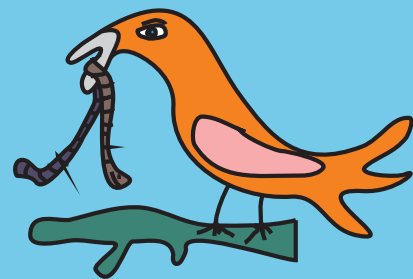


Invitasjon

til et eventyrlig bakekurs



Barnehageansatte! Lyst til å få med dere høstens nye bakekunster?

... og oppleve en fornøylig og inspirerende dag?

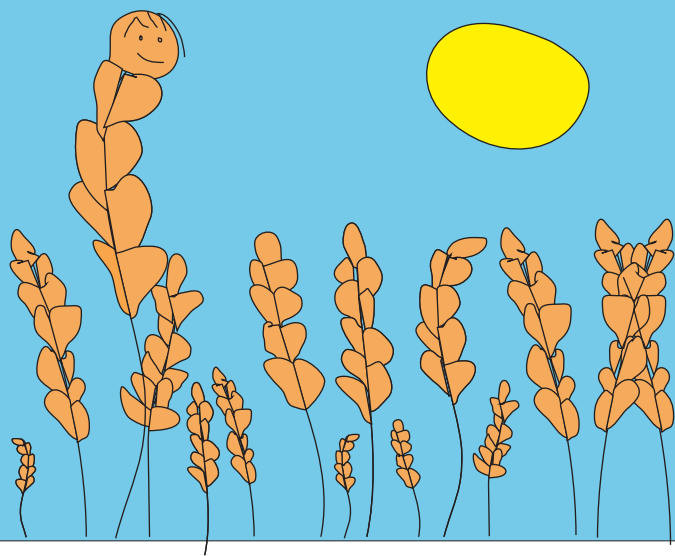
... og oppnå erfaring med en lærerik og samlende aktivitet for barn og voksne?

... og gjenfinne begeistringen for bakingen som matnyttig aktivitet?

Du er invitert med på bake- og grøtkurs, fordi du jobber med fremtidens verdifulle skatt – barna våre – og fordi vi ønsker å tilby deg en lærerik og morsom erfaring som barnehageansatt. Kurset er tenkt å motivere deg til å bake og lage grøt – gjerne som samlende og pedagogisk aktivitet sammen med barna.

På kurset vil du anvende matvarer, som har hatt en miljøvennlig historie, og du vil bli introdusert til ideen om økologisk mat. Kurset vil inspirere til kreativitet og mangfold i bruk av sunne råvarer og fremstilling av smakfulle og ernæringsriktige matopplevelser. Kurset vil også gi deg oppskrifter og tips om bakst og grøtlaging med barn. Som kursdeltaker vil du motta informasjonsveileder og barnebok (se mer på baksiden).

Å gjenkjenne smaken av frisk bakst ... himmelsk godt!



Illustrasjoner fra barneboken "KORNET som ble til mel"

Tid og sted

Tirsdag 20. oktober 2009 kl. 9 -16
(program på baksiden)

Åssiden skole,

Vårveien 3, 3024 Drammen.

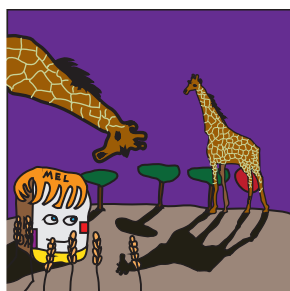
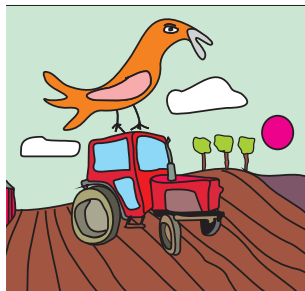
Påmelding

Elektronisk påmeldingsskjema finner du på Fellesløftets hjemmeside
www.fylkesmannen.no/fellesloft. Påmeldingsfrist er 9. oktober 2009.

Ved påmelding betales kursavgift 300 kr til konto 7694.05.01624 og merkes 'Fellesløft bakekurs'.



KORNET som ble til mel



Vi ønsket å gjøre en ekstra innsats for dere i barnehagen. Vi har derfor utvidet bake- og grøtkursaktiviteten og har utviklet et **originalt og lærende pedagogisk materiale** med inspirasjon til både barnehageansatte og barn.

Materialet er blitt til en flott barnebok om melets vei fra jord til bord. Boken er samtidig tilrettelagt for kjerneformidling om bærekraftig forbruk gjennom pedagogisk tilpasset materiale.

Mer om kurs, informasjonsveileder og barnebok

Kursets hovedbestanddel er **praktisk baking og grøtlaging** ifølge oppskrifter samt en kort teoretisk innledning med gjennomgang av informasjonsveileder. **Informasjonsveilederen** er en enkel og grundig guide fra A til Å for voksne med lyst på det bærekraftige kjøkken.

Program

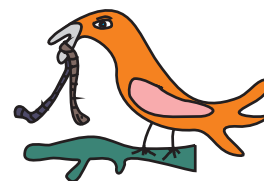
Frem til lunsj

Hva er økologi og hvorfor økologi?

Retningslinjer for sunn kost i barnehagen

Hvordan komme i gang med økologisk mat på kjøkkenet?

Baking og grøtlaging – praktisk matlaging



Hva har metemarken med dette kurset å gjøre?

Lunsj med frisk bakt brød og smakfull økologisk tilbehør

Etter lunsj

Fortsettelse baking og grøtlaging

Erfaringsutveksling



Kursansvarlig Hanne Weichel Carlsen
Prosjektleder 'Fellesløft for norsk økologisk matkorn'
Landbruksavdelingen, Fylkesmannen i Oslo og Akershus
Email: hanne-weichel.carlsen@fmoa.no
Tlf.: +47 22 00 35 88

I samarbeid med:



FYLKESMANNEN



Oslo Kommune



Rådet for Drammensregionen



ALLGRØNN

Kurs, informasjonsveileder og barnebok er utarbeidet av Fellesløftet i samarbeid med Allgrønn Kommunikasjon v/ Erling Okkenhaug og forfatter og illustratør Thomas Wollnick. Prosjektet er kommet i stand med støtte fra Fylkesmannens landbruksavdelinger i Oslo og Akershus, Østfold, Vestfold, Buskerud, Telemark, Oppland og Hedmark og Oslo Kommune.