

## **Makukoulu ABC kerhoihin, Kerhokeskus**

Kerhokeskuksen Makukoulu ABC kerhoihin -hanke toi Makukoulun ja Sapere-menetelmän osaksi koulujen kerhotoimintaa tuottamalla Sapere-menetelmään perustuvan kerhonohtajan oppaan tehtävineen. Tavoitteena on, että kerholaiset omaksuvat monipuolisen ruokavalion ja kasvavat rohkeiksi, itseään ilmaiseksi ja tietoisiksi kuluttajiksi, joilla on terve suhtautuminen syömiseen.

Hankkeen aikana materiaali Aistien ruokamaailmaan! -opas kerhonohtajalle / Sinnrikt i matvärlden! -guide för klubbedaren tuotettiin sekä suomen- että ruotsinkielisenä. Sitä painettiin suomeksi 4000 kpl ja ruotsiksi 700 kpl. Materiaali julkaistiin Educa 2010 -messuilla ja jaettiin maksutta kaikille Suomen peruskouluille.

Materiaali sisältää 76 sivua ja kahdessa kokkikerhossa pilotoituja tehtäviä 14 kerhokerralle. Kerhokerroilla tutustutaan aistien merkitykseen ruokailutilanteissa, arvioidaan erilaisia ruokia eri aistien avulla ja harjoitellaan aistimusten ilmaisua kuvallisesti ja draaman keinoin. Tarjolla on myös tehtäviä, joissa tutustutaan ruoan aistittaviin ominaisuuksiin luonnontieteellisestä näkökulmasta, sekä tietoja ruoan alkuperästä, tuotannosta ja laadusta.

Oheismateriaalina tuotettiin monipuoliset koulutuskalvot, jossa esitellään syntyneitä materiaalia ja koulun kerhotoiminnan erikoispiirteitä. Kalvot sisältävät myös paljon käytännön tehtäviä. Samoin tuotettiin myös kalvosarja oppilaille. Ohjaaja voi käyttää kalvoja monistemateriaalina tai taustamateriaalina. Painettujen oppaiden pdf-versiot ja kalvot ovat käytettävissä osoitteessa [www.kerhokeskus.fi/fi/kerhotoiminta/makukoulu](http://www.kerhokeskus.fi/fi/kerhotoiminta/makukoulu).

Hankkeen aikana järjestettiin myös kysely Sapere-menetelmän tunnettavuudesta, sen sopivuudesta kerhotoimintaan ja tuotetun materiaalin laadusta. Kyselyyn vastasi 172 henkilöä, joista vain 17 tunsivat menetelmän entuudestaan. Kaikki vastanneet olivat sitä mieltä, että menetelmä sopii erinomaisesti kerhotoimintaan ja kerhot ovat hyvä paikka ruokakulttuurin monipuolistamiselle. Aistien ruokamaailmaan! -opas koettiin rakenteeltaan ja ulkoasultaan selkeäksi ja sisällöltään monipuoliseksi.

Hankkeen aikana järjestettiin myös yksi koulutus Helsingissä LUMA tiede- ja teknologiapäivillä. Siihen osallistui 35 henkilöä.