



NORSK SMAKSSKULE

Smak og kultur

Hvor vil vi med barna våre i fremtiden?

https://www.youtube.com/watch?v=bCvYk5_dg



NORSK SMAKSSKULE

Norsk Smaksskule

- Hjelpe barna å få flest mulig smaksreferanser i ung alder gjennom enkle, praktiske øvelser.
- Bli trygg på egen identitet
- https://www.youtube.com/watch?v=bCvYk5_dg



NORSK SMAKSSKULE Kursholdere

Arne Brini
Arne har lang erfaring fra kokkeriet og har i en årrekke vært representant for Norge i verdenskokkekonkurransen i Las Vegas. Han har vært en viktig mentor for mange unge kokker og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Frode Selvaag
Frode er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Mikael Forsell
Mikael er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Kristoffer Hovland
Kristoffer er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Ellie Johansen
Ellie er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Morten Schabacks
Morten er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.

Elvar Flåvik
Elvar er kokk og har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge. Han har vært med på å etablere flere kokkeskoler i Norge.



NORSK SMAKSSKULE

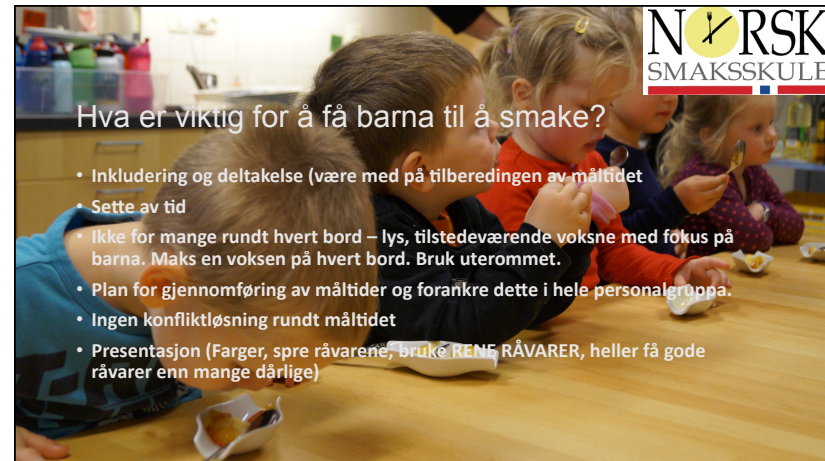
Kursing av lærere i Norsk Smaksskule



Dobling i antall deltakere hvert år

- 2013/14: 35 lærere
- 2014/2015: 95 lærere
- 2015/2016: 190 lærere

NORSK SMAKSSKULE



NORSK SMAKSSKULE

Hva er viktig for å få barna til å smake?

- Inkludering og deltakelse (være med på tilberedningen av måltidet)
- Sette av tid
- Ikke for mange rundt hvert bord – lys, tilstedeværende voksne med fokus på barna. Maks en voksen på hvert bord. Bruk uterommet.
- Plan for gjennomføring av måltider og forankre dette i hele personalgruppa.
- Ingen konfliktløsning rundt måltidet
- Presentasjon (Farger, spre råvarene, bruke **RENE RÅVARER**, heller få gode råvarer enn mange dårlige)



NORSK SMAKSSKULE

Et eksempel fra våre barnehager

Barnebarnas kjøkken

- Samarbeid med den lokale kokkeskolen
- Treretters meny i samarbeid med elevene ved kokkeskolen.
- Engasjement, samarbeid og tillit
- Barna må få prøve seg.



NORSK SMAKSSKULE

HOLDNINGER, KULTUR OG KUNNSKAP



