

Samisk mat och matkultur

Ämnet samisk mat och matkultur behandlar traditionella och moderna samiska metoder för matlagning och förädling av råvaror. I ämnet behandlas tillvaratagande av såväl de råvaror som traditionellt använts inom samisk matkultur som sådana som tillkommit under modern tid. Ämnet behandlar även historiska och nutida kost- och måltidstraditioner från olika delar av Sápmi.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet samisk mat och matkultur ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om de råvaror som traditionellt utgjort grunden i den samiska matkulturen samt förmåga att tillvarata, tillaga och bevara dessa. Den ska även leda till att eleverna utvecklar färdigheter i att hantera redskap som används i dessa sammanhang. Renen har traditionellt varit och är alltjämt grunden för den samiska matkulturen. Därför ska undervisningen lägga stor vikt vid tillvaratagande och hantering av renprodukter.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att tillämpa såväl traditionella samiska som moderna metoder vid tillvaratagande, tillagning och förädling av råvaror. Den ska även leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hur kvaliteten på olika råvaror påverkar slutprodukten. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att sätta samman menyer och att i samband med måltider presentera och informera om traditionell och nutida samisk matkultur. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar förståelse av traditionens betydelse för den samiska upplevelseindustrin.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om traditioner som berör samisk mat och måltidskultur. Den ska även bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om betydelsen av att bevara traditioner som berör samisk mat och matkultur för framtida generationer samt förmåga att vidareutveckla dessa.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för området. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att organisera, utföra och bedöma arbetet samt förmåga att reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet samt förmåga att lösa problem och utföra sina uppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att använda samisk terminologi inom området. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att arbeta med mathantverk under laborativa former för att utveckla sitt hantverkskunnande.

Undervisningen i ämnet samisk mat och matkultur ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om traditionell samisk matkultur samt hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Gymnasieskola och kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå

- Förmåga att hantera råvaror samt att tillaga maträtter med metoder från samisk matkultur.
- Förmåga att utforma menyer samt presentera och informera om samisk matkultur i samband med måltider.
- Förmåga att arbeta på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.
- Förmåga att samarbeta och kommunicera med andra samt att använda samisk terminologi som berör samisk matkultur.

Nivåer i ämnet

Nivå 1, 100 poäng.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod:

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet samisk mat och matkultur på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Traditionella och nutida metoder för tillvaratagande av råvaror och matlagning.
- Traditionell arbetsfördelning och andra traditioner inom samisk mat och måltidskultur.
- Den ömsesidiga påverkan mellan samisk matkultur och andra kulturer.
- Renens styckningsdetaljer och deras användningsområden.
- Hantering, förvaring och förädling av renkött och andra råvaror.
- Smakmässiga och ekonomiska konsekvenser av hur råvaror behandlas och förvaras.
- Redskap, maskiner och annan utrustning som har använts och används i dag inom samisk matkultur. Hur de används, hanteras och vårdas på ett säkert sätt.
- Planering och organisation av matlagning och relaterade arbetsuppgifter.
- Utformning av menyer med samisk matkultur som grund.
- Presentation av samisk traditionell och samtida matkultur med anpassning till målgrupp och situation.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av arbetsytor och redskap.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området.
- Samisk terminologi inom området.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Gymnasieskola och kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå

Eleven använder med **viss** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **godtagbar** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **visst** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **viss säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt genomför med **viss säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **viss säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **viss säkerhet** samisk terminologi.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Eleven använder med **god** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **god** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **gott** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt genomför med **säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **säkerhet** samisk terminologi.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** den samiska matkulturen och hur den påverkat och påverkats av andra kulturer.

Gymnasieskola och kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå

Eleven använder med **mycket god** skicklighet traditionella och nutida samiska metoder för att tillvarata, tillaga, bevara och vidareförädla råvaror. Eleven tillagar metodiskt och hantverksmässigt maträtter med **mycket god** kvalitet när det gäller smak och utseende. Eleven använder med **mycket gott** handlag vanliga grundläggande metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften.

Eleven utformar med **god säkerhet** menyer med hänsyn till samisk matkultur, smakkombinationer och estetik samt genomför med **god säkerhet** presentationer av samisk matkultur i samband med måltider.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Eleven samarbetar och kommunicerar med **god säkerhet** med andra. I arbetet använder eleven med **god säkerhet** samisk terminologi.