och lingonsylt.





Kokospanerad torsk

4 portioner

500 g	Torskfilé
1 tsk	Salt
1 dl	Vetemjöl
2 st	Ägg
2 dl	Kokosflingor
1 msk	Smör
1 msk	Rapsolja
150 g	Sugarsnaps
2 st	Morötter, stavar
1 msk	Olivolja
0,5 tsk	Salt

Sås

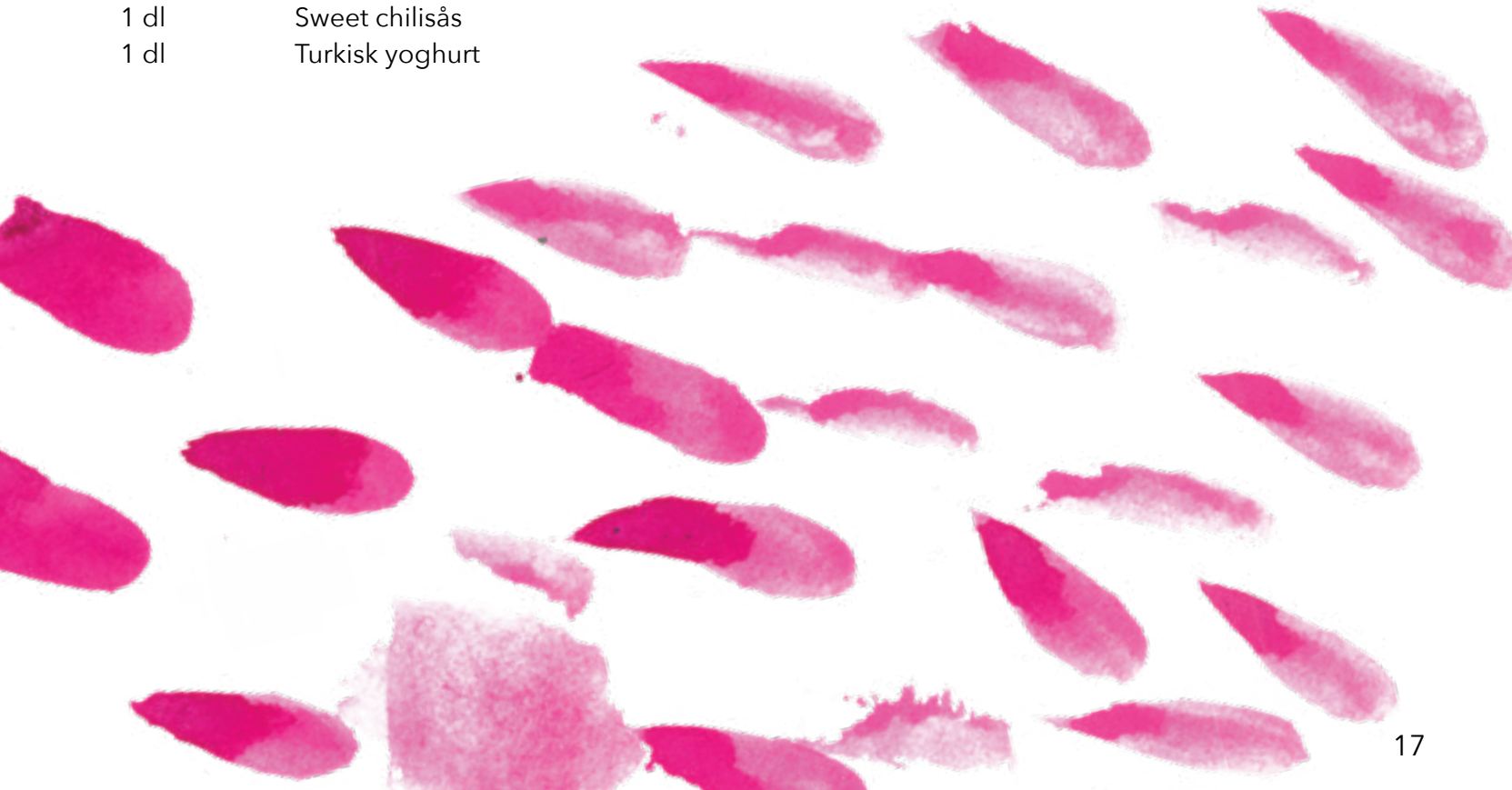
1 dl	Sweet chilisås
1 dl	Turkisk yoghurt

Skölj och skär fisken i bitar. Torka av på papper. Salta och vänd först i mjöl, sedan i lättvispat ägg och sist i kokos.

Hetta upp smör och olja i en stekpanna och stek fisken på låg värme 2-3 minuter på varje sida, tills paneringen blivit gyllenbrun.

Hetta upp en wok eller stekpanna med olja. Stek sugarsnaps och morötter, ca 3 minuter.

Blanda såsen och servera den till fisken med ris och dom brynta grönsakerna.





Laxgratäng

4 portioner

500 g	Laxfilé
1/2 st	Röd paprika
5 st	Soltorkade tomater
1/2 st	Gul lök, hackad
2 msk	Vetemjöl
2 dl	Mjök
2 dl	Crème fraiche
1 tsk	Chilipulver
	Smör
	Salt
	Peppar

Potatismos

800 g	Potatis (mjölig)
2 st	Äggulor
1 dl	Mjök
	Salt
	Peppar

Fräs den hackade löken tillsammans med en klick smör i en kastrull. Strö över vetemjöl och red av med mjök och crème fraiche till en sås. Smaka av med salt, peppar och chilipulver.

Lägg fisken i en ugnsfast form. Hacka paprika och soltorkade tomater. Strö grönsakerna över fisken. Spritsa moset runt kanten på formen. Häll på såsen.

Gratinera i mitten av ugnen. 200 grader i cirka 20 minuter.

Potatismos

Dela potatisen på hälften och låt dem koka tills de är färdiga. Tillsätt äggulor och mjök. Mosa med en potatisstöt eller använd en mospress. Avsmaka med salt och peppar.



Mustig fiskgryta med tomat och rotgrönsaker

4-6 portioner

500 g	Lax, torsk och sej
250 g	Räkor med skal
2 st	Gula lökar, grovhackade
2 st	Morötter, finhackade
2 st	Palsternackor, finhackade
400 g	Krossade tomater
1 st	Fiskbuljongtärning
5 dl	Vatten
1 tsk	Timjan
2 tsk	Dill
1/2 st	Citron, pressad
1 dl	Vitt vin
1 dl	Vispgrädde
Redning	Maizena och vatten
	Salt
	Svartpeppar
	Smör

Citronströssel

1 citron	Citronskal, finrivet
1 dl	Persilja, finhackad
2 st	Vitlöksklyftor, finhackade

Skär fisken i bitar och skala räkorna. Skala morot och palsternacka, skär i småbitar. Fräs den hackade löken med rotgrönsakerna i en gryta. Häll på tomatkross, buljongen (buljongtärningen utblandad i 5dl vatten) och vin. Krydda med salt, peppar, timjan, dill och citronsaften. Låt sjuda under lock i cirka 10-15 minuter. Red av med lite maizena och vatten om grytan är för lös.

Lägg ner fisken i grytan och häll på grädden. Blanda citronströsslet och strö över grytan ihop med räkorna.

Servera grytan till ris, en sallad och gott bröd.

Reggio Emilia

Ett pedagogiskt förhållningssätt



I Reggio Emilia nära Bologna stod efter andra världskriget en bortglömd tysk stridsvagn. För pengarna från försäljningen ville männen bygga ett operahus, förskola sa kvinnorna och så blev det! Där formades en ny pedagogik, som ett resultat av kriget, med tanken att detta inte får hända igen. Vi måste lära oss att finna andra lösningar på de problem som livet ställer oss inför. Man måste börja från grunden, med barnen.

Alla barn ska ha samma chans

Idag är den svenska läroplanen för förskolan starkt influerad av Reggio Emilia där barn ses som

kompetenta. Lyssnande, dokumentation och reflektion är några av denna filosofis kännetecken, liksom att se på olikhet som ett viktigt värde. Den nya lilla människan står där utan kunskaper och erfarenheter och ska erövra världen - sprängfylld med människor, maskiner, verktyg, färger, toner, känslor och äventyr. Kan tyckas svårt men inte ett helt orimligt projekt tillsammans med medforskande pedagoger som visar vägen och hjälper filtrera och sälla intrycken till lagoma doser, får barnen de bästa förutsättningarna i sitt lärande.

- Pedagogerna ska finnas där som stöd men ska inte ständigt ingripa och hjälpa. När barn utmanas och får frihet att experimentera och utforska så växer de. Barn är mer kompetenta än man tror, de kan till exempel duka bordet innan de ens kan tala. Resan är i det här fallet viktigare än målet, säger Lars-Åke, rektor på Matildaskolan.

Projektbaserat lärande

Projekt är ett sätt att begränsa forskningsfältet och det är ett av Reggio Emilias verktyg. I år så har man på Matildaskolans förskolor "Djur och natur" som projekt.

- Varje avdelning kan tolka temat på sitt eget sätt. Vissa odlar grönsaker och utforskar kretsloppet medans andra lär sig mer om dinosaurier och hur jorden har blivit till. Att få följa barnen på deras resa till kunskap gör att vi alla lär oss något nytt varje dag, berättar Erica, rektor på Källdals förskola.

Att synas i samhället

Projekten som blir klara ställs ut på Bohusläns museum. I Reggio Emilia-filosofin så ses förskolorna och barnen som en viktig angelägenhet för alla. Barnen ska synas i staden och staden ska vara en del av barnens arena att röra sig på, eftersom de är viktiga medborgare de också.

- Att ha ett så nära samarbete med Bohusläns museum som vi har ser vi som en ynnest! Där kan barnen ta med sina nära och kära för att visa upp vad de har arbetat med på förskolan, avslutar Lars-Åke med.





Stekt torskfilé med remouladsås

4 portioner

600 g Torskfilé
0,5 dl Vetemjöl
1 st Ägg
1 dl Ströbröd
Salt
Peppar

Remouladsås

3 dl Crème fraiche
1 msk Dijonsenap
1/2 dl Pickles
1 msk Kapris
Saft från 1/2 citron
Curry
Salt

Dela fisken i portionsbitar, vänd dem i mjölet sedan i det uppvispade ägget, sist i ströbrödet som är blandad med salt och peppar. Stek 2-3 minuter på varje sida.

Serveras med kokt potatis, remouladsås, citron och ärtor

Remouladsås

Lägg alla ingredienserna förutom crème fraiche i en matberedare och mixa till en slät massa. Tillsätt crème fraiche och blanda väl. Smaka av med curry och salt.



Smörstekta fiskbullar med citron och dillsås

4 portioner

600 g	Vit fisk som torsk eller sej
2 st	Gula lökar, finhackad
1 st	Potatis, kokt
2 st	Ägg
2 msk	Ströbröd
1 1/2 msk	Dill, finskuren
1 1/2 tsk	Salt
3/4 krm	Vitpeppar, malen
	Smör

Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör utan att den får färg. Mosa den kokta potatisen och lägg den i en bunke tillsammans med den smörstekta löken. Tillsätt ägg och ströbröd.

Mixa torsken i en matberedare tills du får till en slät färs. Vänd ner fiskfärsen i bunken tillsammans med dill och lökblandningen. Salta och peppra. Forma färsen till små bullar och stek dem gyllenbruna i smör i cirka 5 minuter.

Citron och dillsås

1 msk	Smör
1 msk	Vetemjöl
0,5 dl	Vatten
1,5 dl	Matlagningsgrädde
1 st	Fiskbuljongtärning
1/2 st	Citron, pressad
2 msk	Dill, hackad
1 krm	Gurkmeja

Citron och dillsås

Smält smöret i en kastrull. Rör i mjöl och späd med vatten, grädde och buljongtärningen. Koka i 5 minuter. Smaka av med citronsaften, dill, gurkmeja, salt och peppar.

Servera fiskbullarna med kokt potatis, citron och dillsåsen och en krispig sallad.





Strömmingsbiffar

4 portioner

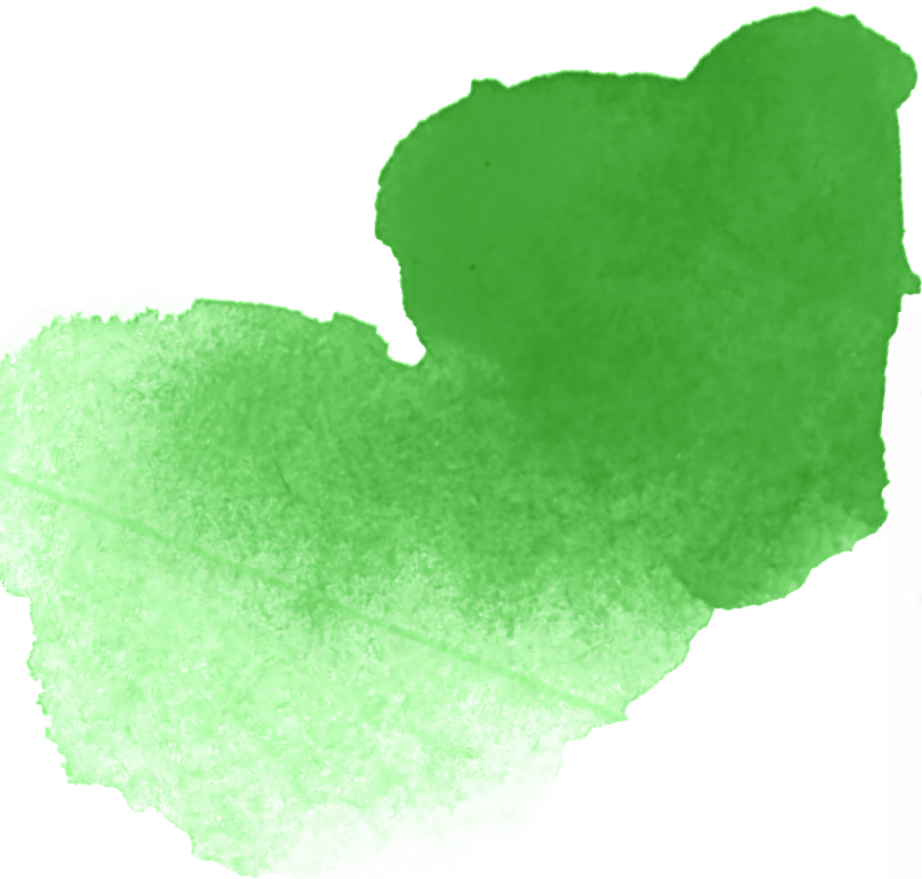
500 g	Strömmingsfilé
1/2 st	Purjolök, finhackad
1/2 dl	Dill
1/2 dl	Ströbröd
1 dl	Vatten
1 st	Ägg
	Salt
	Peppar

Blanda ströbröd, vatten, dill, purjolök, salt och peppar. Låt stå några minuter.

Dra skinnet av strömmingsfiléerna. Mixa dem i en matberedare till en slät färs.

Blanda färsen med ströbrödsröran och tillsätt ägg. Forma till biffar och stek dem några minuter på var sida så de får fin färg.

Servera med potatismos, riven morot och lingon.





Örtkryddad fiskgratäng

4 portioner

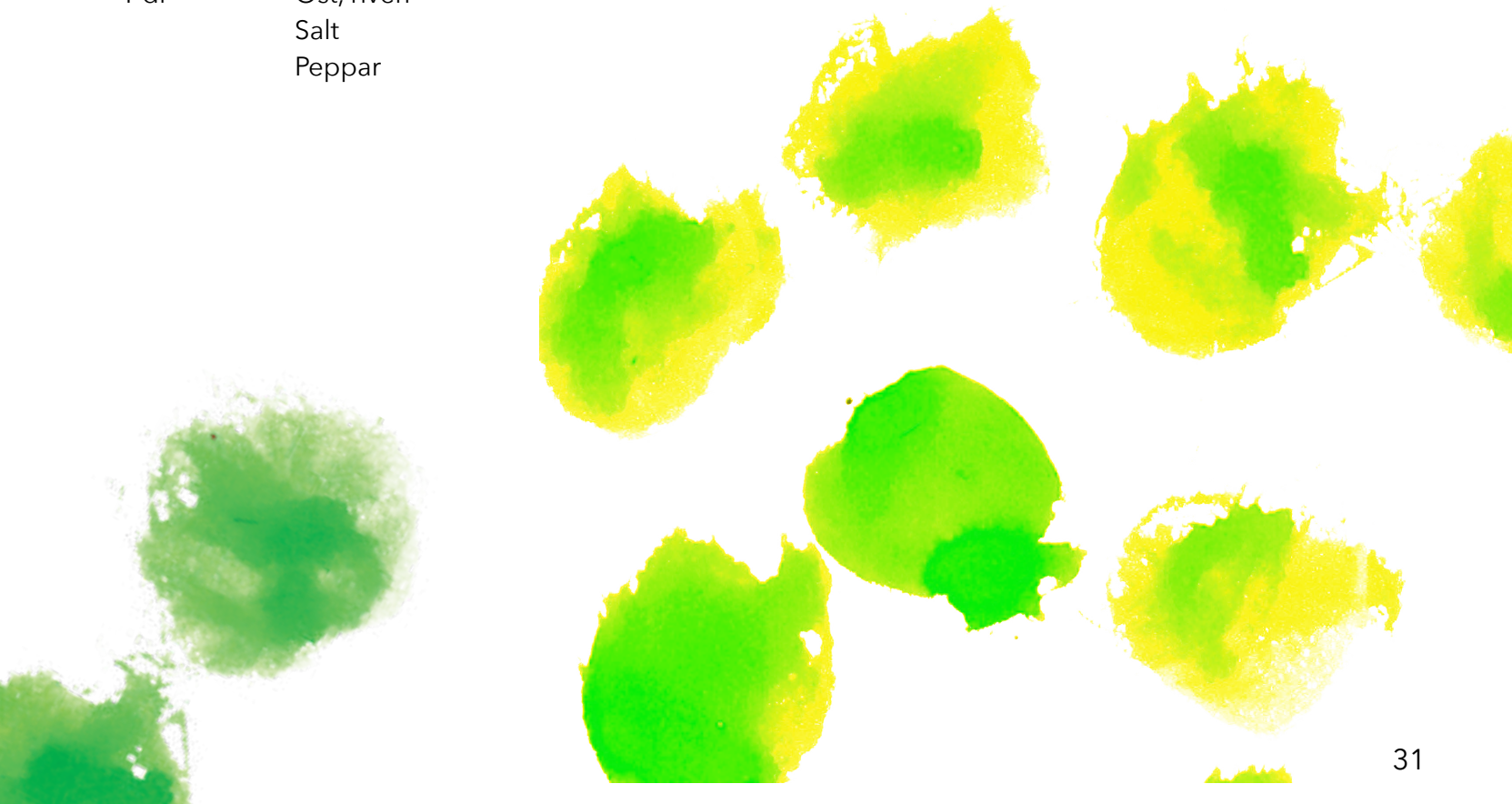
500 g	Sejfilé eller laxfilé
1 st	Morot, grovt riven
1/2 st	Purjolök, finstrimlad
2 tsk	Olja
2 tsk	Dill
2 tsk	Gräslök
2 tsk	Persilja
1 tsk	Dragon
2 msk	Smör
1 msk	Vetemjöl
2 dl	Mjölk
2 dl	Crème fraîche
1 dl	Ost, riven
	Salt
	Peppar

Fräs morot och purjolök i en stekpanna med oljan. Häll det i en ugnsfast form. Lägg på fisken.

Fräs smöret i en kastrull, tillsätt mjöl och red av med mjölk och crème fraîche. Koka upp. Tillsätt örtkryddorna. Smaka av med salt och peppar.

Häll såsen över fisken och strö över ost. Gratinera i 200 grader i cirka 20 minuter mitt i ugnen.

Serveras med potatis.





Bostonbiffar

4 portioner

400 g	Blandfärs
3/4 dl	Havregryn
1 1/4 dl	Vatten
1 msk	Potatismjöl
1/2-1 tsk	Salt
1 krm	Svartpeppar
1 dl	Bostongurka
1 msk	Senap

Rör samman havregrynen med vatten och potatismjöl. Låt stå och svälla i cirka 10 minuter.

Tillsätt färs, salt, peppar, senap och bostongurka. Arbeta samman till en smidig smet.

Forma till åtta jämnstora biffar. Stek dem tills de fått fin färg och är genomstekta.

Serveras tillsammans med kokt potatis, brun sås och en krispig sallad.





Cajungryta

4 portioner

450 g	Kycklingfilé, strimlad
2 msk	Kinesisk soja
1 st	Gul lök, hackad
1 st	Vitlöksklyfta, pressad
1 msk	Mild chilisås
1 tsk	Oregano
0,5 tsk	Timjan
2 krm	Spiskummin
1 burk	Krossade tomater (400g)
2 st	Lagerblad
1 st	Köttbuljongtärning
1 dl	Vatten
0,5 dl	Grädde
2 st	Chorizo, skivad

Stek kycklingbitarna med lök och vitlök i olja. Tillsätt kryddorna och låt dom fräsa med.

Tillsätt tomater, lagerblad, vatten, soja och buljongtärning. Sjud i 15 minuter under lock.

Skiva och stek korven. Lägg ner den i grytan tillsammans med grädden. Låt grytan koka upp.

Servera med kokt ris eller bulgur.





Fläskpannkaka

4 portioner

3 dl	Vetemjöl
1 tsk	Salt
2 st	Ägg
6 dl	Mjök
200g	Fläsk, tärnat

Sätt ugnen på 225 grader, bryn fläsket och lägg i en ugnspanna.

Vispa ihop smeten och häll över. Grädda mitt i ugnen ca 30-40 min.

Serveras med rårörda lingon.

Barnens trädgårdsland på Misteröd



Det var tillsammans med föräldrar och barn som de små lustfyllda odlingsplatserna kom till i våras under förskolans årliga "fixarkväll". Glädjen och nyfikenheten var stor när vi tillsammans med barnen satte oss ner intill en av odlingslotten för att se vad som hade hänt efter sommaren.

På Misteröds förskola arbetar man utifrån Reggio Emilia-filosofin som förespråkar "barns rätt till de 100 språken".

- Odlingslotten har gett oss mycket inspiration till att ge barnen flera olika sätt att lära om sin omvärld. Som exempelvis, hållbar utveckling, läroplansmålen i naturkunskap, barns delaktighet och skapande i ateljén, berättar Ingela, förskollärare på Misteröd.

Hon fortsätter:

- Att tillsammans med barnen fått följa hela odlingsprocessen har varit mycket lustfylld. En knackning på kokerskan Monas dörr

kan betyda leverans av nyskördade grönsaker, frukt och bär. Grödorna tas väl omhand och blir innehåll i diverse sallader, soppor, pajer osv.

- Det har varit väldigt roligt att alla på förskolan har engagerat sig och detta är bara början! Efter den stora Skördefest har många ny idéer växt fram, säger Andrea, förskollärare och ler.





Grekiska citronbiffar

4 portioner

1 st	Gul lök, finhackad
1 st	Ägg
1/2 dl	Havregryn
1 dl	Vatten
1 1/2 tsk	Salt
500 g	Nötfärs
2 msk	Citronskal, rivet
	Saft från 1/2 citron
0,5 dl	Persilja
1 st	Vitlösklyfta
1 tsk	Oregano
1/2 tsk	Spiskummin
	Rapsolja
	Salt
	Peppar

Låt havregrynen svälla i vattnet några minuter. Blanda färsen med salt och peppar.

Blanda ihop färs med lök och havregryn, ägg, citronskal, citronsaft, spiskummin, oregano och vitlök. Blanda ordentligt.

Forma färsen till biffar. Hetta upp oljan och stek biffarna på båda sidor tills de får en fin färg och är genomstekta.

Serveras med pasta, bulgur eller ris tillsammans med en tomatsås.





Indisk köttcurry

4-6 portioner

1 kg	Nötkött, strimlat
500 g	Schalottenlök
4 st	Vitlöksklyftor, pressad
1 tsk	Gurkmeja
1 tsk	Spiskummin
2 tsk	Koriander
1 tsk	Ingefära
1 tsk	Chili
1 tsk	Paprikapulver
2 st	Lagerblad
400 g	Krossade tomater
1,5 tsk	Garam masala
	Smör
	Salt

Mixa schalottenlöken med stavmixer till en lökmassa. Stek den sedan i rikligt med smör länge så att den blir karamelliserad och brun. Pressa i vitlöken, tillsätt en skvätt vatten och lägg i gurkmeja, spiskummin, koriander, ingefära, chili och paprika. Låt allt steka under omrörning någon minut.

Tillsätt köttet, krossade tomater och lagerbladen. Lägg på locket och sjud tills köttet är färdigt. Tillsätt vatten om det saknas vätska så att det inte fastnar i grytan.

I slutet tillsätt garam masala och smaka av med salt. Låt koka ytterligare någon minut innan du serverar det tillsammans med ris, nanbröd och yoghurt utblandat med mangochutney.





Kalops

4 portioner

600 g	Nötbog
10 st	Kryddpepparkorn
2 tsk	Salt
2 st	Lagerblad
3-4 msk	Vetemjöl
2 st	Gul lök, hackad
7 dl	Vatten
1 st	Köttbuljongtärning
1 msk	Soja
	Salt
	Peppar

Skär köttet i bitar. Bryn köttet i en stekgryta tillsammans med löken i lite olja. Häll på vattnet, kryddorna, buljongen och sojan. Koka under lock i cirka en timma.

Blanda mjölet i lite vatten och red av grytan. Smaka av med salt och peppar.

Servera med kokt potatis och rödbetor.





Kassler med ris och currysås

4 portioner

600 g Kassler, strimlad
4 st Portioner ris
1 dl Ost, riven

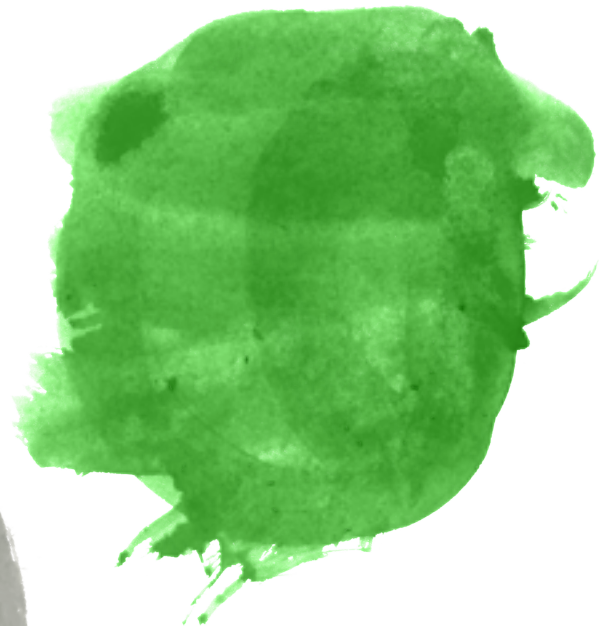
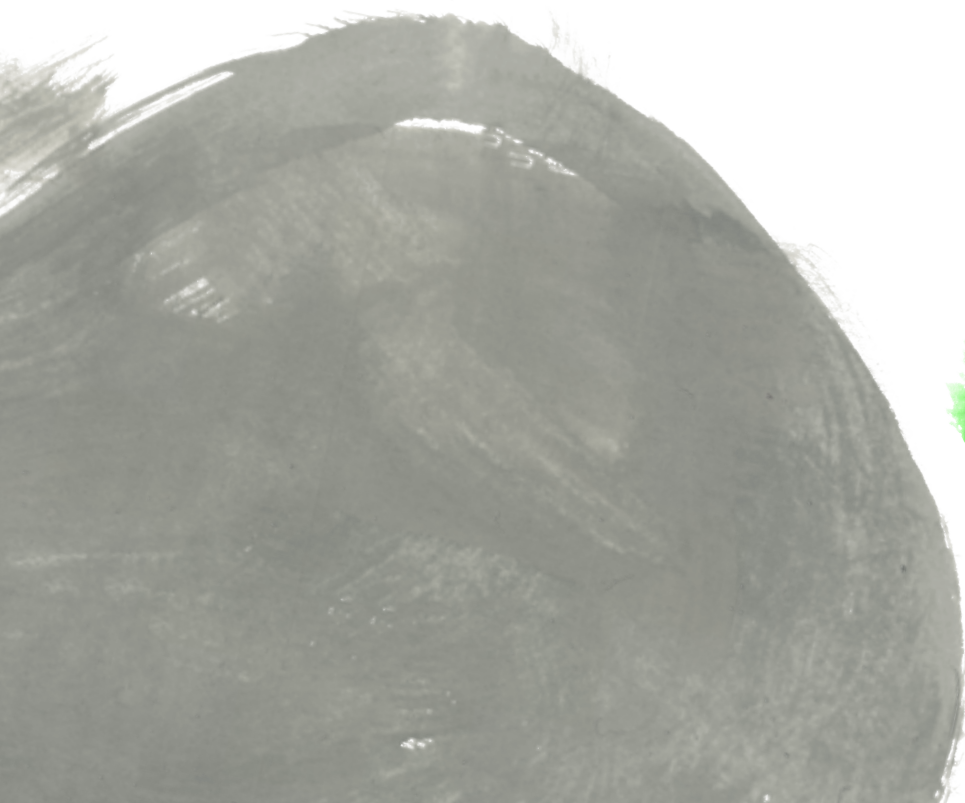
Sätt ugnen på 220 grader. Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen. Bra om riset inte är helt färdigkokt. Häll riset i en ugnsfast form.

Currysås
2 1/2 dl Crème fraiche
2 1/2 dl Grädde
1 msk Chilisås
Curry
Salt

Lägg i en kastrull samtliga ingredienserna till såsen. Avsmaka såsen med så mycket curry och salt som du anser behövs. Låt sjuda i fem minuter. Strimla kasslern i centimetertjocka skivor. Lägg dem över risbädden och häll över såsen. Skiva körsbärstomaterna i hälften och placera dom ovanpå kasslern. Toppa det hela med riven ost.

10 st Körsbärstomater

Gratinera mitt i ugnen cirka 15-20 minuter. Servera med en sallad.





Pizzabullar

ca 25 stycken

25 g	Jäst
2,5 dl	Vatten
1 msk	Olja
1 tsk	Strösocker
2 tsk	Salt
2 st	Ägg
9 dl	Vetemjöl

Tomatsås

3 st	Vitlöksklyftor
2 msk	Olivolja
1 burk	Krossade tomater (400g)
2 tsk	Salt
1 tsk	Svartpeppar
1 tsk	Basilika
1 tsk	Oregano
1 msk	Strösocker

Fyllning

3 dl	Mild chilisås
200 g	Rökt skinka, strimlad
150 g	Ost, riven

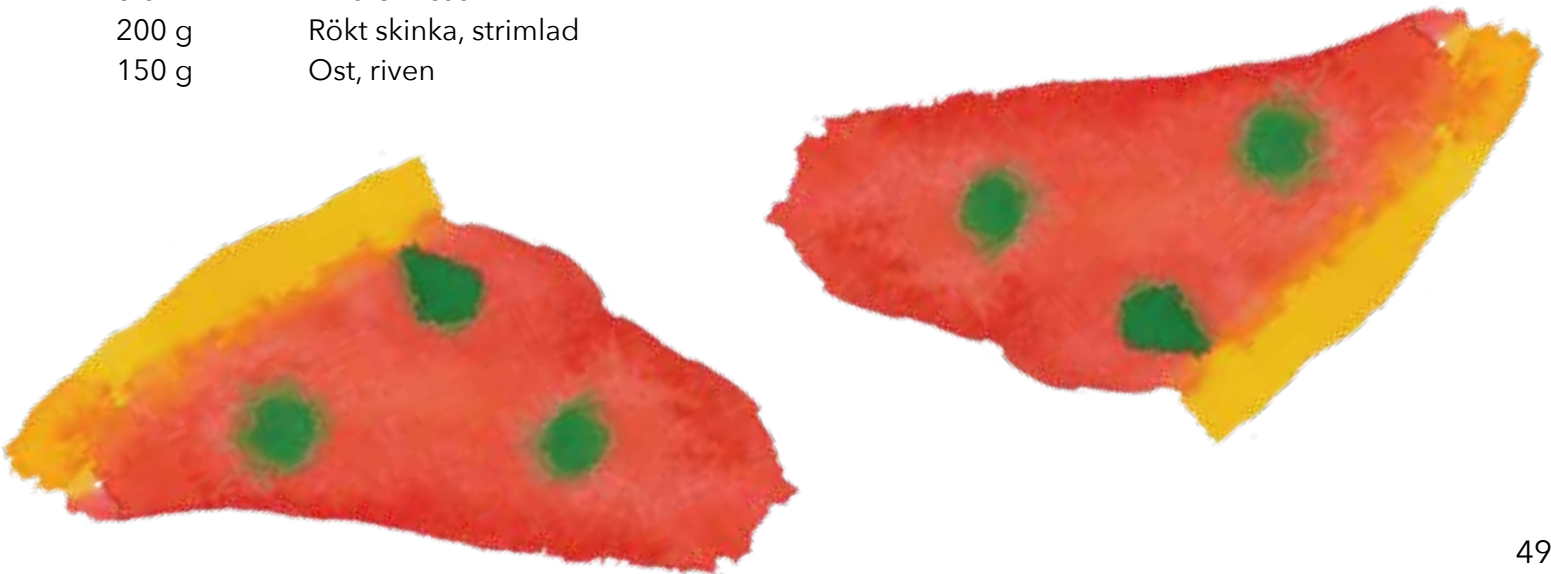
Lös upp jästen i vatten (37 grader) och olja. Tillsätt socker, salt, ägg och nästan allt mjöl, spara lite till utbakning. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa under duk i 30 minuter.

Tomatsås

Rosta vitlöksklyftorna i oljan. Låt dem bli bruna. Tillsätt krossade tomater och kryddor. Låt småkoka i cirka 20 minuter eller tills såsen tjocknat. Mixa tomatblandningen med en mixerstav. Låt såsen kallna.

Sätt ugnen på 225 grader. Kavla ut degen till en rektangel på cirka 25 x 50 centimeter och bred ut tomatsåsen över hela degen. Strö över skinkan och osten. Rulla ihop degen och skär till 25 - 30 bullar.

Lägg dem i bullformar eller på bakplåtspapper. Jäs ytterligare i 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 12-15 minuter.





Köttbullar med mos

4 portioner

400 g	Nötfärs
3/4 dl	Ströbröd
2 dl	Vatten
1-2 tsk	Salt
1 krm	Vitpeppar
1 msk	Lök, riven
1 st	Ägg

Blanda vatten och ströbröd och låt det svälla i cirka 10 minuter. Blanda ner färs, kryddor och riven lök i ströbrödsblandningen. Arbeta ihop till en smet.

Forma färsen till bullar och stek med lite smör eller olja. Bryn runt om. Minska sedan värmen och låt eftersteka cirka 3-5 minuter.

Potatismos

1 kg	Potatis, skalad, bitar
2-2 1/2 dl	Mjölk
2 msk	Smör
	Salt
	Peppar

Potatismos

Skala, dela och koka potatisen. Värm smör och mjölk. Mosa potatisen med en elvisp. Späd med mjölk och arbeta moset luftigt. Smaksätt med salt och peppar.





Köttfärsbiffar med stekt lök och gräddsås

4 portioner

600 g	Blandfärs
2 st	Gula lökar
0.5 dl	Mjölk
0.5 dl	Grädde
1 st	Ägg
1 dl	Havregrynsgröt
1dl	Prästost, riven
1 tsk	Salt
1 tsk	Paprikakrydda
2 krm	Svartpeppar, malen
1 msk	Soja
1 msk	Kalvfond

2 st	Gula lökar, skivade
En nypa	Socker

Gräddsås

2 dl	Vispgrädde
2-3 msk	Kalvfond
1 tsk	Soja
	Salt
	Peppar

Skala lökarna. Riv en av lökarna, den andra hackar du fint och bryner i smör. Blanda mjölken, grädden, ägget, den rivna och den frästa löken samt havregrynsgröten i en bunke. Ställ åt sidan och låt svälla en stund.

Blanda smeten med färsen, kalvfond och soja. Salta, peppra och blanda noga ihop till en jämn smet. Provstek en bit för att smaka av kryddningen. Krydda mer om så behövs. Ställ smeten åt sidan.

Skala lökarna och skär dem i tunna skivor. Stek dem gyllenbruna i smör. Strö över en nypa socker och ställ åt sidan.

Forma fyra stora pannbiffar och stek dem 2-3 minuter på varje sida. Fräs löken en gång till och lägg den sedan i ett tjockt lager ovanpå biffarna i en form. Ställ in dom i ugnen och låt dom bli genomstekta

Gräddsås

Blanda grädde, fond eller sky från biffarna, soja och övriga kryddor i en kastrull. Låt koka upp och småputtra under omrörning ett par minuter. Tillsätt därefter maizenamjöl utblandat med vatten och red till önskad konsistens.

Servera biffarna till kokt potatis, gräddsås, lingon och inlagd gurka

Strumpans atelierista utvecklar barnens skapande



Fyra koncentrerade femåringar sitter runt det låga bordet i Marias ateljé på Strumpans förskola i Ljungskile. De har fått i uppgift att göra ett självporträtt i lera. Just



nu sitter de och kavlar ut leran på varsin skärbräda och till hjälp har de speglar så att de kan se vad som finns i deras ansikten.

Ett barn tycker att hen känner sig färdig med sitt självporträtt. Maria ber barnet titta i spegeln igen och se om hen känner sig nöjd med sitt självporträtt.

- Nej jag har ju glömt öronen, det är som ringar, jag måste göra flera ringar så blir det wett öra. Ett annat barn utbrister:

- Jag har glömt mitt hjärta. - Hur

tänker du då?" frågar Maria.

- Jag har ett hjärta i pannan, flickan lyfter luggen och visar ett födelsemärke som är format som ett hjärta.

Maria arbetar i ateljén på Strumpans förskola som atelierista, en framträdande position inom Reggio Emilia filosofin där ateljén ska vara en plats för forskning, där fantasi, noggrannhet, experiment, kreativitet och uttryck kan vävas samman och komplettera varandra.



Arbetet som atelierista kan ta flera olika vägar. En förmiddag tillbringar Maria på en yngre avdelning där hon kommer med en resväska som barnen blir mycket intresserade av. Innehållet i väskan visar sig vara ett lakan och flera färgpennor. Barnen väljer varsin färgpenna och lägger sig på lakanet på golvet så att Maria kan måla av deras siluetter.

Ett barn blir oroligt och var inte så bekväm i situationen. Då kryper en kompis fram och sätter sig bredvid och klappar barnet på magen. Detta antar vi var för att stötta sin kompis. Målningen blir förbluffande livlig i många färger och barnen talar om de olika färgerna och vilken kompis som är vilken siluett.

De första sinnesupplevelserna är fysiska och hela kroppen är med och känner när barnet börjar uppleva världen. Maria belyser att det inte är produkten som är det



viktiga i skapandet, utan det är upplevelsen.

- Stressar vi igenom processen

för att få en slutgiltig produkt kan många lärotillfällen och upptäckter missas.

Det är inte bara i ateljén utan på hela skolan som man jobbar enligt Reggio Emilia filosofin. Just nu arbetar samtliga förskolor med projektet "Djur och Natur". Uppstarten på Strumpan blir en gemensam utflykt till kallbadhuset där en flaskpost dyker upp med ett brev från Lille Lustig. Han vill gärna lära sig mer om djur och natur och ber barnen att skriva brev till honom om vad de får reda på under tiden i sitt projekt.

- Att få följa barnens upptäcktsfärder är inspirerande. Vi ska inte glömma att vi lär oss av barnen och kanske även bli påmind om att fånga nuet.



Köttfärsfyllda pirogbullar

cirka 20 stycken

200 g	Smör
5 dl	Mjöl
50 g	Jäst
1,2 tsk	Salt
13-14 dl	Vetemjöl
1 st	Ägg
	Oregano

Fyllning

5 dl	Köttfärssås, tjock
2 dl	Ost, riven

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull, häll i mjölken och värm tills det blir fingervarmt (ca 37 grader). Tillsätt salt och nästan allt vetemjöl. Arbeta degen smidig tills den släpper bunkens kanter. Låt jäsa 30 minuter under bakduk.

Dela degen i 2 delar. Kavla varje del till en rektangel. Därefter delar du varje del i 10 kvadratiska bitar. I mitten på varje kvadrat klickar du ut lite köttfärssås och strör på lite ost.

Ta vardera hörn och sammanfoga dem så det blir ett litet knyte. Vänd sedan på bullen och lägg på den på en plåt med bakplåtspapper.

Pensla med ägg och strö över lite oregano.

Grädda mitt i ugnen på 250 grader i cirka 10 minuter.





Pastagrätäng med skinka

4 portioner

300 g Valfri pasta
150 g Rökt skinka, strimlad
100 g Majs
100 g Purjolök, finhackad

Ostsås

1-2 msk Smör
5 dl Mjölk
2 msk Mjöl
5 msk Vatten
1 dl Grädde
2 dl Ost
Oregano
Svartpeppar
Salt
Vitpeppar

Koka pastan nästan färdig. Lägg den tillsammans med den rökta skinkan, purjolöken och majsens i en smord form.

Koka upp mjölken och smöret. Blanda mjölet och vattnet noga så det är utan klumpar och rör ned det i den varma mjölk- och smörblandningen. Låt koka på svag värme i 3-5 minuter. Krydda med svartpeppar, vitpeppar, salt och oregano. Tillsätt ost och grädden. Häll ostsåsen över pastan och skinkan. Tillagas i mitten av ugnen på 200 grader i cirka 20 minuter.



Råraka med stekt fläsk och lingon

4 portioner

1 kg	Potatis
16 st	Rimmat fläsk, skivor
50 g	Smör till stekning
1 tsk	Salt
	Lingon

Skala och riv potatisen i en djup skål. Salta och rör om samtidigt så saltet fördelas jämnt. Hetta upp smöret i en panna på medelhög värme. Ta en näve riven potatis och krama ur vätskan, platta ut den i pannan. Stek potatisen gyllenbrun på båda sidor.

Stek fläsket tills det fått en fin färg och placera det sedan på några lager med hushållspapper för att droppa av fett.

Servera rårakorna varma med fläsk och lingon. Gärna med en god sallad till.



Skapande verksamhet på Misteröd

Att utgå från barns kreativitet och utforskande



Att få jobba med det skapande är en viktig del i verksamheten på Misteröds förskola.

Skapande som bas

Skapande är ett nyckelord i Reggio Emilia filosofin och barnens nyfikenhet och intresse är hela tiden utgångspunkten. Barnen får utforska olika material, såsom lera, färger, papper och annat kreativt material.

- I skapandet finns inget rätt eller fel, alla gör efter sin tanke och förståelse, säger Christine, pedagog

och atelierista.

- Vi använder oss mycket av naturmaterial, som vi plockar med oss hem från våra skogsturer, säger Gunilla, som också är pedagog och atelierista.

Med grundfärgerna, rött, gult, grönt och blått, kan man trolla fram alla färgnyanser. Barnen ser med egna ögon den magiska effekten när gult flyter in i det blå som bildar grönt.

- Vi erbjuder olika material och

tillvägagångssätt. Men man behöver inte hålla sig till penslar, barnen kan måla med allt möjligt, det är bara fantasin som sätter gränser. Gamla diskborstar, frukter eller händer och fötter är också spännande att måla med. Alla barn dras till lera som har en egen station, där det knådas, kläms, luktas och smakas.

- Alla kan och får arbeta med lera, säger pedagogerna.

Var fanns dinosaurierna?

Som till exempel när barnen



arbetade med att skapa sina egna dinosaurier. Gunilla berättar att man ställde frågan och barnen började fundera kring det.

- Dom bodde inte i Uddevalla och så försvann de plötsligt.
- Ja, de var för gamla.
- Nä, det blev en explosion, en bomb från himlen.
- Ja, det var några dinosaurier först. Sen kom vi.

På så sätt blev barnens nyfikenhet en naturlig väg till biologi, historia



och fysik.

Att arbeta i projekt

Stadens skulpturer var i fokus i ett tidigare projekt. Under en period ägnade man sig åt stadens broar, som avslutning fick barnen berätta historien om broarna för sina föräldrar.

I början på hösten startades ett nytt projekt, vi såg barnens intresse för svampar när vi var i skogen. Därefter besökte vi svamputställningen på Bohusläns museum. Vi fick lärdom och inspiration av olika svampar. Tillbaka på förskolan skapade barnen sedan svampar av saltdeg och lera.

- Det är barnens skapande-process och lust att vilja lära mera som är det viktiga, avslutar Christine.





Skogspanna

4 portioner

500 g	Fläskkött, strimlat
150 g	Bacon
1 st	Gul lök, hackad
1 st	Vitlöksklyfta, pressad
200 g	Champinjoner, skivade
1/2 msk	Kinesisk soja
1/2 tsk	Svartpeppar
2 dl	Köttbuljong
2 dl	Grädde
2 msk	Lingonsylt
1 tsk	Timjan
	Salt
	Peppar

Fräs det strimlade köttet i lite olja. Tillsätt lök, bacon, vitlök och svamp.

Smaksätt med kinesisk soja och svartpeppar. Rör ner buljong, grädde och lingonsylt.

Strö över timjan, låt koka i cirka 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Servera med ris eller potatis och ugnsrostade rotsaker.





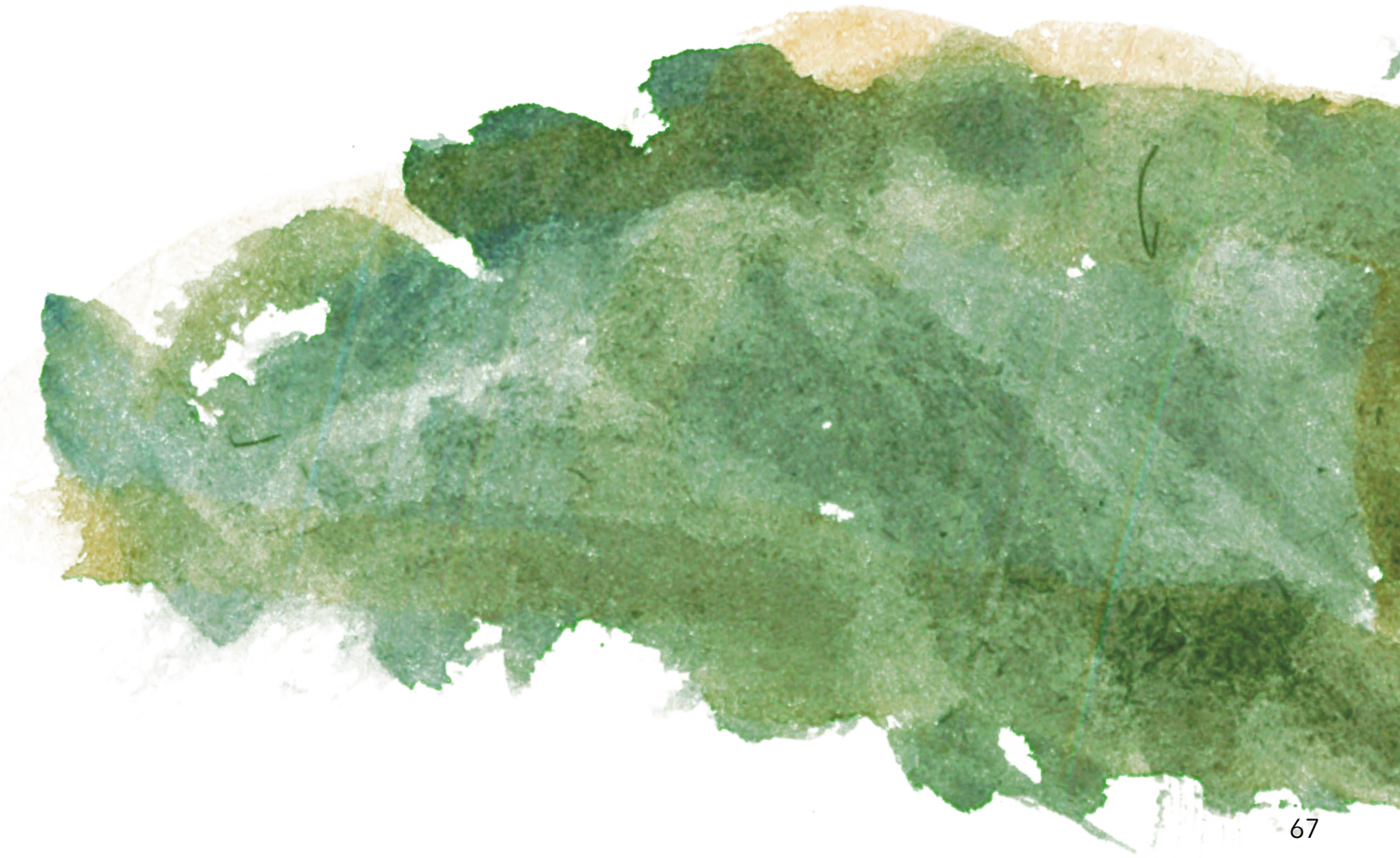
Tacogratäng

cirka 4-5 portioner

400 g	Köttfärs
1 dl	Tacokrydda
600 g	Potatis, skalad och skivad
150 g	Gul lök, skivad
0,75 dl	Matlagningsgrädde
1,75 dl	Mjök
100 g	Riven ost

Bryn färsen och blanda ner tacokryddan. Lägg i potatis och lök. Häll på grädde och mjök. Låt koka i 10 min.

Häll potatis- och färsröran i smord form. Strö över osten. Tillaga i mitten av ugnen på 160 grader i cirka 30 minuter.





Tacoköttbullar

4 portioner

500 g Nötfärs
3 msk Ströbröd
2 dl Vatten
2 msk Tacokrydda
1 st Ägg

Tomatsås

1 burk Krossade tomater
1 msk Tomatpuré
1 st Vitlöksklyfta
1 dl Vatten
1 st Grönsaksbuljongtärning
2 tsk Spiskummin
Salt
Peppar

Blanda ströbröd, tacokrydda (vår egen tacokrydda finns under receptet "tre kryddblandningar" i boken) och vatten i en bunke. Låt svälla i 5 minuter. Tillsätt nötfärs och ägg. Arbeta ihop smeten så den blir smidig. Forma köttbullar och stek dem i smör i stekpannan cirka 5 minuter.

Tomatsåsen

Häll alla ingredienserna till såsen i en gryta. Värm upp och låt den småputtra i cirka 10 minuter. Smaka av med salt och peppar. Lägg i köttbullarna i såsen och gör ett uppkok. Serveras gärna ihop med pasta.





Kinesisk korvgryta

4 portioner

300 g	Falukorv, strimlad
1 msk	Kinesisk soja
1-2 tsk	Ingefära
1/2 st	Purjolök, strimlad
1 st	Röd paprika, strimlad
1 st	Morot, strimlad
2 msk	Tomatpuré
5 dl	Vatten
2 st	Köttbuljongtärningar
3 tsk	Potatismjöl

Fräs korven i en stekpanna tillsammans med kinesisk soja och ingefära. Tillsätt grönsakerna och fräs dem snabbt. Lägg allt i en gryta. Häll i vatten, buljongtärningarna och tomatpuré.

Blanda ut potatismjöl i lite vatten och red av grytan. Låt koka några minuter

Servera med ris eller nudlar.



Fokus på hållbar utveckling på Källdals förskola



Det är dags för en promenad bort till återvinningsstationen, en regelbundet återkommande syssla för barnen på Källdals förskola. Morgonen är solig men kall efter första nattfrosten. I kapprummet fladdrar ärmarna, byxben, vantar, mössor och kängor

Erica, rektor på förskolan berättar lite om tanken bakom:

- Vi tycker det är viktigt att kunna bidra till en god samhällsutveckling genom att stärka barnens förståelse om vad ett samhälle som är hållbart betyder. Vi ska ge barnen förutsättningar att utveckla förståelse för hur olika val i vardagen kan bidra till en hållbar utveckling.

På Källdals förskola arbetar dom med hållbar utveckling genom ett samarbete med Grön Flagg. Detta arbete har varit igång sedan 2006 och hela förskolan har "Djur och natur" som tema fast med olika projekt beroende på vad barnen visar intresse för.

- Vi arbetar med inspiration av Reggio Emilia filosofin vilket betyder att vi har medaktiva pedagoger som följer och utmanar barnet utifrån barnets tidigare erfarenheter och intressen.

Vi återgår till vår barngrupp med de gulgröna västarna. De har nu kommit

utanför förskolan och mellan sig bär barnen tre kassar där skolans avfall samlas i (köksavfall går förstås en annan väg). Framme vid centralen får alla ta av innehållet och leta upp rätt container.

- Nä, där ska inte plasten ligga, titta på bilderna, röd ska den vara. Vad har du hittat? En ihjälkörd pantburk. Det blir metall, säger Cenny, barnskötare på Humlan.
- Titta in här! Va' mycke' presentpapper!



Projekt inom Grön flagg på Källdals förskola

Sedan 2006 har den gröna flaggan vajat stolt på förskolans fasad. Den manifesterar ett internationellt nätverk som hyllar tanken att arbetet med hållbar utveckling måste börja med barnen. För att få ett certifikat måste vissa villkor uppfyllas, genom regelbundna rapporter.

Inför höstterminen bestämde sig Matildaskolan för att jobba med ett gemensamt projekt - "Djur och natur" - även om övriga skolor inte är med i Grön Flagg.

På en avdelning så kan man beskåda årstidernas skiftningar i naturen, detta tydliggörs med bilder på väggen av ett träd som regelbundet dokumenteras där barnen själva får fotografera de



saker de finner intressanta.

- Vi har pratat mycket om vad som händer med djuren på vinter och fördjupar oss i olika djur. Vi kom fram till att flera djur sover på vintern och valde därför tillsammans med barnen att undersöka vidare kring detta.

På en annan avdelning så har man valt att följa en fjärils livscykel.

- Vi genomförde en omröstning på avdelningen för att välja vilket djur barnen ville lära sig mer om. Barnen fick flera alternativ och röstade fram fjärilen. Vi skapar larver, puppor och fjärilar i olika material och med hjälp av olika tekniker. Vi sjunger sånger, ramsor och tittar på filmer om fjärilarnas livscykel, berättar Valentina, förskolelärare.



Till våren ska de skaffa ett fjärilsterrarium. Barnen ska då få möjligheten att följa fjärilens utveckling från dag till dag.

- Det ska bli riktigt spännande att utforska detta tillsammans med barnen!



Quesadillas

4 portioner

8 st	Tortillabröd
4 dl	Ost, riven
4 skivor	Rökt skinka
1 1/2 - 2 dl	Mild chilisås
	Oregano
	Rapsolja

Börja med att lägga ut tortillabröden framför dig. Bred ut chilisåsen på ena halvan av brödet, strö över den rökt strimlade skinkan och toppa med ost och oregano. Vik sedan brödet på hälften.

Hetta upp en stekpanna med lite rapsolja och stek dina quesadillas tills osten har smält så att du kan säkert vända på dom utan att fyllningen åker ur. Stek tills även den andra sidan har fått en fin färg.

Servera gärna quesadillas tillsammans med en tomatsalsa och/eller en krispig sallad.





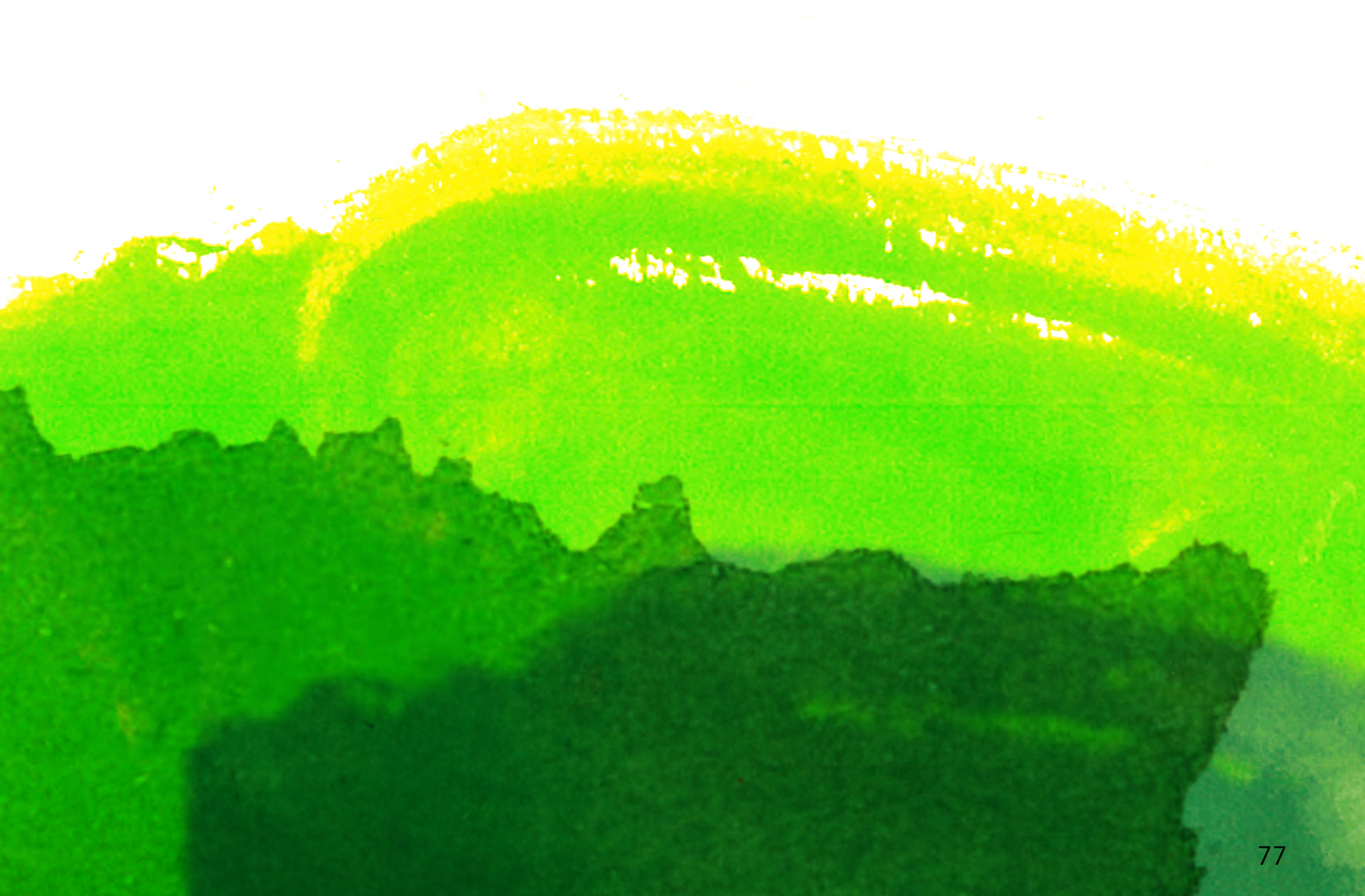
Ugnsstek falukorv

4 portioner

400 g	Falukorv
1 msk	Smör
1 st	Gul lök
100 g	Ost, skivor

Skär djupa snitt med jämna mellanrum i falukorvs-ringen. Lägg korven i en smord ugnssäker form. Fyll snitten med fyllningen. Ställ formen mitt i ugnen på 225 grader och stek i cirka 25 minuter mitt i ugnen eller tills korven fått färg. Häll eventuellt lite vatten på botten om det ser torrt ut.

Servera med potatismos och en blandsallad.





Baconinlindad kyckling

4 portioner

4 st Kycklingfiléer
2 paket Bacon
Salt
Peppar
Paprikakrydda

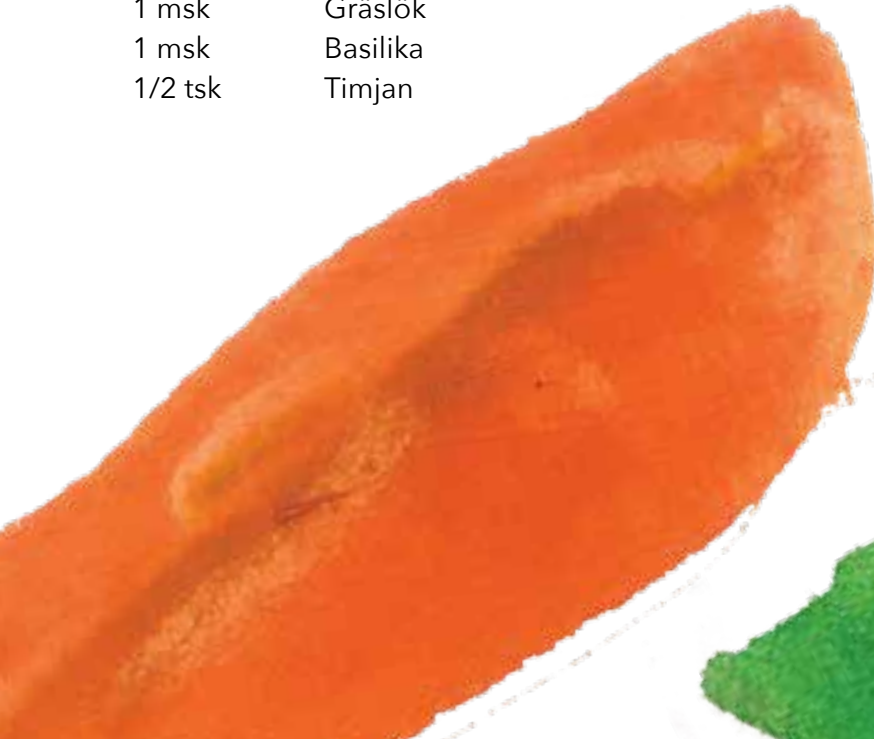
Dela kycklingfiléerna på längden. Krydda filéerna, linda baconet runt kycklingen (fäst med tandpetare om det behövs). Bryn hastigt så de får lite färg. Stek mitt i ugnen på 200 grader i cirka 20 minuter.

Örtsås

1st Gul lök
3 dl Grädde
1 msk Tomatpuré
1 msk Crème fraîche
2 msk Kalvfond
2 msk Maizenamjöl
1 msk Dragon
1 msk Körvel
1 msk Persilja
1 msk Gräslök
1 msk Basilika
1/2 tsf Timjan

Örtsås

Hacka lök och fräs i kastrullen, tillsätt tomatpurén och rör runt. Tillsätt grädde och kalvfond. Koka upp och red sedan av med maizenamjöl. Rör ner crème fraîche och kryddorna. Låt koka på svag värme i 10 minuter.





Italiensk kycklinggryta

4 portioner

500 g	Kycklingfilé i bitar
2 st	Paprikor, strimlade
2 st	Vitlöksklyftor, pressade
8 st	Soltorkade tomater, hackade
2 dl	Crème fraiche
2 dl	Grädde
1 msk	Tomatpuré
1-2 tsk	Basilika
1 st	Köttbuljongtärning
	Salt
	Peppar

Ta fram en gryta och bryn kycklingen i lite olja. Tillsätt de övriga ingredienserna och låt småkoka i cirka 15 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Servera ihop med pasta.





Kycklingbiffar

4 portioner

500 g	Kycklingfärs
1 1/2 msk	Limejuice
1 tsk	Röd chili, finhackad
1 1/2 dl	Purjolök, finstrimlad
3 msk	Fisksås
1 msk	Potatismjöl
2 tsk	Svartpeppar
3/4 dl	Mjök
2 msk	Kokos
	Rapsolja

Blanda samman färsen med limejuice, chili, purjolök, fisksås, potatismjöl, kokos, svartpeppar samt mjök.

Klicka därefter ut små högar av färsen i en stekpanna och låt dem brynas, cirka 3 minuter på vardera sida eller tills de fått fin färg.

Serveras till pasta med tomatsås.



Köttbullar i barbequesås

4 portioner

Sås

2 st	Rödlökar, hackade
2 st	Vitlöksklyftor, hackade
2,5 dl	Ananasjuice
1,5 dl	Chilisås
1 tsk	Rökt paprikapulver
1 dl	Farinsocker
1 msk	Kinesisk soja
1 dl	Vatten
1 st	Grönsaksbuljongtärning

Köttbullar

500 g	Nötfärs
1 tsk	Oregano
1 tsk	Spiskummin
1 tsk	Salt
1/5 tsk	Svartpeppar
1/2 tsk	Vitlökspulver
1 msk	Maizenamjöl

Lägg i alla ingredienserna till såsen i en djup gryta. Låt koka upp och låt sjuda i cirka 2 timmar. Rör om då och då.

Blanda ihop ingredienserna till köttbullarna. Rulla dem och stek dem så de får en fin färg. De behöver inte bli genomstekta. Lägg köttbullarna i såsen och låt småkoka i cirka 15 minuter. Ju längre desto bättre.

Servera gärna ihop med coleslaw, pasta eller ris.



Marinerad kyckling med hasselbackspotatis

4 portioner

Marinad till kycklingfiléerna

4 st	Vitlöksklyftor
1 tsk	Svartpeppar
1 tsk	Paprika
1/2 tsk	Salt
1 tsk	Oregano
1/2 dl	Kinesisk soja
1/2 dl	Sirap
1/2 dl	Matolja
4 st	Kycklingfiléer
3 st	Morötter
1/2 st	Kålrot
3 st	Palsternackor
	Matolja
	Flingsalt

Hasselbackspotatis

8 st	Potatis, jämnstora
2-3 msk	Smör
1/2 tsk	Salt
1/2 dl	Ströbröd

Strimla kycklingen och blanda ihop marinaden. Häll allt i en bunke och låt stå och dra i 2-3 timmar.

Skala potatisen och skär sedan flera skåror i dem. Rulla dom i flytande margarin. Lägg potatisarna med skårorna uppåt i en ugnform. Strö sedan på ströbröd och salt. Ställ potatisen i ugnen 20 minuter eller tills den fått fin färg. Skala och skär rotgrönsakerna i cirka 5 cm långa stavar och lägg upp dom på en plåt. Ringla över matolja, strö på flingsalt och ställ in i ugnen i cirka 30 minuter till grönsakerna fått fin färg. Finns det plats i ugnen så kör potatis och grönsakerna samtidigt.

Sila av marinaden från kycklingen och lägg kycklingen i en ugnform, ställ in i ugnen på 200 grader. Låt stå i cirka 15 - 20 minuter.

Spara spadet som blir av kycklingen när den varit i ugnen. Vispa ihop den med lite grädde, salt och peppar. Blir såsen för tunn red av med maizenamjöl.

Severa gärna kycklingen, potatisen, såsen och grönsakerna med en krispig sallad.

Våra utställningar på Bohusläns museum



Det som började som ett tillfälligt samarbete med Bohusläns museum inför Förskolans Dag för flera år sedan blev såpass lyckat att samarbetet sedan dess bara har fortsatt och blivit allt djupare. Numera har Matildaskolans förskolor två utställningar på Bohusläns museum om året - en utställning på sommaren och en på vintern.

- Att ha ett så nära samarbete med Bohusläns museum som vi har ser vi som en ynnest! Där kan barnen ta med sina nära och kära för att visa upp vad de har arbetat med på förskolan, säger Marcus, utställningssamordnare på Matildaskolans förskolor.

En del av Reggio Emilia-filosofin
Då Matildaskolans förskolor jobbar enligt Reggio Emilia-filosofin så anser man att barnen ska synas i samhället och samhället ska vara en självklar del av barnens arena att röra sig på, eftersom de är viktiga medborgare de också.

- "Detta är något som också står med i den nya läroplanen också. Att alla ska få möjlighet till att lära sig om platsen där de bor samt få vara en del av samhället", berättar Erica, rektor på Källdals förskola.

Många utställningar genom åren
Ett återkommande tema vi har haft på utställningarna är en sektion där vi frågar barnen om hur

det var förr i tiden, om traditioner och om gamla saker. Det är alltid intressant att se vad barnen har för tankar och idéer kring hur det var förr.

Senast var temat "Allt från dinosaurier till mormor". En utställning där man som besökare fick en unik inblick i barnens tankar och funderingar kring vad de anser är gammalt. Så allt från teckningar som illustrerade hur man levde förr på en bondgård till små dinosaurier i lera.





En tidsresa på hembygdsgården

Ett gränsöverskridande samarbetsprojekt med museet och hembygdsföreningen



I samband med sommarutställningen på Bohusläns museum fick barnen också möjlighet att besöka Bokenäs hembygdsförening för en resa tillbaka i tiden. Vuxna från Bohusläns museum, Bohusläns hembygdsförbund och Bokenäs hembygdsförening mötte upp barnen

iklädda tidsenliga kläder på den gamla prästgården. Där fick de prova på hur vardagen kunde vara för de som levde för hundra år sedan.

De fick prova på att baka tunnbröd, sjunga ramsor, hämta ägg,

åka med häst och vagn, väga upp potatis på affärsdisken och prova på att gå i skolan - allt till barnens stora förtjusning! Särskilt fascinerande tyckte barnen det var att tillverka smör på gammaldags vis.

Elisabeth hällde grädde i den gamla smörkärnan och berättade för de nyfikna barnen hur man bar sig åt för att göra grädden till smör. De turades om att prova





smörkärnan och fick sen vara med och se på hur man tvättade smöret.



- Genom att tvätta smöret får man ut all rest av kärnmjölk, vilket gör att smöret håller längre, berättar Elisabeth.

Som avslutning så smaksattes smöret med lite salt innan det breddes ut på det nygräddade tunnbrödet. Under tiden som barnen mumsade så passade jag på att fråga barnen om vad de tyckte om smöret de varit med och gjort och fick ett unisont:

- Det var jättegott!





Morots- och halloumibiffar

8 stycken biffar

250 g	Morötter, skalade, rivna
1 st	Halloumiost (à 200 g)
2 st	Ägg
3/4 dl	Ströbröd
1 tsk	Chiliflakes
1 krm	Svartpeppar
	Salt
	Olja

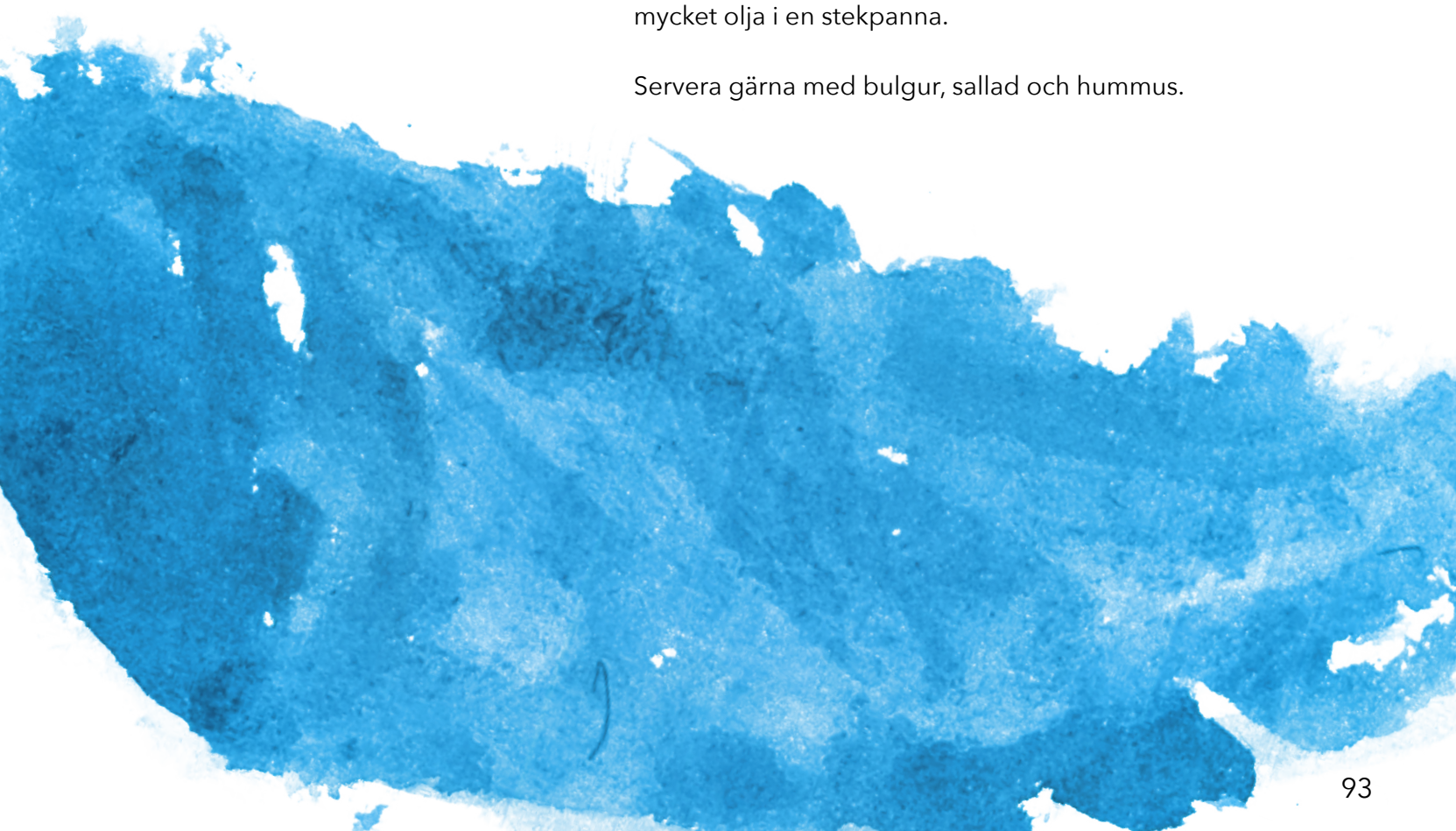
Sätt ugnen på 250 grader. Skala morötterna. Riv morötter och halloumi grovt på ett rivjärn.

Blanda morötter, halloumi, ägg, ströbröd, chiliflakes och svartpeppar i en skål. Smaka eventuellt av med salt.

Forma till 8 stycken biffar med oljade händer. Lägg dem på en bakpappersbeklädd plåt. Pensla dem med olja på båda sidor. Ställ in dem mitt i ugnen 15-20 minuter, tills de fått fin färg.

Vill man ha dem extra frasiga så kan man steka dom i extra mycket olja i en stekpanna.

Servera gärna med bulgur, sallad och hummus.





Röda linsbollar med tomatsås och spagetti

cirka 15 stycken bollar

200 g	Torkade röda linser
1/2 st	Rödlök, hackad
2 st	Vitlöksklyftor, pressade
3 msk	Olivolja
2 msk	Tomatpuré
1 dl	Havregryn
1 tsk	Paprikapulver
	Salt
	Peppar

Tomatsås

400 g	Krossade tomater
3 msk	Olivolja
1 st	Gul lök, hackad
1 st	Vitlök
Lite	Basilika
1/2 tsk	Salt
1 nypa	Strösocker

Skölj linserna och lägg dom i en kastrull med 5 deciliter kallt vatten. Koka upp, sänk sedan värmen och sjud sakta i 15 minuter. Låt rinna av ordentligt och blanda ned resten av ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Ställ sedan in smeten i kylan i 30 minuter.

Värm ugnen till 190 grader, rulla sedan smeten till små bollar och lägg dom på en plåt med bakplåtspapper. Grädda cirka 15 minuter mitt ugnen.

Tomatsås

Värm upp olivolja i en kastrull. Hacka löken och fräs den i oljan tillsammans med vitlöken utan att den tar färg. Tillsätt sedan krossade tomater, basilika, salt och socker. Låt puttra utan lock i cirka 30 minuter tills såsen tjocknar. Tänk på att hålla koll på den under tiden så den inte bränns vid. Smaka sedan av och lägg till ytterligare salt och peppar ifall det behövs.

Linsbollarna med tomatsås serveras gärna ihop med spagetti.



Vegetarisk lasagne

4 portioner

1 st	Gul lök, hackad
1 st	Vitlöksklyfta
200 g	Palsternacka, rotselleri, kålrot, morot
1 burk	Tomater, krossade (400g)
5 st	Soltorkade tomater
1 dl	Mild chilisås
200 g	Broccoli
2 st	Grönsaksbuljongtärningar
3 dl	Vatten
1 dl	Röda linser

Ostsås

2msk	Smör
1 msk	Vetemjöl
2 dl	Mjök
2 dl	Ost, riven

8 st	Lasagneplattor
------	----------------

Vi börjar först med att göra en grönsaksröra. Ta fram en djup kastrull och fräs lök, vitlök och rotfrukter i lite olja. Tillsätt krossade tomater, chilisåsen, soltorkade tomater, broccoli och röda linser. Smaka av med salt och peppar. Låt koka i 10 minuter. Mixa såsen slät i matberedare.

Ostsåsen gör du på följande sätt. Smält smöret, tillsätt mjöl och red av med mjök. Koka upp och tillsätt riven ost. Smaka av med salt och peppar.

Häll hälften av ostsåsen i botten på en ungfäst form. Lägg på ett lager lasagneplattor. Häll hälften av grönsaksröran. Lägg sedan ytterligare ett lager med lasagneplattor och grönsaksröra. Till sist ett lager med lasagneplattor och så toppar vi av med ostsåsen.

Sätt in formen i mitten av ugnen på 200 grader i cirka 40 minuter.





Vegoajvarbiff med krämig paprikasås

Cirka 4 portioner

800 g	Potatis, klyftor
Biffar	
300 g	Quornfärs
1 st	Lök, medelstor
2 st	Potatis, små, kokta
1 st	Ägg
200 g	Ajvar relish
1 msk	Potatismjöl
1/2 dl	Grädde
1/2 dl	Ströbröd
1 nypa	Socker
4 krm	Svartpeppar, malen
2 tsk	Salt

Paprikasås

1 st	Röd paprika
1 st	Gul lök
1 msk	Smör
2 msk	Tomatpuré
1,5 dl	Vispgrädde
1 dl	Vatten
1 tsk	Torkad basilika
1 krm	Salt
1 krm	Svartpeppar, malen

Sätt ugnen på 200 grader. Tvätta potatisen och skär dem i klyftor. Lägg klyftorna i en ugnsfast form och salta. Ringla över olja och blanda om så att saltet och oljan täcker all potatis. Sätt in mitt i ugnen cirka 30 minuter.

Biffar

Mosa den kokta potatisen. Finhacka löken och bryn den. Blanda ihop potatis, ägg, ströbröd, potatismjöl, grädde och brynt lök i en bunke, låt dra några minuter. Tillsätt sedan färsen, ajvar, salt och peppar. Blanda till en jämn smet. Provstek lite av smeten och smaka av om du behöver mer kryddor. Forma 4-6 stora och tjocka biffar. Stek biffarna ett par minuter på båda sidor tills dom fått fin färg. Ställ in dom mitt i ugnen på 200 grader i 5-10 minuter så dom blir helt genomstekta.

Paprikasås

Skölj paprikan och skär den i små tärningar. Skala och finhacka löken. Fräs paprika och lök mjuk. Tillsätt tomatpuré, basilika, grädde och vatten. Koka ihop och smaka av med salt och peppar. Mixa med stavmixer.

Servera biffarna med klyftpotatis, krämig paprikasås, broccoli och en sallad till.



Ärtbiffar

4 portioner

250 g	Gula ärtor
1/2 st	Gul lök
1 st	Vitlöksklyfta
2 msk	Persilja, finhackad
1/2 msk	Bakpulver
3/4 dl	Maizena
1 tsk	Salt
1 tsk	Peppar
1 msk	Senap
1 tsk	Timjan
1 tsk	Mejram

Senapssås

2 dl	Crème fraiche
1 tsk	Senap
	Salt
	Peppar

Blötlägg de gula ärtorna i minst 12 timmar. Häll av vattnet och lägg ärtorna i kastrull, fyll på med vatten så det täcker.

Koka upp och låt småkoka under lock i cirka 1 timme.

Skala och hacka lök samt vitlök. Mixa sedan ärtor, lök, vitlök, persilja, bakpulver, maizena, salt och peppar i en matberedare.

Tillsätt senap, timjan och mejram. Forma till biffar. Stek i olja, några minuter på var sida.

Senapssås

Rör ihop crème fraiche med senap. Smaka av med salt och peppar.

Servera med ris eller bulgur och ugnstrostade rotsaker.





Broccolisoppa

4 portioner

500 g	Broccoli
8 dl	Vatten
1 st	Gul lök, hackad
2 st	Grönsaksbuljongtärningar
1 dl	Mjök
2 dl	Prästost, riven
	Salt
	Peppar

Blanda alla ingredienserna utom osten. Låt koka tills broccolin är riktigt mjuk. Tillsätt osten. Mixa allt i en matberedare eller med en stavmixer tills soppan blir slät. Häll i mjök och ost, smaka av med salt och peppar.

Tips!

Vill du få soppan lite mer matig så kan du toppa den med knapriga baconbitar eller stekta korvslantar.





Chili con carne-gryta av högrev

4-6 portioner

2 st	Gula lökar, finhackade
2 st	Vitlöksklyftor, pressade
1 kg	Högre, strimlat
1 msk	Kakao
3 msk	Farinsocker
1 tsk	Spiskummin
1 tsk	Koriander
1 tsk	Oregano
500 g	Krossade tomater
2 msk	Tomatpuré
0,5 dl	Chilisås
2 msk	Kalvfond
2 dl	Mörk öl
400g	Kidneybönor
400g	Vita bönor i tomatsås
	Salt
	Peppar

Stek köttet i omgångar tillsammans med löken och vitlöken i rikligt med smör. Salta och peppra, lägg över allt i en gryta.

Tillsätt alla övriga ingredienser förutom bönorna. Tillsätt även chilin om ni nu önskar en hetare gryta.

Låt grytan småputtra under lock i cirka 1 1/2 timma tills köttet är mört. Späd med vatten om det skulle behövas.

Lägg i kidneybönor och vita bönor. Låt koka i 10 minuter till. Smaka av med mera kryddor om det skulle behövas. Servera grytan med ris, majsolvar, gräddfil, riven cheddarost och ett gott bröd.

Vill ni ha grytan lite het så tillsätt 1 grön chili, urkärnad och hackad.

Spädbarnsmassage för alla på Matildaskolan



Matildaskolan erbjuder gratis undervisning i spädbarnsmassage till alla föräldrar som är intresserade. Det är något relativt nytt i Uddevalla, men kunskapen är gammal. Jordbrukarna i Indien bär sina barn tätt inpå ryggen och emellanåt sätter de sig och masserar sina små, så har de gjort sedan urminnes tider.

För den moderna västvärlden uppenbarades kunskapen kring spädbarnsmassage av amerikanen Vivala McClures som under en resa i Indien 1973 såg föräldrarnas kärleksfulla omsorg, blev inspirerad och gav därefter ut en bok inom ämnet.

Matildaskolans kurs löper över fem veckor med ett tillfälle på 1,5 timma per vecka med en gruppstorlek på cirka 5 barn och föräldrar per gång. Den är mest givan-

de från det att barnet är några månader fram tills det att barnen börjar krypa. En av de certifierade instruktörerna som håller i detta är Lena Johansson Bratt.

- Deltagarna möts av lugn musik och varje barn tilldelas en madrass att ligga på. Här är det lugnt och stilla. Vi går in i en bubbla av koncentration och vi börjar när alla föräldrar känner sig avspända, avslappnade samt att barnen visar att de vill bli masserade.

När man masserar så använder man en olja som är vegetabilisk och oparfymerad. Man börjar först med att massera långsamt ben och fötter för att sedan gå över till mage och bröst, armar och händer, ansikte och till sist ryggen. Det är viktigt att föräldrarna hela tiden pratar med sina

små. Tryter ordförrådet så har Lena ramsor som förslag. Barnen blir ofta trötta efter massagen och sover avslappnat och länge.

Många fördelar

Förutom trygghet, njutning och stimulans kan massagen ge hjälp mot kolik och andningsbesvär vid astma. Man har också sett att den tycks få för tidigt födda att gå upp i vikt. De få undersökningar som gjorts antyder att de som fått massage som små har en stor empati och medkänsla till andra samt stärker bandet mellan föräldrar och barn.

Som instruktör får Lena höra att föräldrarna är nöjda och att barnen har njutit.

- Att se bandet mellan föräldrar och barn stärkas skänker väldigt glädje!

Teknikintresset växer så det knakar på Källdal



På Källdals förskolas torg har barnen samlats kring den surrande projektorn för att se det spännande resultatet.

- Just nu arbetar vi med odling. Tillsammans har barnen fått diskutera om hur de ska gå tillväga för att följa hur växterna gror, säger Rebecca, förskolelärare på Humlan.

Barnen röstade att man skulle filma och utifrån det så beslöts det att använda "time-lapse". En teknik där man tar bilder med givna intervaller och sen skapas det en film av dessa bilder. Att använda teknik som en del i utforskandet

ser Rebecca som en naturlig del i arbetet.

- Vi använder dagligen ipad och datorer när vi tillsammans med barnen utforskar olika projekt.

Det ser ut som dom dansar

Under sju dagar så filmades krasen. Från att det bara var små frön till de blivit fullvuxna. Så nu har barnen samlats och det är äntligen premiär för att visa resultatet.

- Är ni beredda allihopa?

Barnen ropar "JA!" i samlad kör och filmen startas.

Barnen tittar fascinerat på hur det växer. Ett barn utbrister:

- Det ser ut som dom dansar! Flera barn instämmer. Många spännande diskussioner följde efter filmen. Barnen var entusiastiska och ville göra en till film. Denna gång kanske med solrosor för att se hur dom växer.

Från jord till bord

Det kom också på tal om vad som ska göras med all krasse då det blivit mer än vad de själva skulle kunna äta upp. Tillsammans kom barnen överens att de ska ge den till Ann i köket så hon kunde använda den till matlagning. Sagt som gjort blev den en del i soppan som serverades till lunch den dagen.



Cowboysoppa

4 portioner

250 g	Nötfärs
1 st	Purjolök, hackad
1 st	Vitlöksklyfta, pressad
1/2 l	Kött eller grönsaksbuljong
1 burk	Krossade tomater (400 g)
1 st	Röd paprika, strimlad
1 msk	Tomatpuré
2 st	Morötter, grovt strimlade
1 msk	Tacokrydda
1 dl	Grädde
1 burk	Vita bönor (400 g)
	Salt
	Peppar

Fräs färsen tillsammans med purjolök, vitlök och tacokrydda. Häll köttfärsröran i en kastrull och tillsätt de övriga ingredienserna utom grädden och de vita bönorna.

Koka soppan tills grönsakerna är lite mjuka. Tillsätt grädden och de vita bönorna. Gör ett uppkok och smaka av med salt och peppar.









Currydoftande köttfärssoppa

4 portioner

400 g	Nötfärs	Fräs färs, lök, vitlök och curry i lite olja. I en gryta tillsätt vatten, grönsaksbuljongtärningar, tomatpuré, passerade tomater, potatistärningarna och de strimlade morötterna.
2 st	Gula lökar, finhackade	
1 st	Vitlöksklyfta, pressad	
1 msk	Curry	Låt soppan koka cirka 15 minuter. Häll sedan i grädden. Gör ett uppkok och smaka av med salt och peppar.
1 l	Vatten	
2 st	Grönsaksbuljongtärningar	
2 msk	Tomatpuré	
2 st	Potatisar, tärningar	
2 st	Morötter, strimlade	
1 burk	Passerade tomater (400 g)	
1 dl	Grädde	
	Salt	
	Peppar	





Fisksoppa

4 portioner

1 st	Vitlöksklyfta, pressad
1 st	Röd paprika, små bitar
2 st	Morötter, riven
1 st	Purjolök, strimlad
1-2 msk	Curry
3 msk	Tomatpuré
1 1/2-2 l	Vatten
3 st	Fiskbuljongtärningar
500 g	Sejfilé eller laxfilé, bitar
2 dl	Crème fraiche
	Salt
	Peppar

Fräs purjolök, vitlök och curry i en kastrull. Tillsätt vatten, buljong och de övriga ingredienserna utom fisken.

Låt småkoka i cirka 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Lägg i fisken och gör ett uppkok.

Tips!

Det är supergott att ha i lite räkor. Lägg i så fall i dom precis innan servering då de annars lätt blir sega.





Gulaschsoppa

4 portioner

300 gr	Nötfärs
1 st	Chorizokorv, bitar
1 st	Gul lök, hackad
2 st	Röd/gul paprika, tärnad
200 g	Strimlade rotfrukter
1 msk	Tomatpuré
1 msk	Paprikapulver
1 liter	Vatten
2 st	Köttbuljongtärningar

Bryn färs, korv, lök och paprika i lite olja. Tillsätt tomatpuré, paprikapulver, vatten och köttbuljongtärningar.

Låt koka ca 15 minuter.

Serveras gärna med en klick gräddfil.





Italiensk soppa

4 portioner

40 g	Spagetti eller annan pasta
38 g	Tomatpuré
160 g	Nötfärs
64 g	Gul lök, hackad
80 g	Morot, hackad
80 g	Kålrot, strimlad
80 g	Selleri, strimlad
80 g	Vitkål, strimlad
1,5 l	Köttbuljong
	Mejram
	Basilika
	Salt
	Peppar

Bryn köttfärsen och löken. Lägg det brynta ihop med morot, kålrot, selleri och vitkål i en gryta. Häll på buljongen. Låt koka i 10 minuter. Tillsätt pastan och koka ytterligare 15 minuter. Krydda. Strö eventuellt över lite persilja på soppan före servering.





Lingongryta

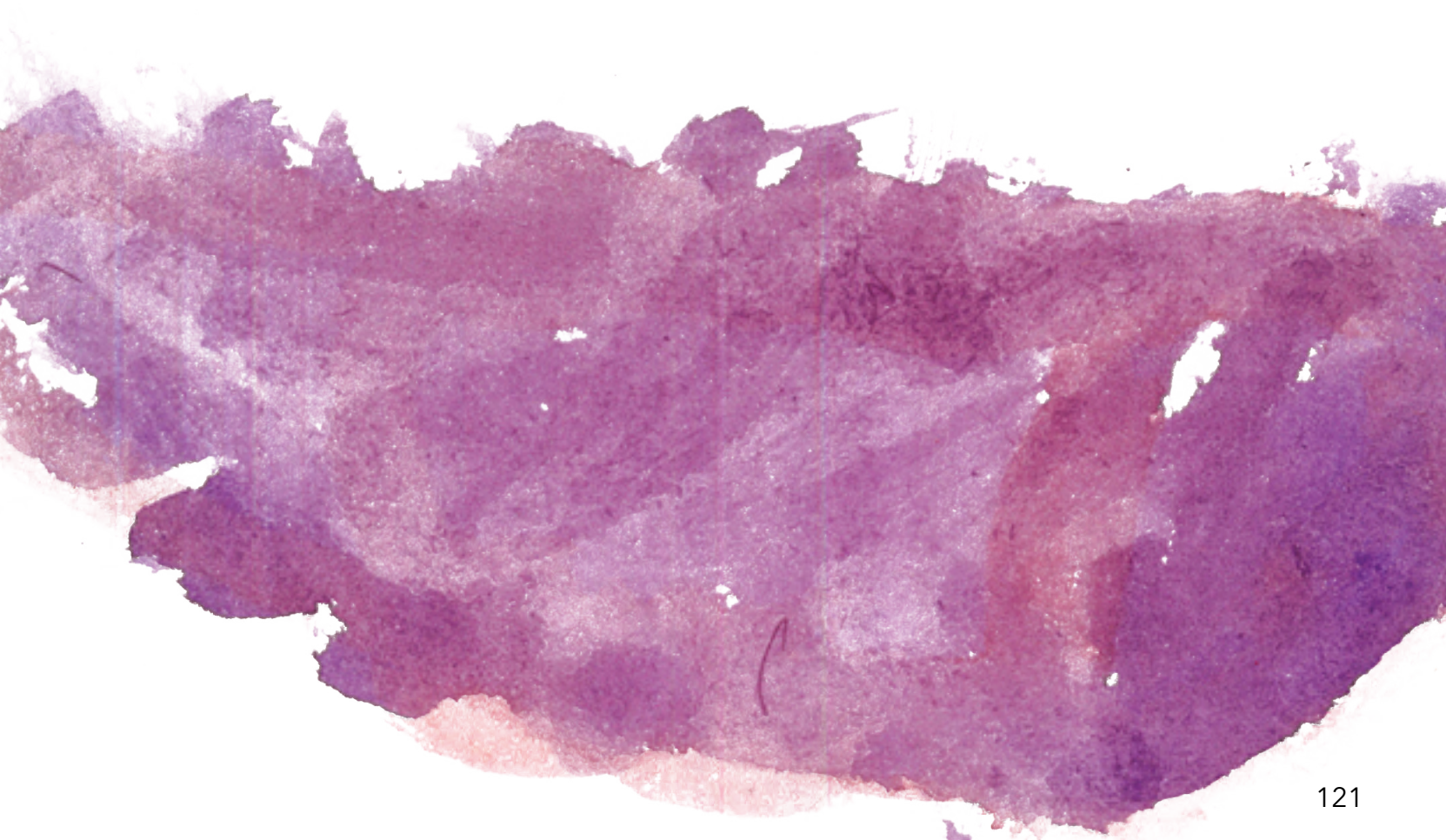
4 portioner

400 g	Nötbog, strimlad
4 dl	Vatten
2 st	Köttbuljongtärningar
1-2 msk	Lingonsylt
0,5 dl	Vispgrädde
1 msk	Kinesisk soja
1 msk	Vetemjöl
	Salt
	Peppar
	Smör att steka i

Bryn köttet i smör. Häll sedan på vatten, buljong och lingonsylt. Låt koka tills köttet är mört och fint (cirka 40 minuter). Tiden kan variera något beroende på hur stora bitarna köttet är.

Häll sedan på grädde och låt koka i ytterligare 15 minuter. Smaka av med soja, salt och peppar. Red av med vetemjöl/maizena och vatten.

Servera gärna grytan ihop med ris eller potatis.





Morotsoppa med örtklick

4 portioner

1 st	Gul lök, hackad
5-6 st	Morötter, hackade
3 st	Potatis, fast, tärnad
1 msk	Smör
1 l	Vatten
2 st	Hönsbuljongtärningar
1 tsk	Salt
0,5 tsk	Peppar
1 tsk	Timjan
1 dl	Grädde

Örtklick

3 dl	Gräddfil
2 krm	Salt
1/2 krm	Vitpeppar
1/2 dl	Dill, hackad
1/2 dl	Persilja
1/2 dl	Gräslök

Skala och hacka löken, skala och skär morötter och potatis.

Fräs löken nästan mjuk i smöret i en gryta. Lägg i morötter och potatis, tillsätt vatten och buljong. Koka på svag värme tills de är mjuka (cirka 20-25 minuter). Häll av det mesta av spadet och spara det.

Mosa grönsakerna med en stavmixer i grytan. Späd med spadet. Värm upp och smaka av med kryddorna och grädden. Mixa till en slät fin soppa.

Blanda ihop örtklicksåsen. Servera soppan tillsammans med såsen och ett gott hembakat bröd.



Strumpans fritids löser föräldrarnas vardagspussel



Klockan har hunnit bli 7 då de första barnen, som valt att äta frukost, kommer lätt sömndruckna in på Mareld, fritids på Strumpan i Ljungskile. Jag frågar Mikaela, som är fritidsledare, om det alltid är så lugnt.

- Ja alla är nog lite trötta såhär tidigt på morgonen. Många föräldrar ser fördelen med att kunna lämna och hämta alla barnen på ett och samma ställe då vi både har förskola och fritids i en och samma byggnad. Det löser många vardagspussel.

På ett bord ligger det ansiktsmasker och skelett från gårdagens Halloweenfest.

- Vi hade skattjakt, säger Daniel, barnskötare som jobbar ihop med Mikaela.



Ett barn avbryter entusiastiskt:

- Det var jättesvårt! Man skulle lista ut vad som ligger var för att nå till nyckeln till utgången!

- Pris utdelades till hela gruppen för gott samarbete, en kista med popcorn och salta pinnar till discot!

Efter frukosten så var det dags att gå till skolan och Daniel följer med barnen. Dagen fortgår, det är eftermiddag och barnen som gått i skolan har kommit tillbaka.



- På eftermiddagarna erbjuds allt från skapande verksamhet, sällskapsspel, gemensam lek, läsläsning till att arbeta med projektet som i år är djur och natur, säger Daniel.

- Precis som förskolan är Mareld inspirerad av Reggio Emilia-filosofin, säger Mikaela. Enkelt kan man beskriva att vi låter barnens



intresse och nyfikenhet ligga till grund för deras utforskande och lärande.

En flicka sladdar i strumplästen fram till diskbänken för att hjälpa Mikaela med att skära upp frukt till mellanmålet och går sedan runt och serverar sina kamrater.

"Mareld är det bästa fritidset i

världen tack vare Mikaela och Daniel" står det på ett papper uppsatt på väggen.

- Det är fantastiskt, flera barn har gått på förskolan innan de började på fritids och jag fick hjälpa dem knyta skosnörena. Nu går de hem själva med egen nyckel säger Mikaela med ett stort leende.





Ost och potatissoppa med brödkrutonger

4 portioner

150 g	Purjolök, skivad
2-3 msk	Smör till stekning
200 g	Palsternacka, tärnad
7,5 dl	Svampbuljong
150 g	Västerbottenost, finriven
2,5 dl	Grädde
	Svartpeppar
	Salt

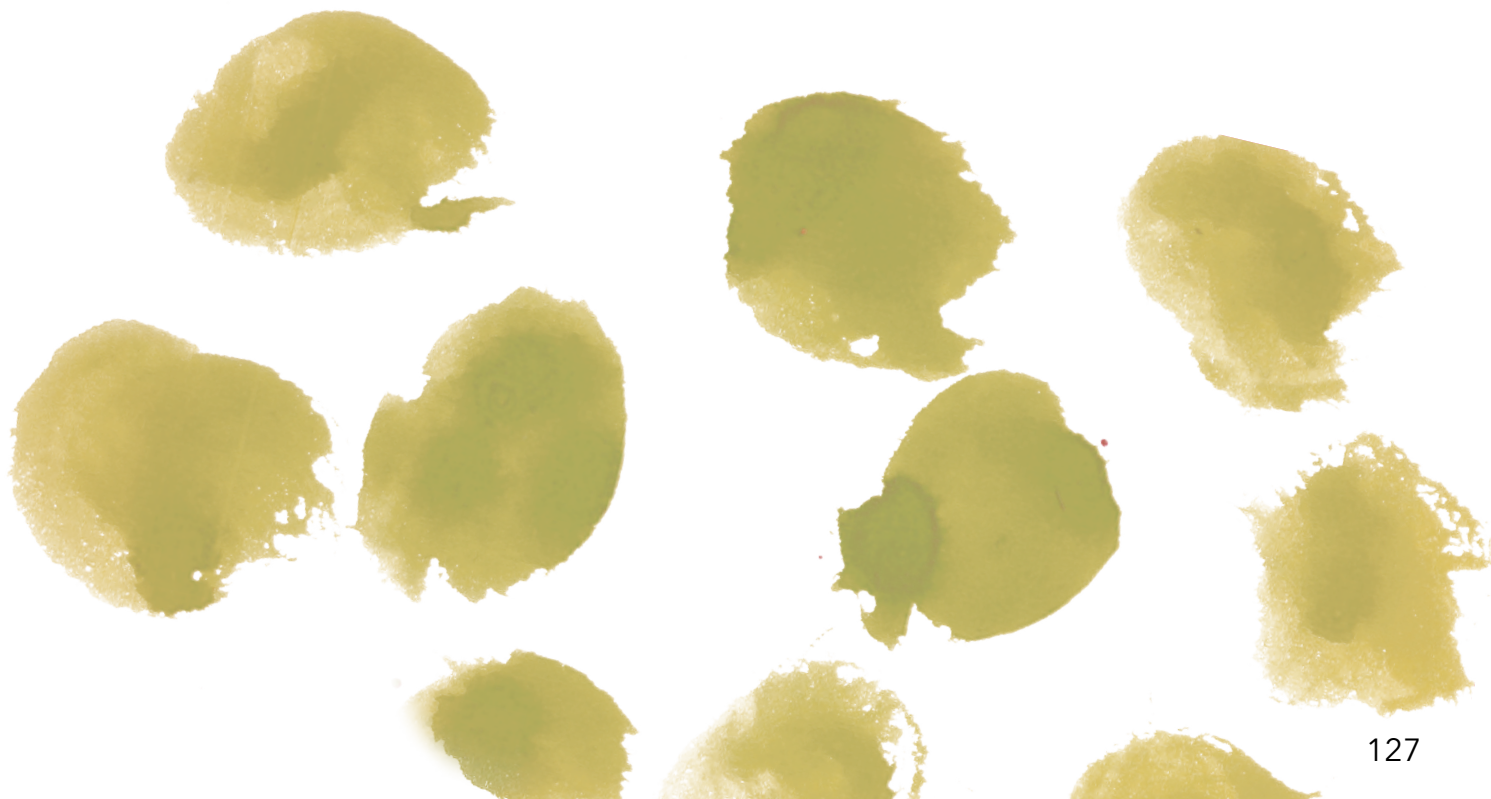
Krutonger

4 st	Vitt formbröd, skivor
1/2 dl	Olivolja
1 tsk	Flingsalt
1 klyfta	Vitlök

Stek purjolöken i smöret. Tillsätt sedan potatis, palsternacka och buljong. Låt koka i 30 minuter tills potatisen är mjuk. Tillsätt sedan ost och grädde. Smaka av med salt och peppar. Servera tillsammans med krutonger.

Krutonger

Skär brödet i tärningar. Värm upp en stekpanna och tillsätt olivoljan. Lägg i brödtärningarna när pannan är varm. Bryn dem knapriga och tills dom fått fin färg. Krydda med salt och vitlök.



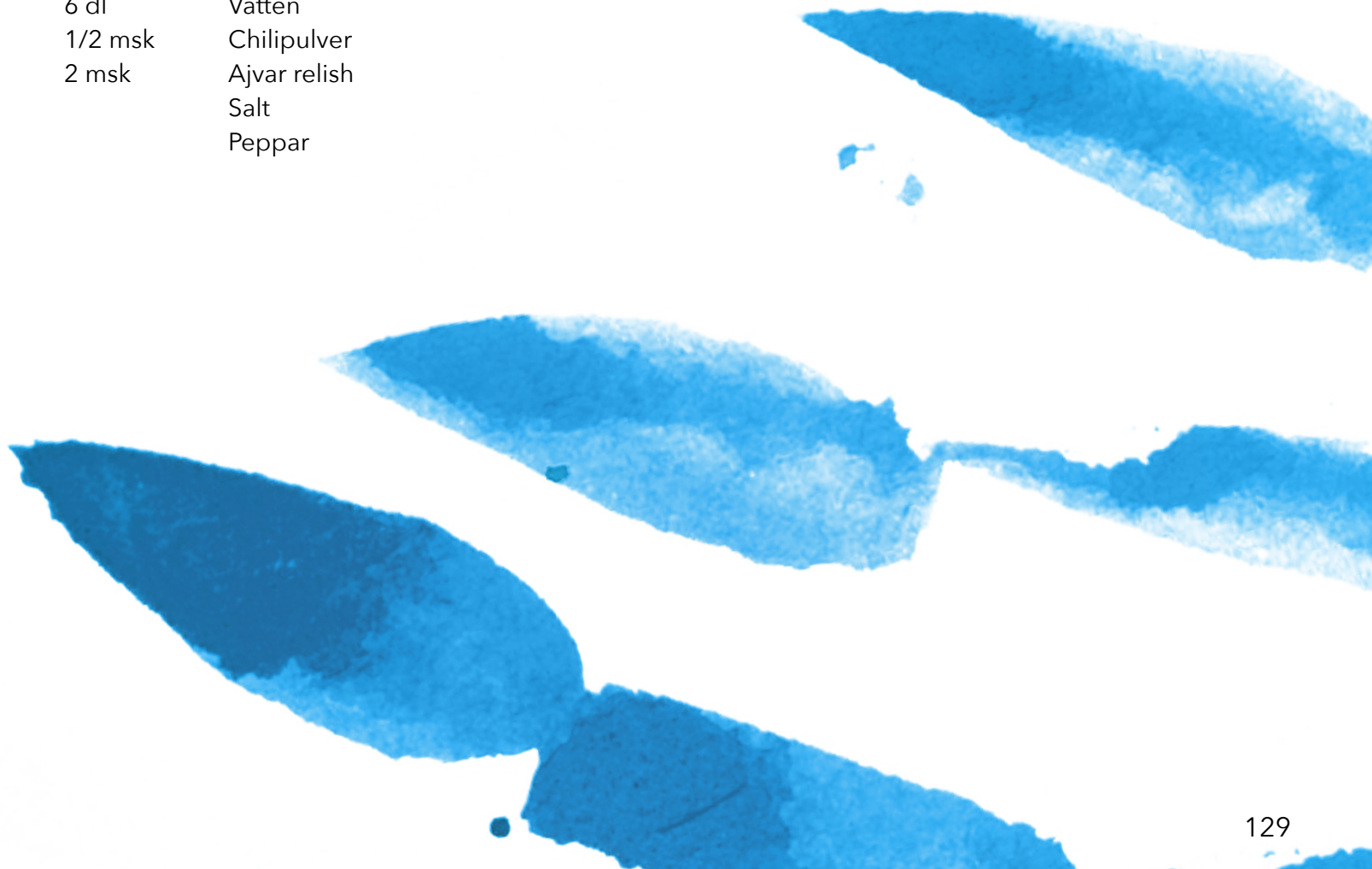


Paprikasoppa

4 portioner

500 g	Kycklingfilé
1 pkt	Bacon
1/2 st	Purjolök
1 st	Grön paprika
1 st	Röd paprika
1 st	Gul paprika
1 st	Vitlöksklyfta, pressad
2 st	Lagerblad
2 st	Grönsaksbuljongtärningar
6 dl	Vatten
1/2 msk	Chilipulver
2 msk	Ajvar relish
	Salt
	Peppar

Strimla och stek kycklingfilé och bacon i några minuter. Häll över det i en gryta. Skär purjolök och paprika i små bitar. Lägg i grytan tillsammans med de övriga ingredienserna. Låt småkoka i cirka 20 minuter. Smaka av med salt och peppar.





Puztasoppa

4 portioner

400 g	Köttfärs
0,5 st	Lök, hackad
3 st	Morötter, grovrivna
3 st	Paprikor, strimlade
4 dl	Crème fraiche
2 msk	Tomatpuré
10 dl	Vatten
1 st	Köttbuljongtärning
2 msk	Persilja, hackad
1 msk	Chilisås
1 tsk	Paprikapulver
	Salt
	Vitpeppar

Bryn köttfärsen och löken i smör eller olja. Blanda sedan alla ingredienserna utom crème fraichen. Låt koka i cirka 25-30 minuter. Smaka av med salt och vitpeppar. Avrunda sedan innan serveringen med crème fraiche.



Rostad rotfruktssoppa

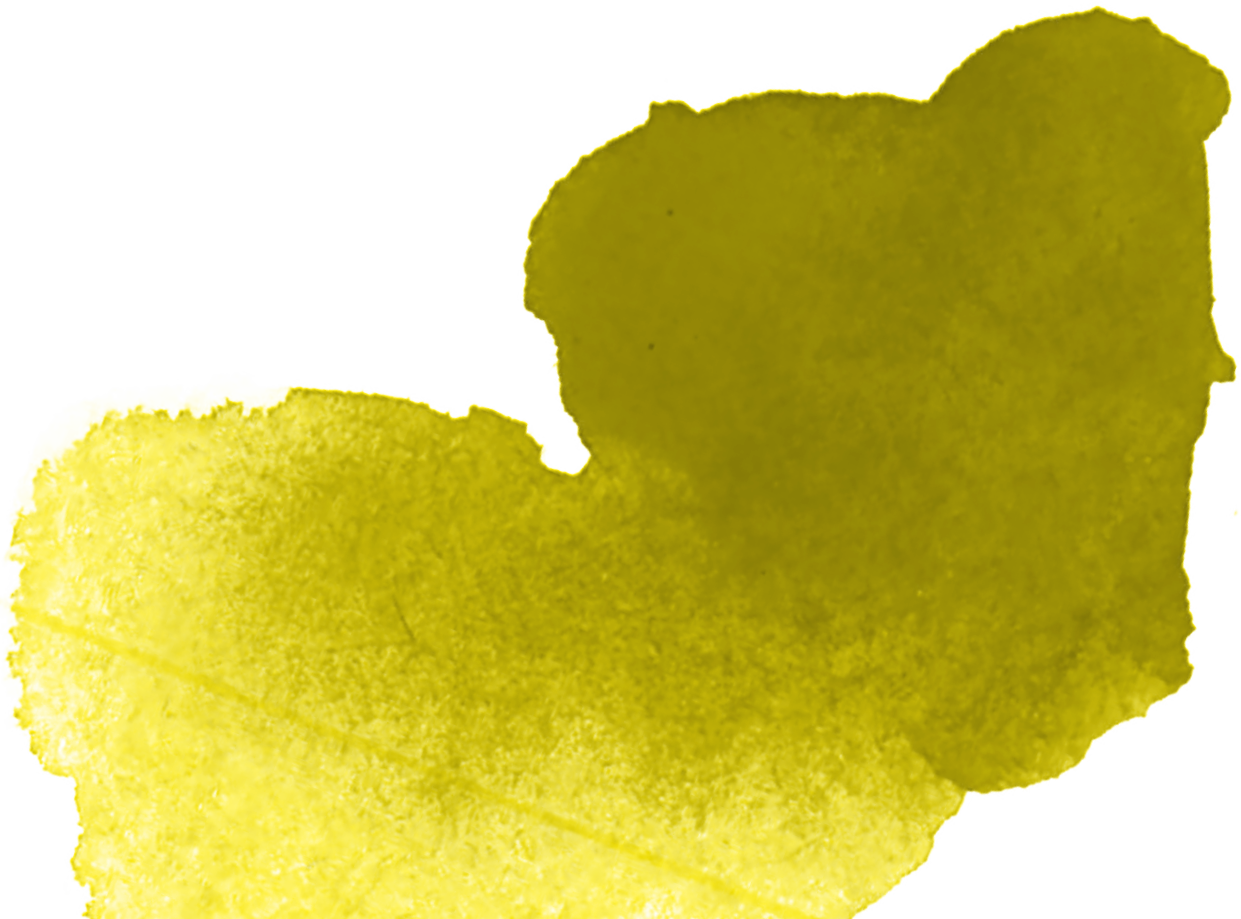
4 portioner

175 g	Palsternackor
150 g	Morötter
200 g	Rotselleri
1 st	Vitlöksklyfta, skalad
2 msk	Rapsolja
7 dl	Grönsaksbuljong
3 dl	Mjölk
1/2	Citron, rivet skal och saft
0,5 msk	Timjan
0,5 msk	Oregano
	Salt

Sätt ugnen på 250 grader. Skala och skär rotfrukterna i bitar. Lägg dem och vitlöksklyftan i en långpanna. Ringla över med olja och rosta mitt i ugnen i cirka 15 minuter.

Koka upp buljongen i en kastrull och lägg i de rostade rotfrukterna och vitlöken. Låt koka på svag värme under lock i cirka 15 minuter. Mixa soppan slät och tillsätt grädden. Låt koka upp och smaksätt med det rivna skalet och saften från citronen samt örterna. Avsmaka soppan med salt om det behövs.

Serveras gärna ihop med bröd





Röd linssoppa med paprikakräm

4 portioner

1 st	Gul lök, hackad
1/2 st	Rotselleri, hackad
1 st	Palsternacka, hackad
2 st	Vitlöksklyftor, pressade
2 dl	Röda linser
2 st	Grönsaksbuljongtärningar
6 dl	Vatten
1 burk	Krossade tomater (400 g)
1 msk	Tomatpuré
1 burk	Kokosmjölk (400 g)
	Salt
	Peppar
	Cayennepeppar

Paprikakräm

2 st	Paprikor
1 st	Gul lök, stor
3 st	Vitlöksklyftor
0,5 dl	Olivolja
	Salt
	Peppar

Fräs lök, rotselleri, palsternacka och vitlöksklyftor tills de mjuknat. Mixa sedan detta till en slät konsistens.

Koka linserna cirka 30 minuter i vatten och grönsaksbuljongen. Häll grönsaksblandningen i de färdigkokta linserna. Tillsätt krossade tomaterna, tomatpurén och kokosmjölken. Blir soppan för tjock så kan du tillsätta lite vatten.

Krydda efter egen smak med salt, peppar och cayennepeppar.

Servera med paprikakräm.

Paprikakräm

Kärna ur paprikan, skär löken i stora bitar och krossa vitlöken. Lägg allt på en plåt och ringla över olivolja. Rosta i ugn 20 minuter på 200 grader (grill). Låt svalna och drag bort skalet på paprikan. Mixa till en slät sås, smaka av med salt och peppar.



Favoritbrödet

2 stycken

3 dl	Havregryn
2,5 dl	Vatten
1/2 kg	Rågsikt
1 kg	Vetemjöl
2 pkt	Jäst
100 g	Smör
7,5 dl	Mjölk
1 dl	Sirap
1 tsk	Salt

Häll vattnet i en kastrull tillsammans med havregrynen, låt puttra ihop till en gröt. Låt svalna. Finns det tillgång till färdig gröt av något slag fungerar det också att använda.

Dela jästen i en bunke. Smält fettet och tillsätt mjölken, värm till 37 grader. Rör ut jästen med degspadet, tillsätt salt, sirap, gröten och nästan allt mjöl (spara lite till utbakning). Arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i 40-45 minuter.

Knåda degen och dela den i fyra delar, forma varje del till en slät fin kaka och tryck sedan ut degen på ett bakplåtpapper med handflatan till ca 1 1/2 cm tjocklek.

Dra över varje kaka på en plåt med bakplåtspappret, picka kakan med en gaffel och låt jäsa övertäckt i cirka 30 min. Grädda mitt i ugnen på 200 grader i 12-15 minuter



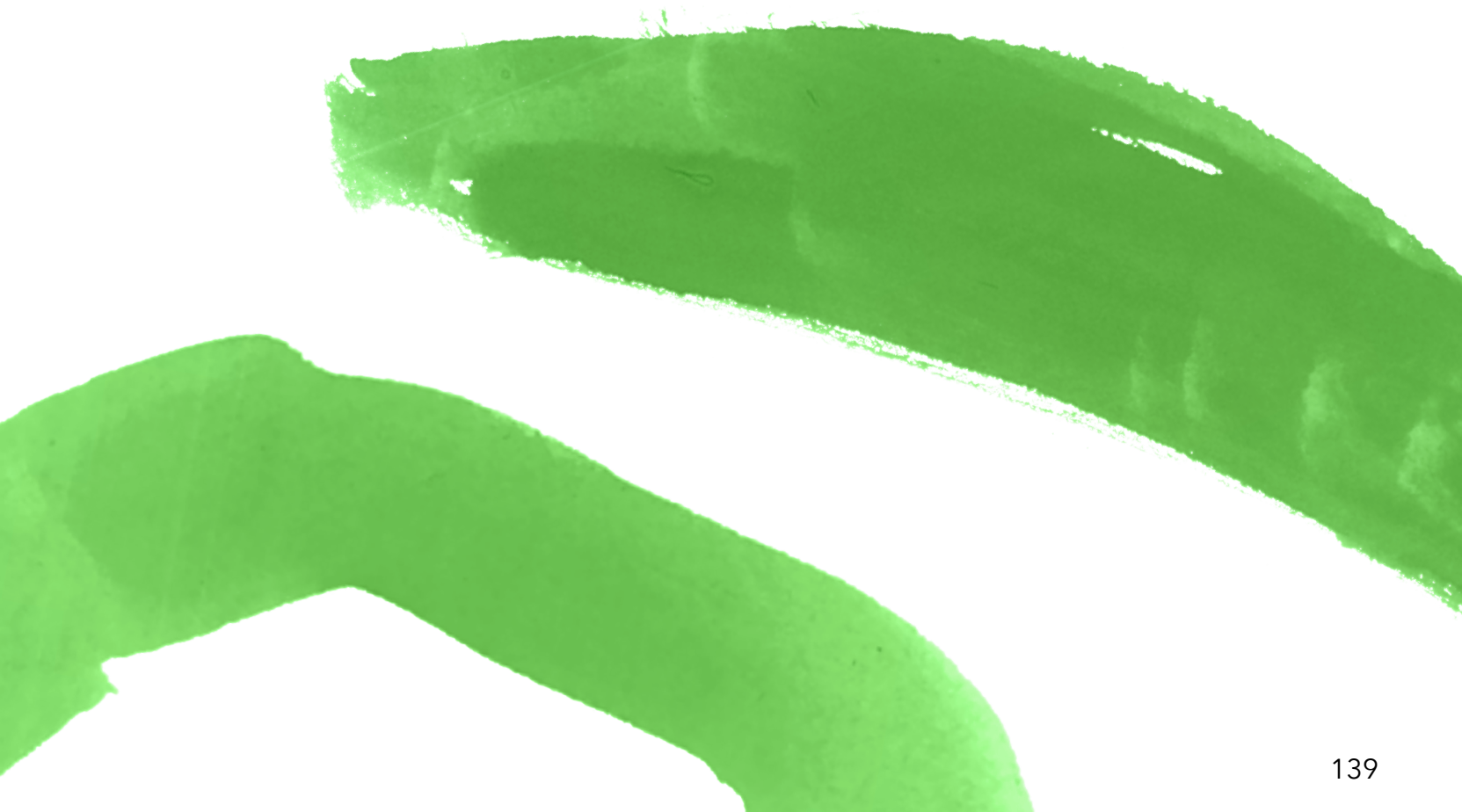
Fröigt knäckebröd

cirka 10-12 bitar

25 g	Jäst
3 dl	Mjök
1/2 msk	Honung
5 dl	Grovt rågmjöl
3 dl	Vetemjöl
1 tsk	Salt
1/2 dl	Linfrö
1/2 dl	Solrosfrö
1/2 dl	Pumpafrö
1 msk	Flingsalt

Värm mjölken till cirka 37 grader. Rör ut jästen i mjölken i en bunke. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa cirka 30-40 minuter.

Blanda alla fröerna och saltet. Arbeta in fröblandningen i degen. Dela degen i 10-12 bitar. Forma till bullar och kavla ut så tunt som möjligt med en kruskavel. Lägg på plåtar med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen, 250 grader i cirka 7-8 minuter.



Lekfull programmering på Källdal



- Hur ska vi ta oss till skattkistan utan att nudda spindeln eller ramla ner för ett stup? Frågar Daniel, pedagog på Humlan.

Några barn sitter på golvet framför ett stort rutnät. De turas om att programmera roboten "Bluebot" genom att trycka på knappar med pilar, som talar om åt vilket håll



den ska köra för att hitta bästa vägen till

skatten. Aktiviteten är en del i arbetet med digital kompetens på förskolan.

Digitalisering i vardagen

- Enligt den nya läroplanen ska förskolan hjälpa barnen att förstå digitaliseringen i vardagen, förstå att hantera den och förhålla sig till den på ett ansvarsfullt sätt. Många barn har redan i tidig ålder kunskap om hur teknik fungerar. Teknik är idag mer intuitiv än tidigare vilket gör att man kan ta till sig den och använda den tidigare än vad det var möjligt bara

för några år sedan, säger Marcus, IT-samordnare på Matildaskolan.

- Barn sitter ofta med mobiltelefon eller ipad hemma. Det finns många fördelar, men även nack-





delar med det. Barnen behöver också vara aktiva och få social stimulans. Det gäller att hitta en balans. Vår uppgift är att se möjligheterna och att låta barnen mötas kring digital teknik. Vi kan utnyttja fördelarna utan att ta bort samarbetet och samspelet mellan barnen, säger Daniel.

Barnen framför oss fortsätter trycka på de olika pilknapparna i en viss ordning och den lilla roboten tar sig sakta fram över rutnätet som ligger utplacerat på golvet.

- De vi gillar är att barnen har

utvecklat och gjort det till något eget. Målflaggor har till exempel ersatts med skatter, spindlar har blivit pirater. Vi kan bara följa med och hjälpa dem att verkställa sina idéer, säger Daniel.

Programmeringens grunder

Programmering handlar om att följa ett förutbestämt mönster. Ett sätt att förstå det kan vara att göra ett pärlhalsband, där ett barn ritar i vilken ordning pärlorna ska sitta och ett annat barn pärlar utifrån det. Andra exempel är hur vi tar på oss kläder och att vi tvättar händerna i en viss ordning.

- Först tar vi tvål, sedan spolar vi av den med vatten och till sist torkar vi händerna. Om vi gör det i fel ordning får vi göra om. Det blir till exempel inte bra om vi tar tvålen sist, säger Marcus och ler.





Havrebullar

cirka 20 stycken

5 dl	Vatten
1/2 dl	Rapsolja
1-2 tsk	Salt
2 dl	Havregryn
1 pkt	Torrjäst
12-13 dl	Vetemjöl

Värm vatten, olja och salt till cirka 45 grader. Blanda mjöl, havregryn och jäst i en bunke.

Häll vätskan över de torra ingredienserna och blanda ihop till en deg. Jäs 30 minuter under duk.

Dela upp degen i 20 delar. Rulla till bullar och lägg dem på en bakpappersbeklädd plåt. Jäs ytterligare 30 minuter under duk.

Gräddas i mitten av ugnen i cirka 10 minuter på 250 grader.

Tips!

Om man vill ha grövre bullar kan man ha hälften rågsikt, hälften vetemjöl. Det går även bra att ha i 1 dl solrosfrön eller 1/2 dl linfrön extra i degen för matigare bullar.



Italienskt bröd

2 stycken bröd

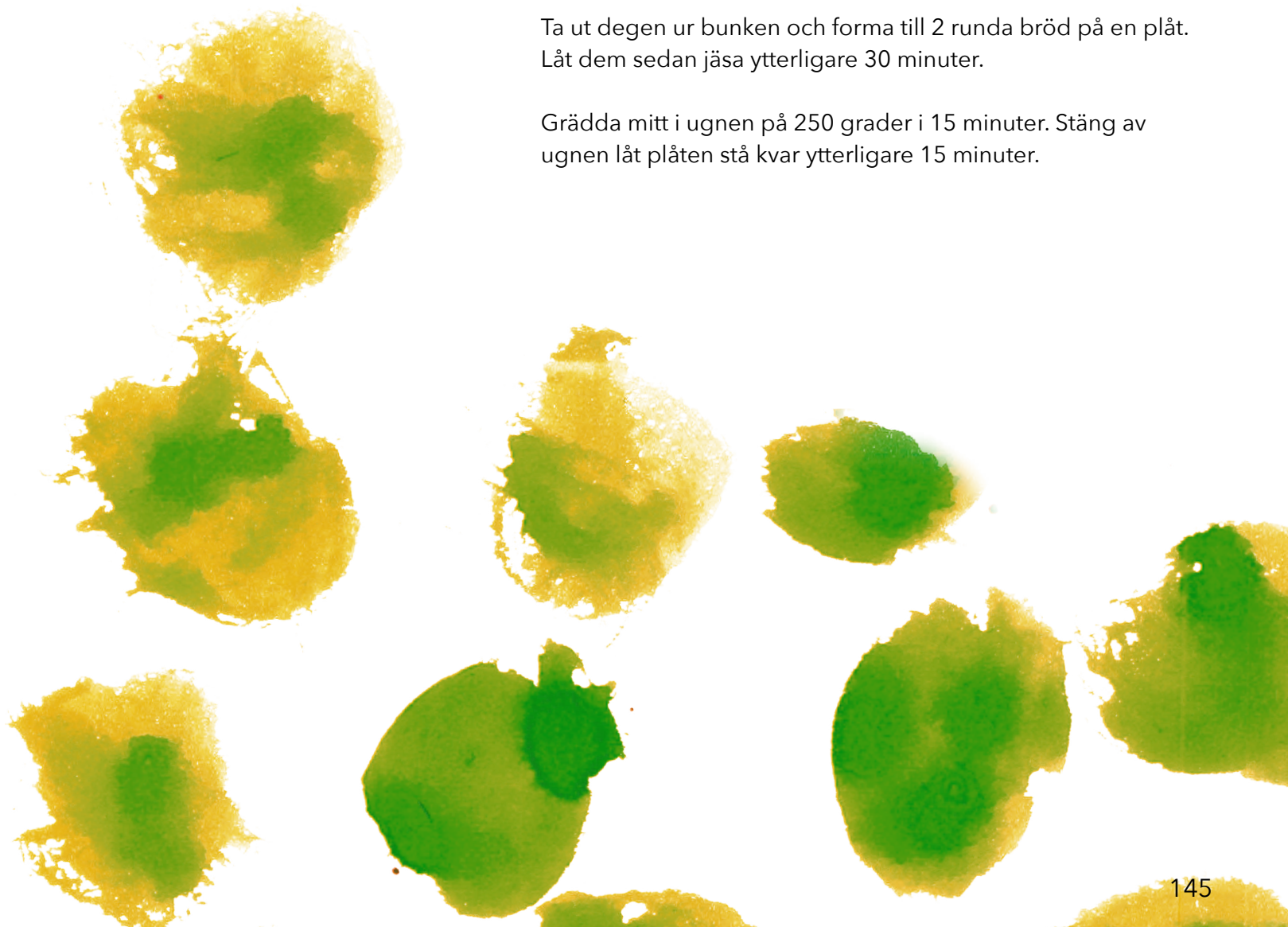
5 dl	Vatten
2 tsk	Salt
25 g	Jäst
13-14 dl	Vetemjöl

Värm vattnet till 37 grader. Blanda ut jästen i en bunke med lite av vattnet. Tillsätt sedan resten av vattnet. Blanda i salt och nästan allt vetemjöl, spara någon deciliter till utbakningen.

Jobba ihop degen några minuter, låt den sedan jäsa 1 timme.

Ta ut degen ur bunken och forma till 2 runda bröd på en plåt. Låt dem sedan jäsa ytterligare 30 minuter.

Grädda mitt i ugnen på 250 grader i 15 minuter. Stäng av ugnen låt plåten stå kvar ytterligare 15 minuter.





Kalljäst bröd

cirka 4 stycken

50 g	Jäst
600 g	Vatten (37 grader)
50 g	Olivolja
70 g	Sirap
22 g	Salt
500 g	Vetemjöl
400 g	Rågsikt
	Timjan, torkad
	Flingsalt

Smula ner jästen i en bunke. Rör ner övriga ingredienser utom timjan och flingsalt.

Blanda till en smidig deg. Häll degen i en smord form. Lägg på lock och låt jäsa i kyl över natten.

Strö över timjan och flingsaltet. Grädda mitt i ugnen på 200 grader i 10 minuter. Sänk därefter värmen till 175 grader och grädda ytterligare 10-15 minuter.





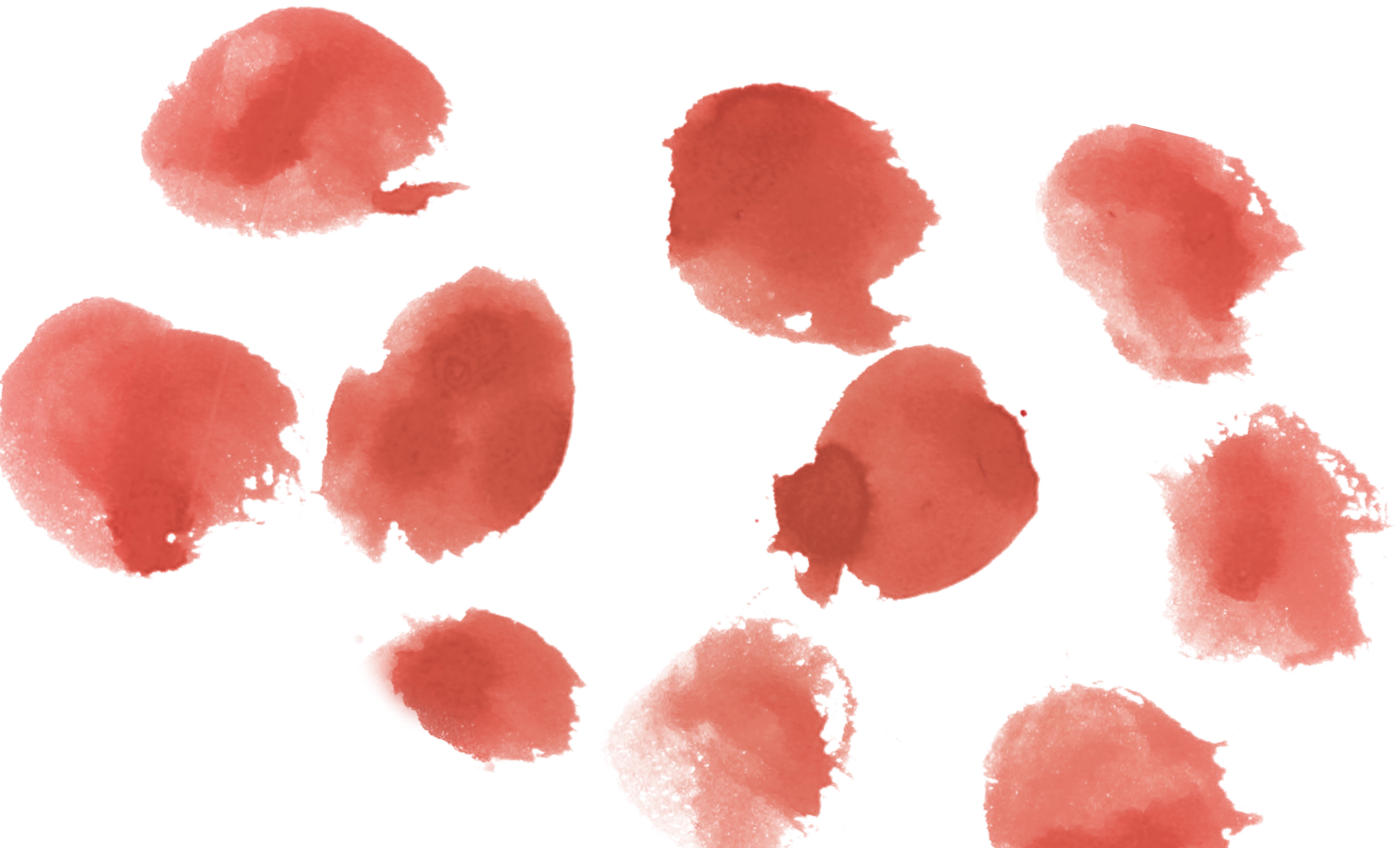
Kryddigt fröknäcke

2 dl	Majsmjöl
1 dl	Solroskärnor
1 dl	Linfrön
0,5 dl	Olja
2 dl	Kokande vatten
1 msk	Fänkålsfrön, mortlade
	Flingsalt

Ställ ugnen på 150 grader.

Blanda alla ingredienser utom flingsaltet. Rör samman till en gröt och klicka sedan ut smeten på en bakplåtsbeklädd plåt. Lägg ytterligare ett bakplåtspapper ovanpå smetklickarna och kavla ovanpå så att smeten trycks ut till en tunn massa. Ta bort det övre pappret och toppa med flingsalt.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 45 minuter, tills brödet har fått fin färg. Låt kallna och bryt sedan till mindre bitar.





Matmuffins med fetaost och saltorkade tomater

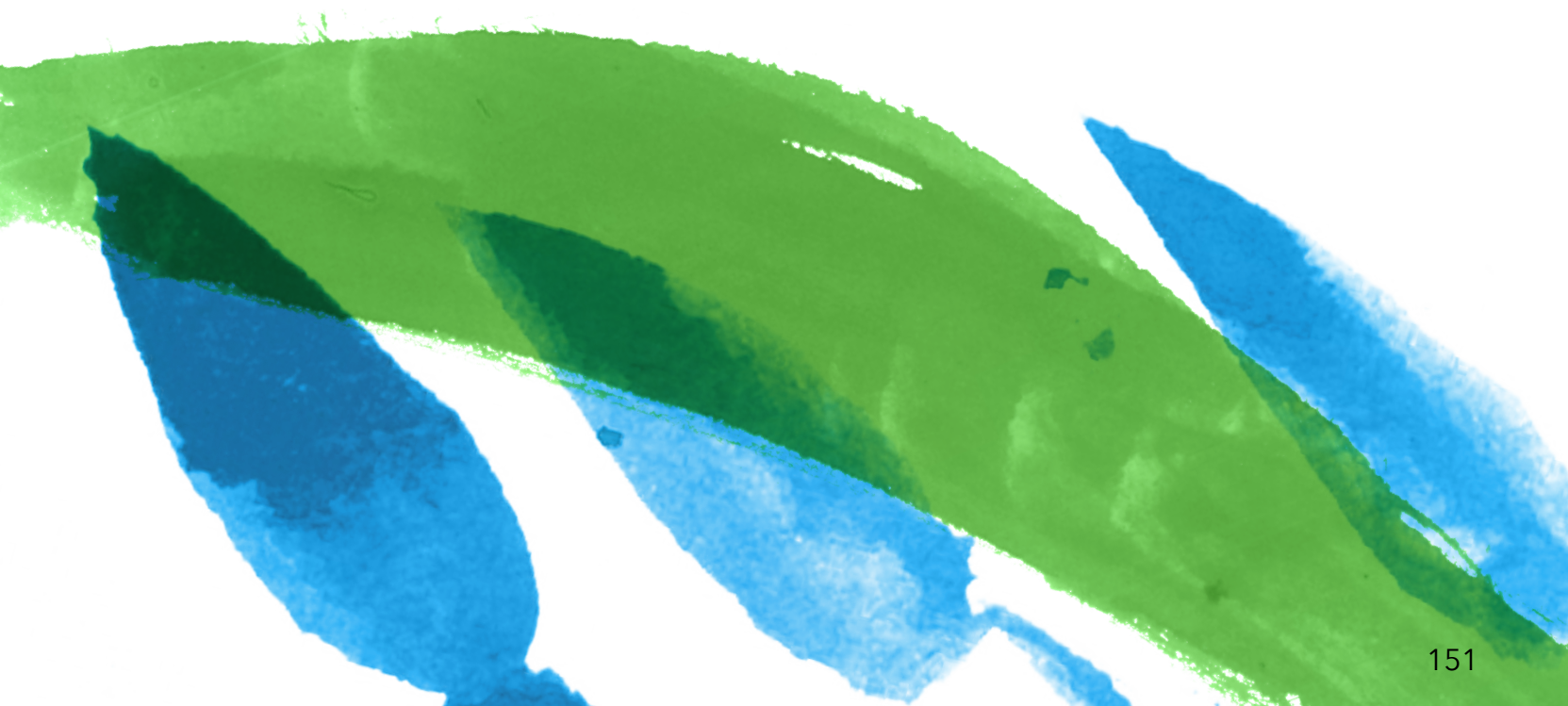
12 stycken

100 g	Soltorkade tomater
200 g	Fetaost
8 dl	Vetemjöl
1 msk	Bakpulver
1/2 tsk	Salt
100 g	Smör
4 dl	Mjölk
2 dl	Ost, riven

Sätt ugnen på 200 grader. Placera ut pappersformar på en plåt eller smörj en muffinsplåt lätt. Skär smöret i tunna skivor. Hacka samman mjöl, bakpulver, salt och smör för hand eller i en matberedare. Tillsätt mjölken och lägg i tillsammans med finhackade saltorkade tomater och smula i fetaosten. Arbeta snabbt ihop till en deg. Fördela smeten i formarna. Strö över osten.

Grädda mitt i ugnen 15-20 minuter för stora och 12-15 minuter för normalstora. Låt muffinsen svalna något innan de försiktigt tas ur muffinsplåten.

Muffinsen kan serveras ljumma eller kalla.





Mörkt filmjölksbröd

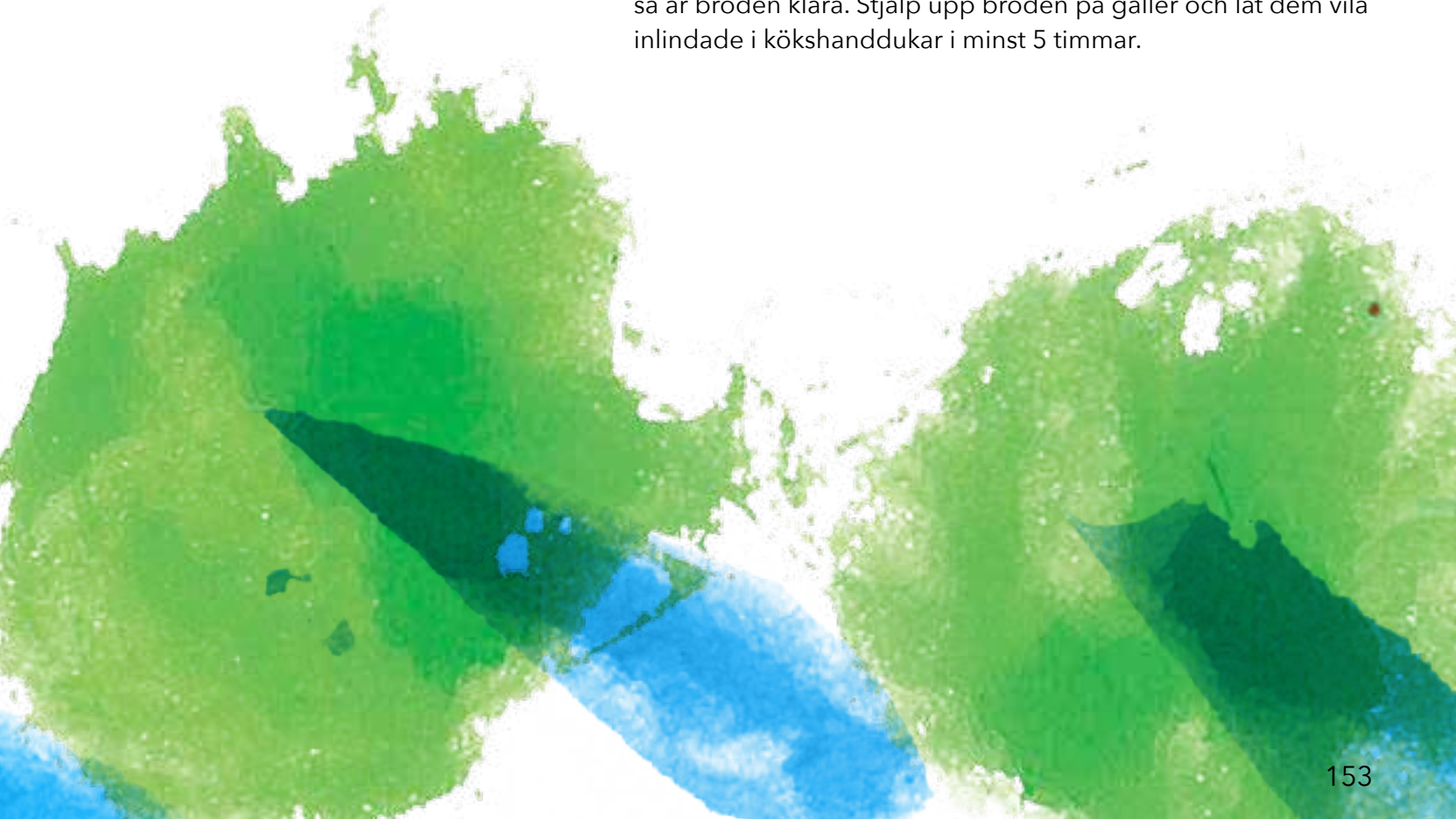
2 stycken

7 dl	Vetemjöl
4 dl	Grahamsmjöl
2 dl	Grovt rågmjöl
1 tsk	Salt
1 dl	Solrosfrön
1 dl	Linfrön
1 dl	Russin
1 l	Filmjöl
1 1/2 tsk	Bikarbonat
2 dl	Mörk sirap

Sätt ugnen på 150 grader. Blanda ihop mjölsorterna med salt, solrosfrön, linfrön och russin i en bunke. I en annan bunke blanda noga ihop filmjöl med bikarbonat och sirap. Tillsätt mjölblandningen och rör mycket försiktigt till en jämn, tjock smet.

Smörj två 1,5-liters brödformar väl eller använd bakplåtspapper i formen. Fyll den med smeten och strö över lite mjöl.

Grädda bröden i nedre delen av ugnen, cirka 1 1/2 timma. Täck med folie om de blir för mörka. Prova med sticka, är stickan torr så är bröden klara. Stjälp upp bröden på galler och låt dem vila inlindade i kökshanddukar i minst 5 timmar.





Veteklibröd

4 stycken

50 g	Jäst
5 dl	Vatten (37 grader)
1 dl	Rapsolja
1 dl	Mörk sirap
1 msk	Brödkryddor
1 msk	Salt
2 dl	Kruskakli
Ca 1l	Mjöl

Rör ut jästen i vattnet. Blanda alla andra ingredienser till en smidig deg och låt jäsa i 30 minuter.

Dela degen i 4 bitar och kavla ut till runda kakor, cirka 1/2 cm tjocka. Nagga kakorna och låt jäsa ytterligare 30 minuter. Grädda mitt i ugnen på 200 grader, cirka 12-15 minuter.



Sunningevägens torg ger många möjligheter



Barnen från Makrillen på Sunningevägens förskola strömmar in till Torget. Magdalena, pedagog och ansvarig för Torget välkomnar barnen. De sätter sig kring bordet där en stor påse jord, krukor, olika fröer och blompinnar finns uppställda.

De börjar lägga jord i varje kruka medan Magdalena frågar barnen om vad de tror det kommer bli av fröerna de planterar.

- En kaktus! säger ett av barnen.
- En gurka! säger ett annat barn.

Magdalena visar upp skålen med

torkade fröer från överblivna grönsaker som barnen hämtat från köket.

- Tänk på trycka mjukt på jorden som ni lägger ovanpå så fröet orkar ta sig upp.



Klimatsmart

Precis som resten av Matildaskolans förskolor så jobbar även Torget med projektet "Djur och natur" med inriktning "Klimatsmart".

- Vi vill ge barnen kunskap om hur man kan leva mer klimatsmart.

Det kan till exempel vara som att de får tänka på vad de ska äta till lunch. Vi ställer frågor vart maten kommer ifrån och hur det påverkar naturen. Detta har gjort att jag startade ett samarbete med Marie som är vår kock här på förskolan. En eftermiddag så gjorde vi egen tomatsås till pizzan.



Att se var och en av ingredienserna och vad man kan göra av dem gör att barnen ser vad maten består av.

Vi har också experiment där vi har grävt ner olika material samt placerat de i vatten för att kunna följa vad som händer när de ligger där.

Ett torg där alla möts

Genom att ha en gemensam samlingspunkt för pedagogiska möten mellan avdelningarna ges möjligheten att kunna dela på barngrupperna, utforska tillsammans och få möjligheten att fokusera på andra saker än vad som är möjligt i en större grupp.

- När vi beslöt oss för att omvandla Sälén till ett Torg på försko-

"Det är verkligen roligt att se hur mycket barnen uppskattar och tycker det är spännande att besöka Torget!" - Magdalena.

lan så såg vi både fördelar och vinster som detta skulle medföra. Torget ger oss en möjlighet att få till fler naturliga möten för barn från alla avdelningar, i en inspirerande och kreativ miljö.

Fokus på framtiden

- Vi har haft fokus på vår inomhusmiljö, nu satsar vi på ha en lika levande utomhusmiljö! Av återbrukat material har vi arbetat på för att göra gården än mer lustfylld och inbjudande.

Barnen har också börjat odla och

med hjälp av våra stora fönster utnyttjar vi solens värme. Det är både roligt och spännande för både mig och barnen att känna sig delaktiga i hur vår utomhusmiljö kan komma att se ut.





Sagolikt knäckebröd

cirka 20 stycken

1/2 l	Vatten
1/2 l	Mjök 3%
2 pkt	Jäst
1 tsk	Salt
100 g	Smör
1 dl	Socker
6 dl	Grahamsmjöl
1 1/2 l	Vetemjöl
1 tsk	Salt

Sätt ugnen på 250 grader. Smält smöret i en kastrull, häll i mjölken och vattnet. Värm upp till 37 grader. Blanda i dom torra ingredienserna och knåda till en jämn smidig deg. Låt jäsa i bunken i 30 minuter.

Forma till runda bullar (cirka 20-22 st) och lägg ut dom på en plåt. Låt dessa jäsa ytterligare 30 minuter.

Kavla ut varje bulle till en rund, tunn fin cirkel. Nagga med gaffel. Grädda mitt i ugnen, cirka 5 minuter tills dom fått fin färg.





Spenat och ostbullar

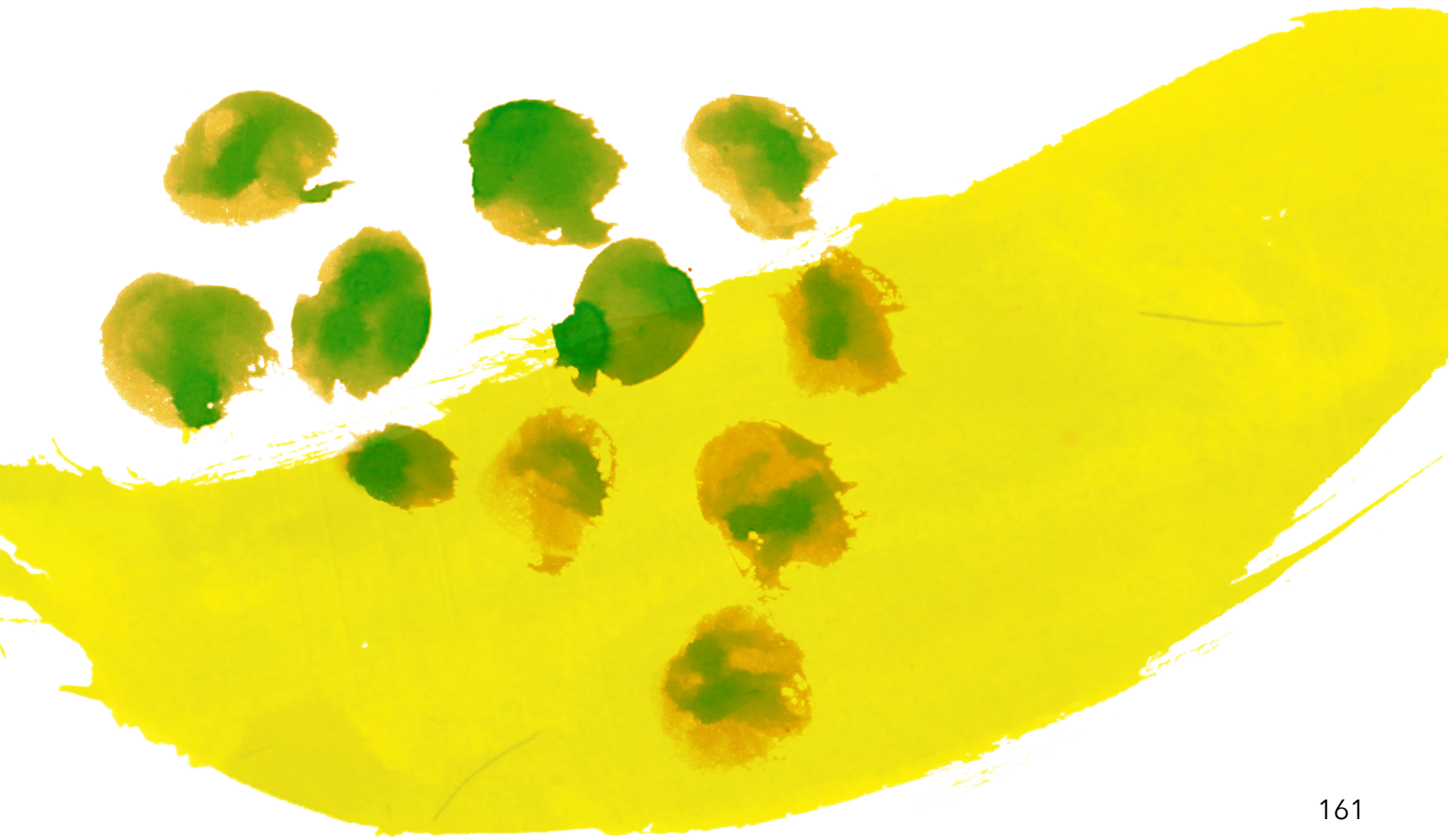
cirka 24 stycken

25 g	Jäst
3 dl	Vatten
100 g	Spenat, färsk, finhackad
1 tsk	Salt
1 msk	Olja
2 dl	Ost (mozzarella, prästost, cheddar)
7,5 dl	Vetemjöl
1 dl	Vetekli

Värm vattnet till 37 grader. Blanda vatten och jäst. Tillsätt salt, olja, ost, vetemjöl och vetekli. Tillsätt spenaten. Blanda till en smidig deg. Låt jäsa under duk i cirka 30 minuter.

Dela degen i två delar. Rulla varje del till en avlång längd och skär varje del i 12 bitar. Rulla bitarna till små bullar och lägg dem på en bakplåtsbeklädd plåt. Låt jäsa ytterligare 10 minuter.

Grädda mitt i ugn cirka 10 minuter i 225 grader.





Stekpannebröd

cirka 12 stycken

50 g	Smör
1 l	Rågsikt
1 tsk	Salt
1 tsk	Honung
25 g	Jäst
5 dl	Mjök eller havredryck

Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjök eller havredryck och värm till 37 grader. Blanda smör och mjökblandningen tillsammans med jästen i en bunke. Tillsätt rågsikt, honung, salt och blanda ihop till en smidig deg. Låt jäsa under duk i cirka 30 minuter.

Häll ut degen och bearbeta den på mjölat bord. Dela den i 12 bitar. Kavla varje bit till en rund kaka. Nagga kakorna med gaffel.

Hetta upp en torr stekpanna (gärna gjutjärn). Grädda bröden, ett i taget, cirka 2 minuter på varje sida.



Jordgubbsmoothie

2 glas á 3 dl

2 dl

Jordgubbar

3 dl

Vaniljyoghurt

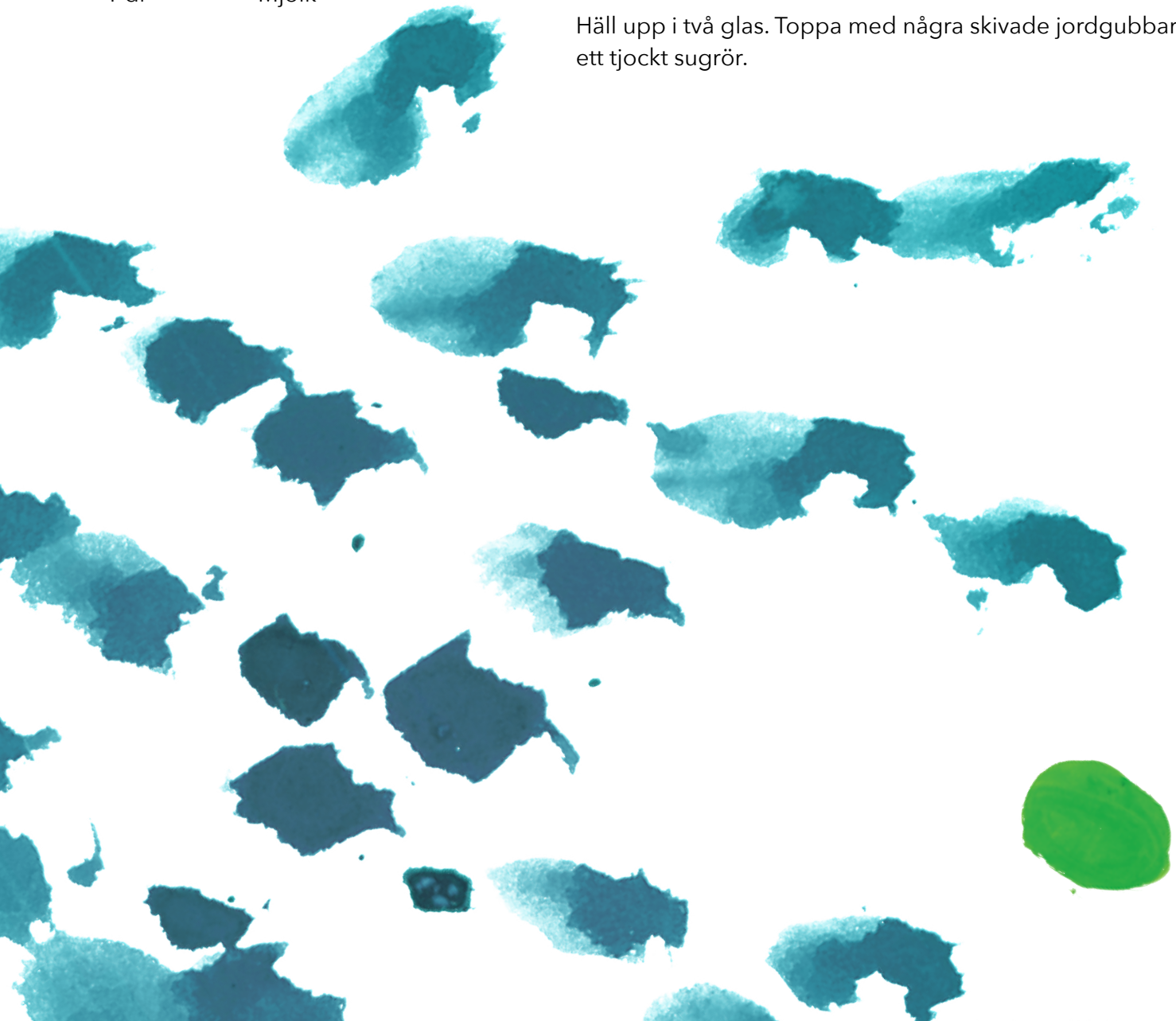
1 dl

Mjök

Lägg frusna jordgubbar, vaniljyoghurt och mjök i en mixer.

Mixa tills du har fått till en slät smoothie.

Häll upp i två glas. Toppa med några skivade jordgubbar och ett tjockt sugrör.





Kanelbullar

cirka 48 stycken

50 g	Jäst
125 g	Smör
5 dl	Mjölk
1 dl	Socker
2 tsk	Kardemumma
1,5 l	Vetemjöl

Fyllning

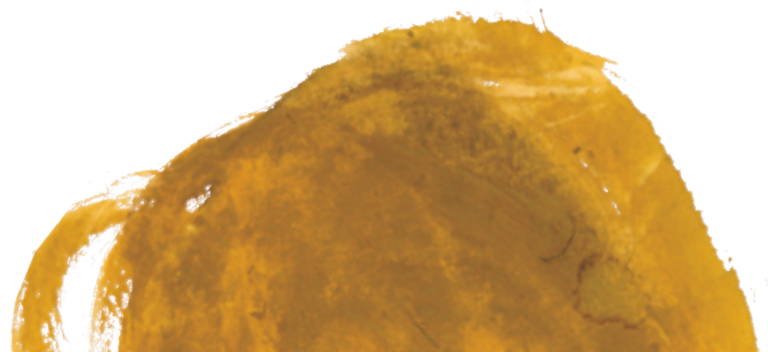
4 msk	Smör
5 msk	Socker
3 tsk	Kanel

Sätt ugnen på 250 grader. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervarmt (37 grader). Blanda ut och lös upp jästen i lite av degspadet i en bunke. Tillsätt sedan resten av degspadet, socker, kardemumma och nästan allt mjöl. Spara lite mjöl till utbakningen.

Arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.

Dela degen i 2 delar. Kavla ut varje del till en stor avlång rektangel. Bred ut smöret över hela degen. Strö över socker och kanel. Rulla ihop. Skär varje rulle i 24 bitar till bullar. Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa i ytterligare 30 minuter under bakduk.

Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över pärlsocker. Grädda mitt i ugnen på 250 grader i cirka 10 minuter





Kolasnittar

cirka 36 stycken

200 g	Smör
1,5 dl	Socker
1 msk	Sirap
2 tsk	Bakpulver
2 msk	Vaniljsocker
5 dl	Vetemjöl

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret en aning eller använd rumsvarmt smör. Vispa smör, socker och sirap i några minuter. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Blanda ihop allt till en deg.

Dela degen i 4 delar. Rulla ut varje del till längder på 40 cm vardera. Lägg längderna på plåtar med bakplåtspapper med 8 cm mellanrum (degen flyter ut vid gräddningen).

Grädda snittarna mitt i ugnen på 15 - 20 minuter eller tills de fått fin färg.

Låt kolasnittarna svalna ett par minuter. Sedan skär du dem i sneda bitar. Låt dem sedan svalna helt innan du tar isär dem.





Paprikabilar med grönsaksstavar

4st bilar

2st	Paprikor
2st	Grillspett
1st	Gurka, stavar
4st	Morötter, stavar

Dela paprikorna på mitten och kärna ur dem. Tag grillspetten och dela dom på hälften. För spetten igenom botten på paprikahalvorna och sätt på, i båda ändar av spetten, hjul gjorda av skivade morötter.

Dela gurkan och morötterna till stavar och sätt dem i paprikabilarna.

Med fördel kan de serveras ihop med någon av våra förslag på dippsåser (se receptet "Tre kalla såser").



Bokstavs jakt på Källdal



På avdelningen Getingboet jobbar förskolläraren Valentina Meija. När jag kommer och besöker dom idag så håller barnen på och gör bokstäver av många olika material och utvecklar språket genom att hitta på ramsor, skriva och berätta.

- Kan ni hitta en bokstav i trädet? Hur många pinnar behöver du till din bokstav frågar Valentina barnen.
En av arbetsuppgifterna i för-

skolan är att stimulera barnens språkutveckling och det finns många kreativa sätt att göra det på. Valentina visar några av de måltidsramsor som barnen får berätta innan de ska äta. Ett gäng femåringar har hittat på den här:

"Pippi Långstrump går till en affär, vad hittar hon där, köttbullar, blåbär, pasta och våfflor sedan går hon hem i sina tofflor".
Personalen skriver ner det barnen säger med stora bokstäver på ett

papper. Sedan får barnen sitta vid datorn, leta upp rätt bokstavstangenter och skriva av ramsan. De som inte vill hitta på egna ramsor kan skriva av från någon bok istället.

- Vi tränar även på att ljuda. Om de kan bokstäverna så kan de skriva, säger Valentina.

Skrivhörnan är populär. Där försöker barnen skriva sina namn genom att titta på sina namnskyltar



och leta bland magnetbokstäver eller mjölksockrar med bokstäver på. Filip gör sin bokstav F med hjälp av lego. Sedan tar han några klossar till och gör ett E, som är storebror Emils bokstav.

Bokstäver kan också göras av trolldeg eller av löv och pinnar från skogen.

- Vi är ute mycket och plockar naturmaterial. Varje höst får alla nya barn göra sin egen bokstav. De räknar ut hur många pinnar de behöver och sedan får de måla och pynta, berättar Valentina.

Gosedjursugglan Lotta är Getingboets maskot. Barnen får dra lott om vem som ska ta med sig

henne hem under helgen. Till-sammans med sina föräldrar ritar de och skriver i en bok vad de har gjort med Lotta. På måndagen berättar de och personalen läser högt ur boken.

- Det är jätteuppskattat av barnen. Just nu är Lotta hemma hos fröken. Jag tog med henne till Italien och fotograferade henne vid Pisatornet.

När det är fint väder åker griffeltavlan ut på gården och barnen leker skola.

- Jag och Rasmus kan vara skolfröknar, säger en flicka och skriver på tavlan. De andra barnen skriver av i en skrivbok.

Valentina kommer från Lettland, har bott i Sverige i sju år och kan fem språk.

- Jag lär mig fortfarande svenska med barnen, ibland hjälper de mig när jag tappar orden. De är intresserade och undrar ibland hur man säger något på lettiska, berättar hon.

En annan av förskollärarna kan teckenspråket och tränar barnen på det. På sommarfesten sjöng de en sång och tecknade samtidigt.

- Ibland visar de med teckenspråk att de vill ha vatten eller mjölk och under samlingen kan vi teckna de olika dagarna i almanackan, säger Valentina.



Risgrynspudding

4 portioner

1 1/2 dl	Rundkornigt ris
3 dl	Vatten
1/2 tsk	Salt
6-7 dl	Mjök
1 st	Kanelstång
2 st	Ägg
2 msk	Socker
1/2 tsk	Vaniljsocker

Mät upp ris, vatten och salt i en kastrull. Koka upp och låt koka på svag värme under lock i cirka 10 minuter. Tillsätt mjölken och kanelstången. Sätt ned värmen på spisplattan till ettan och låt stå under lock i 40 cirka minuter. Ta av från plattan och låt gröten svalna.

Sätt ugnen på 225 grader. Vispa ihop ägg, socker och vaniljsocker och blanda noggrant tillsammans med den avsvalnade gröten. Häll smeten i en välsmord form. Grädda mitt i ugnen i cirka 30 minuter.

Serveras gärna ihop med bär eller sylt.



Äggfria pannkakor

cirka 10 stycken

5 dl	Mjök 3%
4 dl	Vetemjöl
1 tsk	Bakpulver
1 tsk	Vaniljsocker
1 nypa	Salt
2 msk	Rapsolja
	Smör

Vispa mjök och mjöl till en slät smet.

Blanda i bakpulver, vaniljsocker, salt och rapsolja.

Smält lite smör i en stekpanna och grädda till tunna pannkakor.

Servera till exempel med färska bär och grädde.





Tre kalla såser

2 dl av varje

Rosa sås

2 dl Filmjök
1 msk Mild chilisås
Salt
Peppar

Dessa tre kalla såser passar utmärkt på sommaren till den grillade maten eller varför inte som dipsås till grönsaksstavarna!

Uppskattas av både barn och vuxna som mellanmål eller varför inte som ett nyttigare alternativ till fredagsmyset.

Currysås

2 dl Crémé fraiche
1 tsk Curry
1/2 tsk Honung
Salt
Peppar

Örtsås

2 dl Turkisk yoghurt
2 tsk Salladskrydda





Tre kryddblandningar

cirka 2,6 dl av varje

Tacokrydda

0,5 dl	Spiskummin
0,5 dl	Rökt paprikapulver
2 msk	Chillipulver
2 msk	Lökpulver
2 msk	Vitlökpulver
2 msk	Oregano
2 msk	Salt
2 tsk	Svartpeppar

Det finns många fördelar med att blanda sina egna kryddblandningar - man har delvis bättre koll på vad man får i sig, slipper e-ämnen och andra tillsatser samt man har möjligheten att variera sig i större omfattning.

Så passa på och sätt lite krydda på vardagen och utforska nya smaker och dofter!

Currykrydda

1 dl	Spiskummin
3 msk	Koriander
3 msk	Ingefära
3 msk	Vitlökpulver
2 msk	Gurkmeja

Salladskrydda

0,5 dl	Salt
2 msk	Basilika
1 msk	Timjan
1 msk	Oregano
0,5 dl	Vitlökpulver
0,5 dl	Lökpulver
2 tsk	Dragon
3 msk	Torkad persilja



Alla barn ska ha lika chans på Matildaskolan

Resan är viktigare än målet



är alltid välkomna och plockas upp längs vägen i mån av plats). Också till Reggio Emilia i Italien styr man regelbundet kosan (där finns en svensktalande atelierista).

Något måste ägaren och vd:n, Lars-Åke Frykholm, gjort rätt. En liten presentation av honom är på sin plats:

Som besökare på Matildaskolans fyra förskolor slås man av lugnet och trivseln; inget skrån och spring, utan barn i små grupper koncentrerade vid akvarellådan, leran, legot, kalejdoskopet, ljusbordet eller byggstationen.

I Matildaskolans fyra förskolor tas nu 300 barn omhand av omkring 85 pedagoger. Det pågår dessutom ständiga vidareutbildningar genom föreläsningar, seminarier samt studieresor till förskolor i Kalmar som arbetat länge med Reggio Emilia-pedagogiken (andra intresserade pedagoger

Lars-Åke är född i Ådalen, Höga kusten, 1943. Han växte upp i ett sågverksamhälle under små omständigheter där livsmålet var att få ett fast arbete på sågverket. Somrarna tillbringades på Rädda Barnens barnkollo. Vid 16 års ålder så började han arbeta på tegelbruket. Därefter så blev det stuveriet i hamnen och i sulfittfabriken, där han blev pappersingenjör genom internutbildning. När planerna på ett nytt pappersbruk skrinlades fortsatte han i NCB som maskinförare vid en pappersmaskin. Men skiftarbetet rimmade illa med familjelivet

som pappa till två barn. Så båda makarna sökte sig till Lärarhögskolan i Härnösand för att utbilda sig till förskollärare och blev färdig 1978. Efter några år som förskolelärare så avancerade Lars-Åke till platschef, samtidigt som han var politiskt och fackligt aktiv skrev han recensioner för dagspressen, drev eget bevakningsbolag samt plockade 40 poäng i arkeologi.

Samtidigt var han under den tiden chef för Folkets Hus i 20 år, vilket betydde programplanering och artistjakt. Till Folkets Hus i Bollstabruk kom alla: Lasse Stefanz, Jerry Williams, Gyllene Tider, Lill-Babs, Lotta Engberg, Thåström, Kjerstin Dellert, Loa Falkman, förutom teater- och filmföreställningar, dansbandstävlingar (någon gång med Bert Karlsson som presentatör) och Rock-VM (Västernorrlandsmästerskapen!).

Långfredagen 1987 brann huset ned till grunden. Vid uppbyggnaden skrev Lars-Åke ett tiggarbrev till bygdens berömda son, finanskometen Thomas Fischer.



Det blev närmare en miljon i en konstdonation med bland annat världens största akvarell till Bollsta FH. Den förverkligades av en annan ådaling, Thage Nordholm. Akvarellen hamnade dessutom i Guinness Rekordbok.

1997 flyttade Lars-Åke till Mölnadal, där man halverat rektorsstyrkan och behövde någon som kunde hålla i en genomgripande omorganisation. Han lyckades så bra att han fick samma uppgift i Ödeshög. Nästa station, Bollnäs, var lugnare, och efter några år var han tillbaka i norr, som skolchef i Umeå.

Uddevalla - Början på något nytt
Men familjen Frykholm längtade efter sina barn och barnbarn i Bengtsfors (ett av dem heter Ma-

tilda som är anledningen till att Matildaskolans namn) och 2003 blev Lars-Åke rektor i Uddevalla för fyra specialstöds skolor och tre förskolor där han utvecklade Reggio Emilia-filosofin med föreläsningar och studieresor.

2006 blev det borgerlig majoritet i Uddevalla. De bestämde att tio förskolor skulle drivas i enskild regi varav Källdals förskola var en. Personalen ville att Lars-Åke skulle fortsätta som chef, då de visste vilken chef de hade men inte vilken de kunde få. Lars-Åke vågade språnget 2008.

- Fyra skolor är vad man klarar av att leda med goda resultat, säger Lars-Åke, men utan personalens bifall hade jag aldrig givit mig in i detta.



Sunningevägens förskola



Strumpans förskola



Källdals förskola



Misteröds förskola





ALLT FRÅN DINO- SAURIER TILL MORMOR FRÅN BAKTID TILL FRAMTID

Här följer en inspirationsskrift om lustfyllt lärande genom kulturarv för förskola, museer och kulturarvsföreningar. Välkommen att följa med på vår resa där vi utvecklat en metod för lärande genom kulturarv.



En inspirationsskrift



Om lustfyllt lärande genom kulturarv för förskola, museer och kulturarvsföreningar. Välkommen att följa med på vår resa där vi utvecklat en metod för lärande genom kulturarv.

Texter

Elisabeth Corsander, Bohusläns museum

Marika Russberg, Bohusläns museum/Bohusläns
hembygdsförbund

Gunilla Karlsson, Bokenäs hembygdsförening

Erica Strand och Marcus Hermansson, Matildaskolan

Foto, illustrationer, design och utformning

Marcus Hermansson, Matildaskolan, om inte något
annat anges. Se bildförteckningen på sidan 31.

Med stöd från

Thordénstiftelsen

Lars-Åke Frykholm, grundare av Matildaskolan



Bokenäs
Hembygdsförening

Innehåll

Inledning	186
Det var så här det började	187
Vilka är vi?	188
Vad är kulturarv för dig?	191
Historiskt medvetande och historiemedvetande	192
Barns tankar om tid	193
Helhet och hållbarhet	194
Källor och källkritik	195
Metoden - så här gjorde vi!	196
Vårt årshjul	197
Barns tankar om gamla saker	198
Barns tankar om återbruk	200
Tid och traditioner	201
Utställningar på Bohusläns museum	202
Besök i förskolan	203
Besöket på hembygdsgården	204
Sysslor på hembygdsgården	205
Röster från pedagogerna	209
Tillsammans	210
Vad händer nu - hur tänker vi framåt?	212
Litteratur och bilder	213
Tips - Kulturarvet utomhus	214
Tips - När landskapet fick färg	215



DU VET VÄL att du kan ladda ner denna skrift från Bohusläns museums webbplats (bohuslansmuseum.se). Klicka på "För skolan", där finns också tillhörande häfte med tips och idéer på aktiviteter, material med mera för att enkelt kunna komma igång med aktiviteter kring lärande genom kulturarv.



Inledning



Några ord allra först

Under lång tid har det funnits en önskan från Bohusläns museums pedagogiska verksamhet om ett fördjupat samarbete med förskola, skola och kulturarvsföreningar. Att tillsammans skapa former för ett erfarenhetsutbyte och ett långsiktigt och hållbart samarbete. Bohusläns museums museipedagog Elisabeth Corsander tog initiativ till det samarbete som var början på projektet som blev *Allt från dinosaurier till mormor – från baktid till framtid*.

Projektet fick sitt namn för att det visade det sig att barn tänker att "förr i tiden" är allt från dinosaurier till mormor. Begreppet "baktid" kommer också från ett barn som tyckte att hennes farmor hela tiden pratade om "baktiden" och inte så mycket om framtiden.

TANKEN MED SKRIFTEN

- Berätta om våra erfarenheter av vårt samarbete mellan museum, hembygdsförbund, kulturarvsförening och förskola.
- Bidra till att ge museer, hembygdsförbund, kulturarvsföreningar och förskolor kännedom om varandras verksamhet, förutsättningar och möjlighet att samverka.
- Ge exempel på hur museer, hembygdsförbund, kulturarvsföreningar och förskolor kan samverka.
- Berätta om metoden vi använder för lärande genom kulturarv.
- Inspirera förskolor att arbeta mer med kulturarv i vardagen på förskolan och till lärande genom kulturarv.
- Ge enkla, konkreta och inspirerande tips på aktiviteter på temat kulturarv.

Det var så här det började

På bronsåldersgården vid Vitlycke museum i Tanumshede finns en natur- och kulturarvsförskola sedan 2007. Förskolan var den första världsarvsförskolan i Sverige och drevs av Tanums kommun i samarbete med Vitlycke museum. En av tankarna med världsarvsförskolan var att här skulle förskolan och museet lära av varandras verksamheter och arbeta tillsammans med inriktning mot natur- och kulturarv i ett världsarvsområde, hållristningsområdet i Tanum. Elisabeth Corsander, museipedagog på Bohusläns museum, var under många år verksam i världsarvsförskolan.

Elisabeth och pedagogerna på Matildaskolan i Uddevalla möttes för första gången när Matildaskolan arrangerade kurser för förskolor med inriktning på Reggio Emiliapedagogik. Mötet ledde till att den pedagogiska verksamheten på Bohusläns museum inledde ett samarbete med Matildaskolans förskolor i Uddevalla. Första gemensamma aktiviteten var Förskolans dag 2011. Alla förskolor i Uddevalla kommun bjöds in till Bohusläns museum för en dag med aktiviteter på temat "skapande". Museets och Matildaskolans pedagoger planerade och genomförde olika aktiviteter som instrumentbygge, tygtryck, skapande av gemensamma konstverk samt leka historiska lekar.

Året därpå fortsatte samarbetet kring Förskolans dag, nu många erfarenheter rikare. För att kunna fördjupa inriktningen på kulturarv ytterligare bjöds

museets kulturarvskonsulent Marika Russberg in till samarbetet.

Efter några år ville vi erbjuda förskolor besök i en kulturmiljö och Bokenäs hembygdsförening, med lång erfarenhet av att möta skolelever, kom då med i samarbetet.

Med förenade resurser och gemensamma intressen möttes så våra olika erfarenheter, museum, hembygdsförbund, kulturarvsförening och Matildaskolans förskolor. Tillsammans ville vi undersöka barns tankar om "förr i tiden" och genom att utgå från barnens egna funderingar och frågor tillsammans utforska kulturarv på flera olika sätt för att lära genom kulturarv.

Metoden vi använder innehåller flera olika moment och perspektiv och utgår från ett övergripande tema. Momenten innebär att barnen utforskar och funderar kring äldre föremål; utställningar på Bohusläns museum; besök i förskolan av museet och hembygdsföreningen samt besök i en kulturmiljö. Momenten i metoden beskriver vi på sidan 14 och framåt.

Vi som samverkar i projektet ser många fördelar i ett långsiktigt samarbete för att kunna utveckla det över tid och göra det hållbart. Vi tänker att genom samverkan ser vi fler perspektiv och fler berättelser kommer till tals.



Vilka är vi?



Bohusläns museum

Museet finns i Uddevalla och är ett regionalt museum. Vår pedagogiska idé bygger på delaktighet där vi utgår från elevens egna kunskaper och upplevelser. Vårt mål är att skapa öppenhet för olika uttrycksformer och kulturyttringar. Vi vill försöka vidga perspektiven och stimulera barn och unga till att få "fler ögon" att se med.

Vår pedagogik vilar på en vetenskaplig grund och bygger på ett humanistiskt förhållningssätt. Kunskap är något som skapas och det ligger i dess natur att kunskap förändras och utvecklas med tiden.

Det vi vet idag kan se annorlunda ut i morgon.

För oss står mötet med barn och unga i centrum. Vi vill skapa en välkomnande atmosfär och stimulera till nyfikenhet och lärande. Vi räds inte svåra frågeställningar utan vi möter alltid barn och unga rakt, ärligt och med respekt. Vårt mål är att varje barn och ungdom ska göras delaktig. Lusten att utforska och upptäcka finns hos alla!

Våra tre nyckelord är:

Kunskap - vi förmedlar aktuell kunskap på en nivå anpassad efter gruppen.

Glädje - natur, kultur och konst är en källa till glädje och det vill vi dela med oss av.

Delaktighet - barn och ungas frågor och intresse styr aktivitetens innehåll.

Kulturarvspedagogik skiljer sig från vårt traditionella sätt att närma oss historien. Vanligtvis vill vi lära oss något om historien och det är förstås viktigt, men att lära genom kulturarv innebär att använda kulturarvet och det historiska perspektivet för att närma sig andra frågor, skapa sammanhang, inspirera och utveckla olika färdigheter.



Matildaskolan

Matildaskolan består av fyra förskolor i Uddevalla kommun: Källdal, Misteröd och Sunningevägen i Uddevalla samt Strumpan i Ljungskile. Matildaskolan arbetar utifrån Reggio Emilia-filosofin där barnens delaktighet i samhället samt att värna om vårt kulturarv är en central del av vår pedagogik. Det ingår också i förskolans uppdrag att överföra och utveckla ett kulturarv – värden, traditioner och historia, språk och kunskaper – från en generation till nästa. Förskolan ska också se till att olika kulturer synliggörs i utbildningen vilket vi på Matildaskolans förskolor strävar efter att uppnå.

Inom Matildaskolan har vi också arbetat med de globala målen i vår pedagogiska verksamhet. Genom att ge barnen insikt om de resurser vi har att tillgå här på jorden och sammanfoga det med vår

kunskap om hur det var förr, får barnen en grundläggande förståelse för hur det har sett ut, hur det ser ut nu, men också hur det kan se ut i framtiden. Genom att tro på ett hållbart samhälle, arbetar vi för att barnen ska behålla och utveckla alla sina uttrycks-sätt. Vårt samarbete med Bohusläns museum, Bohusläns hembygdsförbund och Bokenäs hembygds-förening ger barnen möjlighet att kunna lära genom kulturarv. Barnen får prova på att leva som om det vore "förr i tiden" och genom detta får de nya insikter och kunskaper. Tillsammans erövrar vi, både barn och pedagoger, ny kunskap vilket stärker känslan av samhörighet och gemenskap. Pedagogerna på våra förskolor skapar förutsättningar för barnen att lära känna sin närmiljö och de samhällsfunktioner som har betydelse för det dagliga livet samt att ta del av det lokala kulturlivet.

Ur läroplanen (Lpfö18)

Förskolan ska aktivt och medvetet påverka, stimulera barnen och omfatta vårt samhälles gemensamma värderingar samt låta dem komma till uttryck i praktisk vardaglig handling i olika sammanhang.

Förskolan ska ge varje barn förutsättningar att utveckla:

- öppenhet, respekt, solidaritet och ansvarstagande
- förmåga att ta hänsyn till och leva sig in i andra människors situation samt vilja att hjälpa andra
- förmåga att upptäcka, reflektera över och ta ställning till etiska dilemman och livsfrågor i vardagen
- respekt och förståelse för alla människors lika värde och de mänskliga rättigheterna
- ett växande ansvar och intresse för hållbar utveckling och att aktivt delta i samhället.

Hembygdsrörelsen

Bohusläns hembygdsförbund och Bokenäs hembygdsförening

Bohusläns hembygdsförbund är en paraplyorganisation för nära hundra kulturarvsföreningar i Bohuslän med omnejd. Förbundet arbetar för att stötta och inspirera medlemsföreningarna i deras arbete att bevara, använda och utveckla vårt gemensamma kulturarv.

Kulturarvsföreningar, som till exempel hembygdsföreningar, förvaltar byggnader och samlingar av föremål och foton samt immateriellt kulturarv som berättelser, musik, traditioner och kunskap. Föreningarna arrangerar vandringar och visningar, bild- och berättarkvällar, midsommarfirande och musikarrangemang, hantverksdagar och hemvändardagar, traktordagar och teatrar och mycket mer. Föreningarna kan förvalta och visa allt från skolmuseer, sjöbodar och smedjor till kvarnar, kolera-kyrkogårdar och köksträdgårdar.

En av hembygdsrörelsens viktigaste målgrupper är barn och unga.

I Sverige finns flera tusen kulturarvsföreningar varav Bokenäs hembygdsförening utanför Uddevalla är en. På föreningens hembygdsgård finns Svenseröds gamla prästgård, en adjunktsbostad från 1600-talet, en ladugård som idag är teaterlada samt ett magasin med en skolsal. Hembygdsgården ligger mellan ängar och åkrar nära Svartedalens naturreservat.

Föreningen har samlingar av föremål, dokument och foton och arrangerar allt från slättergille, vandringar och visningar till teatrar, viskvällar och ladjazz. Hos föreningens medlemmar finns mycket kunskap om livet förr, om hållbart förhållningssätt, om lokalhistoria och närmiljö tillsammans med ett stort engagemang för att berätta, visa och föra kulturarvet vidare till kommande generationer.





VAD ÄR KULTURARV FÖR DIG?

Kulturarv kan beskrivas på flera sätt

- Den tråd som binder samman historia, samtid och framtid.
- Alla materiella uttryck som föremål, byggnader och fornlämningar och immateriella uttryck som spår, minnen, traditioner, berättelser och kunskap.
- Vad tidigare generationer skapat och hur vi i dag uppfattar, tolkar och för det vidare.
- Något som tillhör oss alla.

Kulturarvet är inte statiskt utan skapas och omskapas av oss som lever idag, vi kulturarvar, alltså skapar morgondagens kulturarv. Varje tid bildar sig sin egen uppfattning om vad som är kulturarv och vad det betyder.



Historiskt medvetande och historiemedvetande



Inom ämnet historia finns begreppen historiskt medvetande och historie-medvetande.

En person kan vara historiskt medveten, vilket innebär att personen är medveten om att något har ägt rum i det förflutna.

Historiemedvetande däremot innebär att en person upplever att dåtid, nutid och framtid hänger ihop. Historiemedvetande är alltså kopplat till uppfattningar om tid, hur händelser och

förhållanden i olika tidsdimensioner står i förhållande till varandra samt upplevelsen av sammanhang mellan tolkningen av det förflutna, förståelsen av det närvarande och perspektiv på framtiden.

I projektet har vi försökt att skapa förutsättningar för en historiemedvetenhet för att vi ska förstå sammanhang, att allt hänger ihop och samverkar. Vi som lever idag påverkas av vad som hänt i dåtid, vi lever i nutiden och vi är med och skapar framtiden.

Barns tankar om tid

Att prata med små barn om historia och tid är en intressant utmaning. Små barns tidsperspektiv är inte helt utvecklat, men i femårsåldern sker en viktig utveckling i barnets tidsuppfattning. Det är också i den här åldern många barn börjar intressera sig för det förflutna. Nu kan barnet ordna händelser i kategorierna tidigare och senare.

För att belysa barnens tidsperspektiv har vi haft som utgångspunkt att fråga barnen kring och undersöka begreppet "förr i tiden".

Detta resulterade i synliggörande av barnens tankar om tid, att "förr i tiden" för barn kan innefatta allt från dinosaurier till mormor. Barn tolkar tid, till exempel vad som är gammalt, i det de ser. Det kan vara att en gammal sak ofta är rostig, jordig och trasig eller att en sak har använts av någon tidigare, till exempel av ett äldre syskon. För barn mellan fem och sex år så kan deras bebisskor eller en leksak som de fick för några år sedan vara något gammalt.



När barnen funderade kring begreppet "förr i tiden" så fanns också tankar kring idag och framtiden med. I och med detta aktiverades också en medvetenhet om begreppen dåtid, nutid och framtid - igår, idag och imorgon.



Helhet och hållbarhet

Barns värdegrund etableras tidigt i livet och förskolan har en viktig del i detta. Utbildningen i förskolan ska lägga grunden för ett livslångt lärande samt främja en positiv framtidstro. I förskolans uppdrag ingår att överföra och utveckla värden, traditioner och historia från en generation till nästa. Genom detta lägger vi grunden för att barnen på sikt ska tillägna sig kunskaper som de behöver för att bli goda medborgare i ett demokratiskt och hållbart samhälle.

För att barn ska förstå sin nutid är det viktigt att vi vuxna bidrar till att barnen får en förståelse för sin historia. Vi vill ge barnen en förståelse för helheten, att det som människor gjorde förr påverkar oss idag och det vi gör idag påverkar framtiden. Detta gör vi genom att lära genom kulturarv.

Det handlar till exempel om hur jordens resurser nyttjades förr och nu och hur vi kan bidra till en hållbar framtid. Det är värdefullt att vi ger barnen kunskap och förutsättningar för ett ekologiskt och varsamt förhållningssätt till sin omgivande miljö samt till natur och samhälle.

Samarbetet mellan olika aktörer i projektet bidrar till att öka barnens medvetande, kunskap och förståelse för värdet som finns i kulturarvet.

I projektet har också aktning och respekt kopplat till hållbar utveckling främjats, med aspekter på social-, ekonomisk- och miljömässig hållbarhet.

Barnens möte med museet och hembygdsrörelsen och vårt samarbete bidrar till att uppfylla ett flertal mål utifrån förskolans styrdokument (Lpfö18) och ger barnen värdefull kunskap att bära med sig livet ut.



Källor och källkritik

När vi sysslar med historia är det viktigt att ha ett källkritiskt förhållningssätt och att vara medveten om att beroende på vilka frågor vi ställer kan en och samma källa ge olika svar.

I vårt projekt är källorna föremål, kulturhistoriska miljöer och berättelser.

- Kring föremål kan vi ställa frågan om föremålet är en kopia eller äkta? Exempelvis kan en kopia fungera bra om vi vill beskriva hur något fungerar, men ett äkta föremål visar hur något verkligen var.
- En kulturhistorisk miljö kan vara autentisk, alltså orörd, men ofta är miljön, som till exempel en hembygdsgård, en sammansatt miljö som speglar olika tider och berättar många olika berättelser.
- En berättelse kan skilja sig åt beroende på vem som berättar, när - i tid - en berättelse berättas och om berättelsen är en förstahandskälla - en självupplevd berättelse, eller en andrahandskälla - en berättelse som berättas av någon som inte själv upplevt vad som hänt.

En bra källa är äkta, oberoende, samtida och tendensfri. En bra källa är det den utger sig för att vara.

Metoden - så här gjorde vi!



Vårt årshjul	197
Barns tankar om gamla saker	198
Barns tankar om återbruk	200
Tid och traditioner	201
Utställningar på Bohusläns museum	202
Besök i förskolan	203
Besöket på hembygdsgården	204
Sysslor på hembygdsgården	205
Röster från pedagogerna	209

I förskolans uppdrag ingår att överföra och utveckla ett kulturarv – värden, traditioner och historia, språk, kunskaper – från en generation till nästa och att stärka barnens kunskaper om hur deras val i vardagen kan bidra till en hållbar utveckling – såväl ekonomisk och social som miljömässig.

Genom samverkan - förskola, museum och hembygdsrörelsen - finns förutsättningar för lärande genom kulturarv, möten över generationsgränser,

historiemedvetenhet – sambandet mellan dåtid, nutid och framtid, samt förutsättning för ett ekologiskt och varsamt förhållnings-sätt.

Utgångspunkten för metoden vi provat är barnens egna tankar och funderingar kring "förr i tiden". Vi har arbetat i process över en längre tid, där varje moment i metoden innebär att vi samlar erfarenheter genom barnens utforskande och att detta är med och formar den fortsatta processen.

Anledningen till att vi inriktat oss på femårsgrupperna är för att vi har uppfattat att i femårsåldern har barnens tidsuppfattning - tankar om tid och rum, utvecklats så pass att de kan ta till sig vad som är förr och nu.

Tänk på!

På följande sidor beskriver vi de olika momenten i metoden vi använder. Tänk på att det är möjligt att välja en eller ett par moment om inte alla moment är möjliga att genomföra.

DU VET VÄL att du kan ladda ner denna skrift från Bohusläns museums webbplats (bohuslansmuseum.se). Klicka på "För skolan", där finns också tillhörande häfte med tips och idéer på aktiviteter, material med mera för att enkelt kunna komma igång med aktiviteter kring lärande genom kulturarv.

Vårt årshjul

Januari

- Förskola, museet och hembygdsrörelsen möts och planerar upplägget för året: tema/teman, datum för aktiviteter med mera.

Februari

- Barnen får i uppdrag att ta med sig en sak hemifrån som de tror är gammal och gärna även återbrukad. Det kan vara en sak som de till exempel har ärvt eller en sak som de anser är gammal. Uppdraget är skrivet på ett hoprullat papper som ser lite gammalt ut och med ett tjärat hampasnöre runt. Barnen får också se bilder på äldre föremål och fundera och samtala om dessa och titta på filmer om livet förr, som Emil i Lönneberga, Madicken och Barnen i Bullerbyn och vi diskuterar likheter och skillnader mellan då och nu.

Mars

- Hembygdsföreningen och museet besöker förskolan. Barnen får höra om och utforska äldre föremål. Vissa av föremålen kommer barnen också att få se tillsammans med andra föremål vid besöket på hembygdsgården. Föremålen är valda utifrån årets tema, till exempel återbruk. Barnen har med sig sakerna som de valt ut som gamla saker och berättar om dessa.

April

- Utifrån besöket i förskolan så skapas en utställning som kommer visas på museet. Utställningen kan innehålla allt från barnens eget skapande till videoinstallationer.

Maj

- Förskolan besöker hembygdsgården för en dag med prova-på-sysslor på en gård som om det vore "förr i tiden".

Juni

- Sommarutställningen öppnar på museet.
- Samverkansparterna möts och utvärderar vårens aktiviteter.

Oktober

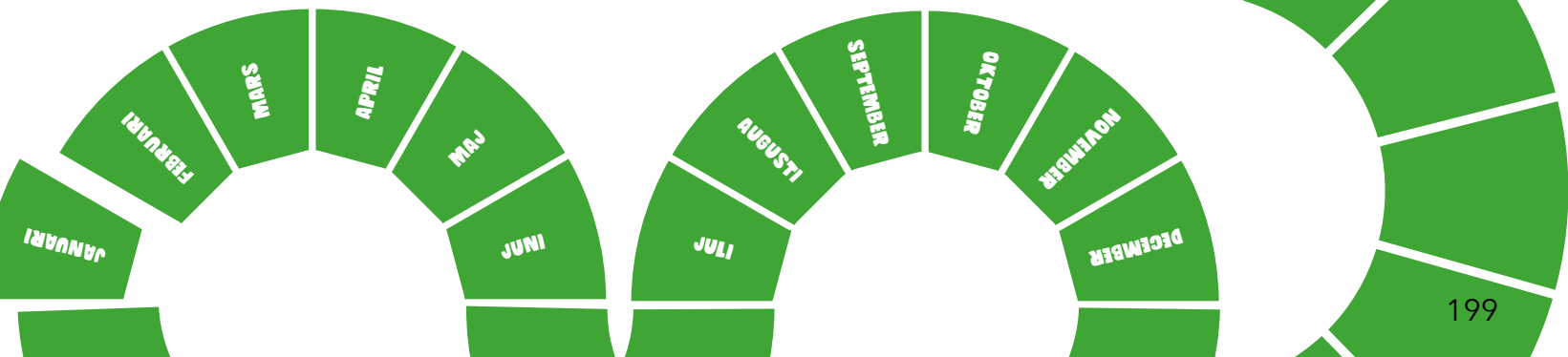
- Möte mellan museet och förskolan inför kommande julutställning. Vi diskuterar vad utställningen ska belysa utifrån årets tema/teman.

November

- Pedagogerna pratar med barnen kring deras tankar om traditioner kring jul.

December

- Julutställningen öppnar på museet.



Barns tankar om gamla saker

När vi startade projektet var vi nyfikna på vad barnen hade för tankar kring äldre föremål. Marcus Hermansson från Matildaskolan, besökte hembygdsgården och fotograferade äldre föremål. Barnen funderade kring föremålen och kom med förslag kring vad föremålen använts till.

Barnen fick i uppdrag att ta med en sak hemifrån som de tror är gammal. Barnen beskrev att gamla saker ofta är rostiga, jordiga och i vissa fall trasiga. En studsatta som är lite rostig är till exempel gammal enligt barnen. Tidsperspektivet kunde också vara längre hos vissa barn som valde en sak som barnets förälder använt eller ett gammalt svartvitt foto på en släkting.

Vad tror ni detta är?

*"Ett gammalt kök som
brunnit upp"
"Jag tror det är en
gammal sak"
"En säng"*

**När tror ni man
hade en sån?**

*"Förr i tiden när bilar
inte fanns"
"Jag har sett en sån
i julkalendern"*

JÄRNSPIS



KAFFEKVARN



*"En sån där har mamma hemma
för att träna magen"
"Man pressar yoghurt med den"
"Kanske är en rullare som
ligger på en rullskiva"
"Tejprulle"*



SKRIDSKO

*"Skridsko"
"En sjunkande båt"
"En kälke"
"Jag såg en sån i julkalendern"
"En kittel med väska på"*





*"Mamma har en röd bunke.
Den är 40 år gammal och kommer
från mormor. Mamma och mormor
har bakat massor med kakor i den
här. När mamma och jag bakar
kakor så tänker vi på mormor."*



*"Jag hade denna bok när jag var ett år så
den är väldigt gammal. Även mina
storasyskon hade denna
när dom var små."*



*"Boken är ny men innehållet levde för
många miljoner år sedan. Jag har valt
Tyrannosaurus. T-Rex levde för länge sedan.
Man har hittat fossil i Nordamerika."*



*"Om man tycker om en sak
så kan man fortsätta använda den"*



Barns tankar om återbruk



Ett övergripande tema för projektet har varit hållbarhet, till exempel genom att vi diskuterat återbruk. Barnen fick ta med en sak hemifrån som är återbrukad, lagad eller som fått en ny funktion. Barnen valde till exempel en pekbok som de haft som ettåring och som även ett storsyskon använt eller en sak som fått en ny funktion. Vi pratade om vad vi gör när saker går sönder? Varför lagar vi eller köper nya saker?

*"Saker man tycker är fina kanske
man vill spara"*

"Plast är inte bra att slänga"

*"Ibland går saker sönder som inte går att laga.
Till exempel en dörr eller ett fönster
måste man ha hemma"*

*"Vi har ett bubbelbad hemma men
ingenting som man måste ha"*



Tid och traditioner



Ett tema vi arbetat med är traditioner eftersom det är en del av vårt immateriella kulturarv. Pedagogerna i förskolan har arbetat tillsammans med barnen utifrån barnens tankar och funderingar kring till exempel julen.

Ett annat tema har varit tid. Vi lät barnen måla ett landskap, sedan fick de måla samma landskap som de tror att det såg ut för miljoner år sedan måla hur de tror att landskapet kommer se ut i framtiden. Vi hade många intressanta diskussioner med barnen om hur ett landskap förändras över tid.



VARFÖR STÄLLER MAN UT GRÖT TILL TOMTEN?

"Tomten tycker det är gott"

"Vad ska man annars äta till jul"

"Eftersom det är tomtegröt"

"För då vet man att tomten har varit där"

"För att tomten ska veta att man vill ha julklappar"

"Tomten blir hungrig när han delar ut paketen"

"Han älskar gröt"

"Man kan ställa ut O'boy också"



Utställningar på Bohusläns museum



Utställningarna sammanfattar barnens utforskande, tankar och skapande kring olika teman som till exempel återbruk, tankar kring traditioner som jul samt kring förr och nu.

Utställningarna har innehållit intervjuer, foton, teckningar, målningar, video-installationer, äldre föremål och barnens eget skapande.

UTSTÄLLNINGARNA GÖR ATT

- Samarbetet mellan museet, förskolan och hembygdsrörelsen synliggörs och kan inspirera andra att samverka.
- Förskolans verksamhet och projekt synliggörs för allmänheten.
- Vi stärker och förankrar barnens förvärvade kunskaper.
- Barnen tycker det är roligt att kunna visa upp vad de har skapat och lärt sig för anhängiga.
- Vi har använt utställningarna som ett sätt att "knyta ihop säcken" kring de teman vi haft i projektet.



Besök i förskolan



Före

Marcus från Matildaskolan har besökt hembygdsgården och fotograferat några av de föremål som barnen senare får se i verkligheten. Utifrån bilderna får barnen fundera och komma med förslag på vad de olika sakerna använts till. Pedagogerna antecknar barnens många tankar kring föremålen och detta blir utgångspunkt för det fortsatta arbetet kring äldre föremål och utställningarna på Bohusläns museum.

Barnen ser filmer som beskriver livet förr, som Emil i Lönneberga, Madicken och Barnen i Bullerbyn. Barnen får reflektera över hur det var att leva förr och vilka skillnader och likheter det finns mellan då och nu. Det dyker upp många intressanta frågor och funderingar där vi ser att barnen

vidgar sin förståelse kring begreppen tid och rum.

Under

Barnen får träffa några av de personer som de senare möter på hembygdsgården. Barnen får utforska föremål som till exempel tallrikar och skedar av olika material och ålder och gemensamt resonera sig fram till vilket föremål som är äldst respektive nyast. Det blir många intressanta diskussioner där barnen lägger fram olika teorier kring till exempel vilken av tallrikarna som är äldst och varför.

En av tallrikarna har blivit lagad med metallstift, ett sätt att laga sprucket porslin då det inte fanns lim. Vi frågar barnen varför de tror att man har lagat tallriken och inte slängt den? Det blir ett samtal

kring vad vi gör när något går sönder och om hur vi kan laga saker idag för att kunna återanvända dem. Vi tittar på föremål som en trasmatta, en lagad kofta och en stoppad strumpa och pratar om återbruk. Under besöket pratar vi också om den kommande dagen på hembygdsgården. Vi lär oss gemensamt en ramsa och en sång som barnen sedan övar på inför besöket på hembygdsgården.

Efter

Efter besöket i förskolorna och utifrån erfarenheterna från mötet med barnen planeras förskolans dag på hembygdsgården med olika prova-på-sysslor. Aktiviteterna knyter an till läroplanen Lpfö18.

Besöket på hembygdsgården



Bussen stannar en bit från hembygdsgården och barnen vandrar grusvägen fram och möter Gunilla, som är skolfröken för dagen. Hon delar ut äpplen som barnen får mumsa på den sista biten fram till gården. Väl framme vid gården samlas alla på tunet. Från hembygdsföreningen deltar Gunilla, Gunnar, Anna, Arnold, Roland, Agneta, Bettan, Lisbeth, Kerstin, Sixten, Eva-Lena och även hästen Loke. Elisabeth från Bohusläns museum och Marika från Bohusläns museum/Bohusläns hembygdsförbund hälsar barnen välkomna och tillsammans snurrar vi ett varv och tar oss på så sätt tillbaka i tiden. Nu kan dagen på gården, som om det vore "förr i tiden", börja.

Under en heldag i kulturmiljön, som blir en alternativ lärmiljö, får barnen prova på sysslor från förr. Vi har utgått från vardagssysslor på en gård i det gamla

bondesamhället, som till exempel att hämta ved och vatten, baka, kärna smör, tvätta, åka häst och vagn samt prova på att gå i skolan som förr, i en åter-skapad skolsal på hembygdsgården.

Barnen får uppleva en dag som om det vore "förr i tiden". De får en känsla av hur lång tid det tar att göra saker; hur tunga arbetsmoment kan vara; att det är nödvändigt att tänka i flera steg, till exempel för att förbereda för eld i spisen: att veden behöver huggas, torkas, bäras och så vidare och att hela tiden hålla ett öga på elden så att den inte slocknar.

Dagen ger tillfällen för barnen att få en ökad förståelse för hur natur och kultur samverkade då och samverkar idag.

Sysslor på hembygdsgården



Kärna smör

I rummet intill köket sitter Elisabeth med en smörkärna. Elisabeth förklarar vad en smörkärna är och hur den fungerar. Förr gjorde man sitt eget smör eftersom det inte fanns att köpa. Barnen får kärna och se hur grädden omvandlas till smör och de blir förvånade över att det är så jobbigt och tar så lång tid att göra smör - men vad gott det smakar! Här får barnen en djupare förståelse för hur något som existerar i flytande form kan omvandlas till fast form.



Hämta ägg hos hönsen

Utanför ladugården möts barnen av Arnold och från hönshuset hörs hönornas kackel. Barnen tittar nyfiket in i hönshuset. En del barn lägger märke till spindelnäten som finns i hörnen. När barnen ser hönorna och tuppen börjar de nyfiket fråga Arnold om allt från hur ägg blir till och varför man måste ha en tupp? Barnen får räkna äggen som sen bärs in till köket. - Vad kom först, hönan eller ägget?



Hämta vatten i brunnen

Tillsammans går barnen till brunnen som ligger ett stenkast från gården. Arnold berättar att hämta vatten var något många barn gjorde förr. Varför då? Jo, då fanns det inte rinnande vatten inomhus. När brunnslöcket lyfts av fascinerar barnen av hur mörkt det är i brunnen och hur roligt det ekar när de pratar ner i brunnen! Arnold visar barnen vilken teknik som är bäst för att fylla hinken med vatten. Barnen märker att det inte är helt lätt att släppa hinken rätt så den fylls med vatten. - Oj vad tungt vattnet är!



Hämta ved till spisen

Vid vedboden står en huggkubb med en yxa. Det doftar trä från en hög med nyhuggen ved. Tillsammans staplar barnen veden i en korg. Man måste tänka på hur man staplar veden så att korgen rymmer så mycket ved som möjligt. Här får barnen experimentera med hur man bäst staplar veden för att få jämvikt och balans samt hur vedträdens form och antal påverkar varandra.

Baka bröd

I köket sprakar vedspisen. Barnen lämnar veden som de hämtat till Agneta och Bettan och får se när en av vedklabbarna stoppas in i spisen. Barnen tar plats vid det runda bordet där det finns deg och kavlar. Agneta och Bettan berättar vad degen innehåller och visar hur den kan kavlas ut. När barnen har kavlat ut degen till små kakor gräddas brödet på spisen. Nu är smöret också klart och kan bredas på det nygräddade brödet. - Åh, vad gott det smakar!





Klura kring föremål från förr

I salen i det stora huset får barnen utforska äldre föremål tillsammans med Gunnar. En gammal radio känner någon igen från farmors sommarstuga. De får prova att spela på en orgel där man måste tram-pa samtidigt som man spelar för att det ska låta. Gunnar berättar hur det gick till att köpa mjöl och socker när Gunnar var barn. Barnen får prova att väga upp ett kilo socker på en gammal våg.
- "Varför ser sockret så konstigt ut?", frågar ett barn. Gunnar berättar då om sockertoppen.

Tvätta kläder och mattor

På gårdsplanen hänger tvätt på en tvättlina. Här finns också ett kar, en tvättbräda och en tvättvagg i trä. Kerstin och Lisbeth berättar om hur man tvättade innan den elektriska tvättmaskinen uppfanns. Barnen får prova att tvätta kläder och mattor med såpa, skurborste och tvättbräda och sedan hänga upp kläderna på tork. Barnen märker hur lång tid det tar att tvätta för hand och hur slitsamt det är. Under tiden barnen tvättar så pratar vi om hur vi tvättar idag och att vi människor är bra på att uppfinna saker som underlättar för oss i vardagen.



En lektion i skolsalen

När barnen kommer till skolsalen hälsar fröken Gunnilla dem välkomna. Hon berättar att flickorna neg och pojkarna bockade när de hälsade "förr i tiden". Fröken kontrollerar om barnen har tvättat händerna och är rena bakom öronen. Sedan får flickorna en sjalett och pojkarna en mössa att ta på. Väl inne i skolsalen får barnen sätta sig vid gamla skolbänkar, lyfta på locket och ta fram griffeltavla och krita och skriva sitt namn. De får öva på alfabetet och en räkneramsa. Sen är det dags att sjunga några visor samtidigt som fröken spelar på orgeln.



Historiska lekar

Barnen samlas under de blommande äppelträden i trädgården. Marika berättar att de ska få leka lekar som kanske barnens farfars mormor lekte som barn. Vi leker "Ormens svans": den som är längst fram är ormens huvud, som ska försöka få tag i den som är längst bak, ormens svans, utan att någon tappar taget. Det blir många skratt. I denna lek stärks barnens samarbetsförmåga.

I trädgården finns en jordkällare. Barnen får gissa vad byggnaden använts till. Vi pratar om hur mat förvarades innan det fanns kylskåp och frys.

Åka häst och vagn

Hästen Loke står förspänd framför en vagn på grusplanen på gården. Barnen får hälsa på hästen och klappa honom. Tillsammans tar de sedan en tur ut på landsbygden mellan åkrar och ängar. Anna och Roland förklarar att förr användes hästar på samma sätt som vi idag använder traktorer och andra jordbruksmaskiner. Barnen får höra om de sädeslag som kan odlas på åkrarna. Och om hur säd kan malas till mjöl till bröd eller användas som foder till djuren. Vi pratar också om det viktiga samspelet mellan djur och människa.



Tack för idag!

Under dagen finns stunder för utforskande på egen hand på platsen där vi samlas mellan aktiviteterna. Att leka tafatt bland äppelträden eller ligga på rygg i gräset bland vårblommor ger tid för återhämtning och kanske lite reflektion.

Vid dagens slut samlas vi alla på tunet igen, sjunger en sång eller säger en räkneramsa vi alla kan. Vi tar varandras händer och snurrar ett varv och så är vi tillbaka i vår egen tid igen.

Röster från pedagogerna

"Vi har fått en djupare insikt i hur vi kan prata med barnen om våra resurser samt respekt för att ta hand om både mat/odling och återbruk."

"Det är spännande för barnen att diskutera och reflektera kring ämnet och definitionen av gammal och återbruk. Barnen tycker det är roligt att få ta med saker hemifrån och berätta kring det och även att det sedan ska visas upp på museet för andra människor."

"Barnen har fått en stor insikt i hur livet kunde se ut förr i tiden innan all elektronik och allt. De har fått uppleva dåtiden med besök i Bokenäs och fått prova på att gå i skolan förr i tiden. Dessa besök har varit så uppskattat och fått barnen att inte ta saker för givet."

"Det gav barnen många tankar och reflektioner som de pratade länge om (även hemma). Det återspeglades även i barnens lekar."



Tillsammans



Elisabeth Corsander
Bohusläns museum



Marika Russberg
Bohusläns museum
Bohusläns hembygdsförbund



Marcus Hermansson
Matildaskolan



Erica Strand
Matildaskolan



Gunilla Karlsson
Bokenäs hembygdsförening

Metoden vi arbetat utifrån har, som redan nämnts, utgått från och tagit form utifrån barnens tankar och funderingar. Tillsammans med våra erfarenheter från de olika delarna i projektet har detta varit utgångspunkt för den fortsatta lärprocessen. Samtliga delar i projektet har vi kopplat till Lpfö18.

Genom ett långsiktigt samarbete mellan oss - museum, förskola och hembygdsrörelsen, lärde vi känna varandra, våra olika förutsättningar och arbetssätt. Vårt samarbete fick tid att utvecklas och fördjupas, vilket gjorde det hållbart. Vi tänker att genom samverkan synliggörs fler perspektiv och fler berättelser kommer till tals i lärande genom kulturarv.

Resultatet av vårt samarbete är en djup erfarenhetsbaserad kunskap, att utgå från såväl i den pedagogiska verksamheten på förskolorna och Bohusläns museum samt hos kulturarvsföreningar.

Under tiden

Under projektets gång ägde Europaåret för kulturarv rum (2018). Projekt som uppfyllde uppsatta kriterier listades som goda exempel och fick använda kulturarvsårets logga. Vi ansökte om att komma med och *Allt från dinosaurier till mormor - från baktid till framtid* kom med som ett kulturarvsårsprojekt.

I arbetet med denna skrift har vårt arbete presenterats för världsorganisationen OMEP - Organisa-

tion Mondiale pour l'Éducation Préscolaire/World Organisation for Early Childhood Education. Svenska OMEP arbetar för barn i åldrarna 0-8 år, för att synliggöra barns perspektiv på alla frågor som berör dem i deras vardagsliv, för barns likvärdighet och för att öka barns möjligheter till inflytande och delaktighet i samhället. OMEP menar att vuxenvärlden måste bli bättre på att ta ansvar för barns rättigheter enligt barnkonventionen genom att bygga kulturer av hållbarhet.

Svenska OMEP ser att vårt projekt, *Allt från dinosaurier till mormor - från baktid till framtid*, stämmer väl överens med OMEPs mål att öka medvetenheten om lärande för hållbar utveckling bland barn,



pedagoger och allmänhet. OMEP menar att vi i vårt projekt har samlat information om yngre barns tankar, kommentarer och förståelse för hållbarhetsfrågor, genom att verkligen lyssna till vad barnen uttrycker, vilket inkluderar de tre dimensionerna i hållbarhet (social, miljömässig och ekonomisk) samtidigt som de leder till ökad kunskap och handlingskompetens för alla deltagare.

Bohusläns museum

För vår pedagogiska verksamhet är det intressant och värdefullt att ha så långsiktiga samarbeten som möjligt. Att arbeta i en längre process med förskolor ger möjlighet för två olika arbetskulturer att mötas, inspirera varandra och dela erfarenheter och tillsammans utveckla nya idéer. I denna samverkan kan förskolan dra nytta av museets samlade kunskaper inom

kulturhistoria och kulturarvspedagogik och tillsammans med förskolans pedagoger kan vi bredda förutsättningar för lärandet.

I samverkan med kulturarvsföreningar kan museet bidra med värdefulla kunskaper inom olika områden som arkeologi, etnologi, historia, konst och biologi samt kontinuerlig uppdatering inom forskningen. Museets kunskap kan ge kulturarvsföreningar tillgång till aktuell forskning inom museets kunskapsområden och pedagogiska metoder. Tillsammans med hembygdsrörelsen kunskaper och erfarenheter skapas en gemensam kunskapskälla med många olika perspektiv.

Matildaskolan

För oss är ett samarbete med olika samhällsaktörer värdefullt då barnen ska känna sig som en självklar del av samhället. Vi vill uppmuntra barns nyfikenhet, kreativitet och intresse kring kulturarv då det stärker barnens identitet och självkänsla. Detta ligger sedan till grund för att ge barnen ett aktivt intresse för att bidra och delta i ett demokratiskt samhälle.

Bohusläns hembygdsförbund

För hembygdsförbundet är delaktighet i denna typ av samarbeten värdefullt. Förbundets medlemsföreningar med sina natur- och kulturarvsmiljöer används som alternativa lärmiljöer och föreningens kunskaper och erfarenheter kommer fler till del, generationsmöten sker och kulturarvet blir en naturlig del i lärandet hos barn och unga.

Bokenäs hembygdsförening

För föreningen är samarbeten både inspirerande, roligt och viktigt. En av hembygdsrörelsens viktigaste målgrupper är barn och unga. Vi vill förmedla föreningarnas kunskaper och erfarenheter om materiellt och immateriellt kulturarv till kommande generationer. Samarbetet med Bohusläns museum ger också möjlighet att vidga vårt kontaktnät med förskolor och skolor.



Vad händer nu - hur tänker vi framåt?

Samverkan kring lärande genom kulturarv kan ske i det stora och i det lilla. Det kan vara att i förskolan prata och visa barnen vad kulturarv kan vara, att bjuda in barnens mor- och farföräldrar att besöka förskolan och berätta om hur det var att vara barn förr. Det kan också vara att inleda samarbete med museum och kulturarvsförening kring gemensamma aktiviteter under ett helt år, eller över en längre tid.

Vår förhoppning är att skriften kan inspirera andra förskolor, museer och kulturarvsföreningar att samverka mer och att inspirera till att involvera kulturarv än mer i vardagen på förskolan.

En annan tanke är att skriften kan vara utgångspunkt för till exempel inspirationsdagar i kulturmiljöer för både barn och pedagoger.

Genom samverkan kan vi utbyta kunskaper och erfarenheter kring lärande genom kulturarv. Vi uppnår inte bara läroplanens mål utan vi lägger en viktig grund till barnens identitet för att bli goda samhällsmedborgare.

Vi hoppas också att de upplevelser och minnen som barnen får med sig ger värdefulla erfarenheter och kunskaper att bära med sig livet ut.



Litteratur och bilder

Källor och litteratur

Barns uppfattning av tid - en kvalitativ litteraturstudie om tidsuppfattning hos barn i de yngre åldrarna. Alida Carlsson och Jenny Lindén. Uppsats.

Dialogbasert undervisning; kunstmuseet som læringsrom. Olga Dysthe, Nana Bernhardt och Line Esbjørn.

Dom gör med hjärtat - kulturarvs- pedagogikens teori och metod. Anita Synnestvedt.

En meningsfull historia - Didaktiska perspektiv på historieförmedlande museiutställningar om migration och kulturmöten. Cecilia Axelsson.

Hembygdens barn och skola. Sveriges Hembygdsförbund. *Konsten att lära och viljan att uppleva - Historiebruk och upplevelsepedagogik vid Foteviken, Medeltidsveckan och Jamtli.* Red Peter Aronsson och Erika Larsson.

Kulturanalyser: ungdom, utbildning, modernitet : essäer. Thomas Ziehe.

Små barns perspektiv på ett kulturarv. En rapport framtagen av Litteraturhuset i Sandviken i samarbete med Läns- museet Gävleborg och Ovanåkers kommun. Anna Nirs Westlund.

Tidsresan - Lek och fantasi som pedagogisk metod. Britt-Marie Borgström.

Se oss i berättelsen. Håkan Jenner.

Bildförteckning

Sid 191 - Bilder på föremål från DigitaltMuseum.se

Sid 192 - *Barnen på Källdals förskola utforskar dåtid, nutid och framtid.*

Sid 193, 194, 201 - *Barnen på Källdals förskola utforskar hur man levde förr.*

Sid 201 (julbocken) - *Barnen på Strumpans förskola utforskar traditioner.*

Tips Sid 205 - Svenseröds gamla prästgård 1956. Idag finns prästgården på Bokenäs hembygdsgård. Foton ur Bohusläns museums arkiv.



Kulturarvet utomhus



Nästan överallt där vi rör oss idag finns spår från äldre tider. Utanför förskolans dörr, i utflyktsskogen eller längs med promenadstigarna finns ett kulturmiljölandskap som väntar på er. Det kan vara ett gammalt hus, en stengårdsgård, en rostig grind eller en förhistorisk gravhög. Spåren väcker frågor som Vem bodde här? Varför ligger de här stenarna på rad? Vart leder grinden? Vad är det här för en kulle?

På Bohusläns museum använder vi förskolornas närmiljö som ett utomhuspedagogiskt och kulturmiljöpedagogiskt rum där fakta, färdighet, förtrogenhet och förståelse för omvärlden utvecklas. Upplevelser i närmiljön väcker förundran genom växelverkan mellan teori och praktik. Lokala historiska platser och dess berättelser används på ett aktivt sätt för att lära om och inspireras av det förflutna.

Ett tips är att göra egna kartor över närområdet där platser som barnen väljer finns med. Svara tillsammans på frågorna som väcks, leta upp fakta och skapa egna berättelser om kulturarvsplatserna. Koppla på sånger, lekar och dramatisera berättelserna. Museet hjälper gärna till med fakta och inspiration. Ta med barnen ut och upptäck spåren tillsammans!

Christina Toreld, Bohusläns museum

När landskapet fick färg

I slutet av 1800-talet svarar författaren och konstnären August Strindberg så här på frågan om vad han tycker om den bohuslänska naturen: ”Bohuslän! nej det är lika vansinnigt fult som ett landskap på månen!” Annorlunda blir det under 1900-talets början, då konstnärer börjar måla ljuset och färgerna i det bohuslänska landskapet. Oftast har konstnärerna målat sina landskap under sommarhalvåret - varför då? Titta på motiven och fundera över vad konstnären har velat berätta med pensel och färg.

Tips: titta ute i naturen: vilka färger ser du? Gör ett landskap för varje årstid - vad vill du berätta med pensel och färg?

Birgitta Åhlund, Bohusläns museum

Här kommer några exempel på konstverk som man kan ta del av på Bohusläns museum (Digitalt museum). (Ett av dem är från 1800-talet, de övriga fem från 1900-talet).

Albin Amelin - Utsikt från konstnärens ateljé i Barrevik, Edshultshall, Orust, Bohuslän

Karin Parrow - Badande (OBS! I det här fallet finns inte bilden publicerad)

Marcus Larson - Skeppsbrott vid bohuslänska kusten

Inge Schiöler - Äng med höskallror

Karin Parrow - Segelbåtar

Vera Nilsson - Solkyss



Vi som varit med och gjort denna bok

Recept

Ann Warghed, Annelie Hermansson, Mona Petersson, Siv Andersson, Jenny Davidsson

Artiklar

Ingrid Byström, Lennart Carlsson, Helena Eriksson, Marcus Hermansson, Elisabeth Corsander, Marika Russberg, Gunilla Karlsson och Erica Strand.

Bearbetning av artiklar

Berörda pedagoger, Rektorer, Marcus Hermansson, Elisabeth Corsander, Marika Russberg och Erica Strand.

Matfoto

Marcus Hermansson

Foto artiklar

Marcus Hermansson, Lennart Carlsson, DigitaltMuseum.se, Bohusläns museums arkiv.

Illustrationer

Marcus Hermansson

Receptakvareller

Barnen på Getingboet & Humlan, Källdals förskola

Utformning och design

Marcus Hermansson

Stort tack till

Greger Rösnaes på Reggio Emilia Institutet, Bohusläns museum, Bokenäs hembygdsförening, Bohusläns hembygdsförbund, Risbergs, alla intervjuade pedagoger, Molly Jönsson som är den superduktiga modellen som pryder vårt omslag, Jennie Axelsson som stod för styling av modellen samt alla andra som bidragit till så att denna bok blivit möjlig!

Denna bok gjordes på uppdrag av Lars-Åke Frykholm

Barnens favoriter för hela familjen!

I den här boken har vi samlat recepten till barnens mest uppskattade rätter och bakverk som serveras på Matildaskolans förskolor.

Vårt mål är att maten ska vara lika lättlagad som den är god - något som vi tror uppskattas av alla!

ISBN 978-91-639-5813-7

matilda
skolan HB 