

Lära och leda

Lektionsplan för kortkurs

Tema: Finska matlagningstraditioner

Tid: 180 minuter

Målgrupp: Vuxenstuderande

Innehåll	Tid	Mål	Arbetsätt	Material	Kom ihåg!!!
Introduktion	20 min	Ge studerande överblick över finska matlagningstraditioner och deras kulturella betydelse	föreläsande	Bilder på några klassiska maträtter (rågbröd, karelska piroger, laxsoppa etc.)	Bilderna
Diskussion	10 min	Studerande funderar tillsammans över ifall matkultur speglar ett lands geografi och historia. Kunna ge några exempel på hur finska mat skiljer sig från andra nordiska kök.	smågrupp	Papper för studerande att anteckna på vid behov	
Genomgång av recept och ingredienser	15 min	Studerande bekantar sig med recept på det som ska tillredas	lärarstyrt		Utskrivna recept för studerande
Tillagning	100 min	Praktiskt arbete	smågrupp	Ingredienser enligt recept	Gå runt och hjälp vid behov. Påminn studerande att städa undan efter hand.
Smaka och reflektera	30 min	Studerandes tankar om smak och deras upplevelse av att ha lagat en traditionell rätt	helgrupp		
Avslutning	5 min	Repetition av det väsentliga, återkoppla till målen			