**Maten på I Ur och Skur Hattstugan** 20141027



Maten vi serverar på I Ur och Skur Hattstugan är ett komplement till maten ni serverar era barn hemma.

**Vision**

Att maten och måltiden ska vara en källa till glädje, upplevelser, hälsa och njutning. Att maten ska vara hemlagad, närodlad och ekologisk.

*Att barnen ställs inför nya utmaningar som stimulerar lusten att erövra nya färdigheter, erfarenheter och kunskaper. Lpfö 98*

**Målsättning**

Att erbjuda en hälsosam och näringsrik mat som attraherar alla våra sinnen. Att våra måltider är en trevlig stund med avkoppling och njutning.

**Närodlat:**

*Förskolan ska lägga stor vikt vid miljö- och naturvårdsfrågor. Ett ekologiskt förhållningssätt och en positiv framtidstro ska prägla förskolans verksamhet. Förskolan ska medverka till att barnen tillägnar sig ett varsamt förhållningssätt till natur och miljö och förstår sin delaktighet i naturens kretslopp. Verksamheten ska hjälpa barnen att förstå hur vardagsliv och arbete kan utformas så att det bidrar till en bättre miljö både i nutid och i framtid. Lpfö 98*

Vi köper viss fisk från Fiskar-Bernt (ädelfisk från fjällen) och från ICA i Skelleftehamn. Kött från Ragvaldsträsk eller från Vildvattnet &potatis från Hästhagen.

Frukt och bär i augusti när det växer hos oss. Vi plockar äpplen hos fam Lindholm/Pettersson & Simonsbacka och gör äppelmos samt kokar måltidsdryck av dem.

**Ekologiskt:**

Vi väljer ekologiska produkter när vi handlar. Ex mellanmjölk, fil, mjöl, havregryn, flingor, skorpor, riskakor, frukt..

Vi kokar egna bönor. Vi använder frysta grönsaker istället för konserverade.

 **Odlar:**

På vår gård har vi en egen liten odling av potatis, ärtsidor, morötter, sallad, smultron, rabarber, vinbär och kryddor. Vi har två äppelträd som står på tillväxt.

**Hemlagat:**

Vi lagar all mat från grunden och bakar vårt matbröd. Vi för vidare vårt kulturarv och bakar traditionella kakor/bullar vid våra högtider.

Jul: Till julen bakar vi pepparkakor och lussekatter som vi bjuder våra nära och kära på vid vårt Luciafika och på vår julfest ute vid Lungan. Vi äter julbord en dag strax före jul.

Påsk: Vi målar på ägg och äter påsklunch.

*Att barnen känner delaktighet i sin egen kultur och utvecklar känsla och respekt för andra kulturer. Lpfö 98*

Det enda vi köper halvfabrikat är korv, blodpudding och någon enstaka gång fiskpinnar.

**Minskat socker**

Vi serverar mixade bär istället för köpt sylt. När vi serverar saft är den hemkokt. När vi kokar varm choklad är det en sträv variant med kakao och lite socker. Vi äter turkisk yoghurt till fruktsalladen.

 **Fetter**

Vi använder norrgott. Bakar i smör. Använder rapsolja vid matlagning.

**Våra olika måltider**

*Att barnen erbjuds en god omsorg med väl avvägd dagsrytm. Lpfö 98*

**Frukost**

Varje dag kl. 08.00 serverar vi frukost. Till frukost serverar vi fil och gröt. Mixade bär, hårdbröd och ibland mjukbröd. Som pålägg har vi alltid ost och kaviar samt att vi varvar mellan att servera ägg, skinka och leverpastej. Som dryck serverar vi mjölk och vatten.

**Frukt**

Serverar vi varje dag kl 09.30, till mellis kl.14.00 och efter kl.16.30. Vi köper frukt efter säsong och ekologisk frukt i mån av pris och tillgång. I samband med att vi arbetar med andra kulturer har vi fruktsamlingar och smakar frukter från världens alla hörn.

 **Lunch**

Vi börjar lunchen med grönsaks buffe. Där erbjuds både sallader, bönor och separata skålar med olika grönsaker. Barnen får själva ta för sig och vi uppmuntrar dem att smaka. Sedan serverar vi en huvudrätt med mjölk/vatten och hårdbröd. Barnen tar för sig av maten själva.

*Att barnen utveckar sin förmåga att uttrycka sin tankar och åsikter och därmed få möjlighet att påverka sin situation. Att varje barn utvecklar sin förmåga att ta ansvar för sina egna handlingar. Lpfö 98*

**Mellis**

Mellanmål serveras varje dag kl. 14.00. Vi tar hänsyn till vad barnen ätit till lunch när vi serverar ”mellis”. Vi serverar ofta gröt/fil och hembakat matbröd samt hårdbröd. Varierande smörgåsmat. Kall eller varm dryck beroende på årstid. Vi har alltid en frukt som efterrätt till ”mellis”.

**Rutiner vid måltider**

*Att varje barn får sina behov respekterade och tillgodosedda och får uppleva sitt eget värde. Att barnen utvecklar sin självständighet och tillit till sin egen förmåga. Att barnen utvecklar sin förmåga att lyssna, reflektera och ge uttryck för egna uppfattningar och försöker förstå andras perspektiv. Lpfö 98*

Före våra måltider samlas vi och sjunger en matsång. Veckans Mille säger en matramsa och skickar iväg barnen till handtvättningen. Barnen lära sig att tvätta händerna före maten och tvätta munnen och händerna efter maten. De får lära sig att tacka för maten, att be bordsgrannen vänligt att skicka byttor mellan varandra. Bära bort sin tallrik och tacka för maten. Vi sitter vid flera bord så att barnen delas in i mindre grupper för att ge matro och för att ge varje barn mer taltid för trevliga samtal under måltiden. Vi arbetar med språklig medvetenhet och använder ett rikt ordförråd vid samtalen runt bordet.

*Ta tillvara på varje barns förmåga och vilja att ta ett större ansvar för sig själv och för samvaron i gruppen. Lpfö 98*

 **Platsen för våra måltider**

Vi äter våra måltider på olika platser beroende på vad vi har för aktiviteter och vad det är för väder. De äldre barnen äter sina måltider i kåtan under den kalla årstiden. De yngsta barnen äter alltid frukost inne. Juni-september äter frukost ute i vår trädgård då vädret tillåter. Lunchen äter vi ute i vår trädgård maj-oktober vid blåst eller regn i grillkåtan. Under den kalla årstiden äter de yngsta barnen som ska sova lunchen inomhus övriga barn äter oftast lunchen i grillkåtan. ”Mellis” äter vi oftast i grillkåtan förutom maj-september då vi äter den utomhus. Vi tar ofta med oss mat på våra utflykter. Då har vi bra mat termosar alt lagar mat på muurika över öppen eld eller på stormkök

**Tillagning av mat**

Största delen av vår matlagning sker inomhus. Ute på vår gård har en eldstad i arbetshöjd där vi kan laga mat. Vi har en eldstad i grillkåtan där vi kan baka bröd eller grilla korv. Vi har flera olika typer av muurikor, en gammeldags plättlagg, en popcornsgryta för utomhus ”poppning” vid festliga tillfällen och två stormkök. Vi har fina mat termoasar för att ta med maten på utflykter.

**Barnens delaktighet**

Barnen får gärna hjälpa till att duka på och av bordet. Vi bakar bröd tillsammans med barnen. På skogsmulle lär sig barnen att laga mat på stormkök. Barnen turas om att vara Veckans Mille. Varje barn får minst en gång under året baka något att ta hem.

När barnen fyller år har de önskelunch. Det innebär att födelsedagsbarnet får välja vad vi ska servera för lunch då vi firar barnet. Vi sätter upp en fasadflagga på bron och sjunger valfri ”grattis sång” på svenska eller på engelska. Födelsedagsbarnet får en födelsedagspresent.

**Miljöarbete**

*Att barnen utvecklar intresse och förståelse för naturens olika kretslopp och för hur människor, natur och samhälle påverkar varnadra. Ge barnen möjlighet att förstå hur egna handlingar kan påverka miljön. Lpfö 98*

Varje vecka utser vi ett barn som får vara Veckans Mille. Det är ett hedersuppdrag att jobba med vårt miljöarbete. Barnen jobbar i tvättstugan och tvättar våra handdukar och är ljusvakt och släcker onödiga lampor. Under veckan får barnet baka något att ta hem och bjuda sin familj på. Vi har en ram vid källartrappen med en bild på Veckansmille. Runt bilden är det flera pratbubblor där skrivs svaren ner från en intervju med veckansmille.

Vi sopsorterar förpackningar från köket. Kokerskan lägger alla förpackningar och Veckansmille sorterar dem i garaget och går sedan i slutet av veckan med dem till ÅVC vid ICA. Varje dag bär Veckansmille ut våra matrester till vår matkompost. På våren använder vi jorden ur vår matkompost bla i vårt potatisland. Under den kalla och snöiga årstiden skickar vi frukt och grönskaksrester till rådjuren.

 **Samverkan med föräldrarna:**

Varje familj bidrar med 2liter bär som vi kan koka sylt och göra smoothi av. Vi besöker några familjer och plockar äpplen och rabarber i deras trädgård. På arbetskvällen äter vi middag tillsammans.

**Återträff med gamla Hattisbarn**:

En kväll i maj bjuder vi in gamla Hattisbarn som går i förskoleklass, årskurs ett och två. Tillsammans med dem äter vi middag och leker i vår trädgård.

**Hygienutbildning**

Personalen har gått en kökshygienutbildning via Antisimex. Köksansvarig fyller i dokument ang varuhantering, nedkylning, nedfrysning mm

**Inköp**

Vi handlar varor från ICA i Skelleftehamn.

Någon gång per termin åker vi och storhandlar på Willys .

**Mailadress**

Vi har en mailadress där alla kan bidra med recept och tips på olika inköp. mat@iurochskurhattstugan.se

Anteckningar från matmöte på I Ur och Skur Hattstugan 141027 mötesdeltagare Tina & Lotta