

Mathåndverk 2023-2024



Eksempel på et år på Mathåndverk på Evje folkehøgskole:

De første 14 dager er introdager for hele skolen, her vil der bli kjent og reise på tur sammen til Kilandssenteret. Fra uke 36 vil det være vanlig hverdag, eller så vanlig som den blir på en folkehøgskole da, for her skjer alltid noe!

På mathåndverk vil du i løpet av et år ha mulighet for å lære deg mange nye ferdigheter. Du vil prøve krefter med Surdeig, vegetarisk, ulike typer kjøtt og utskjæringer, mange forskjellige matkulturer og fermentering. Her jobber vi for å prøve å følge hele mat prosessen og vil gi deg muligheten for å bli med på slakt, fising, samt høsting og sanking.

Du vil få gode og håndgripelige ferdigheter innen matlaging, og i slutten av året burde du stå igjen med en masse kjærlighet for gode smaker, samt være i stand til å sammensette en god billig middag til ditt fremtidige studentkollektiv.

Et år på Mathåndverk og på Evje Folkehøgskole generelt, vil gi deg unike muligheter for å utvikle deg selv og dine ferdigheter. Vi håper å se deg neste år!

Linjetid i løpet av en vanlig uke:

Tirsdag kl. 13.00 – 15.00

Onsdag kl. 09.45 – 14.30

Torsdag kl. 09.45 – 14.30

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
September	Baking og sylt			
Uke 36	Lag din egen Surdeig	Bland surdeig. Syltetøy	Surdeig. Saft	Surdeig.
Uke 37	Bake boller, brød, pizza	Brød I gryte og vanlig	Boller - Søte og sure	Pizza (Kurs på roll)
Uke 38	Dessert	Gjærbakst	Kake	Pai
Uke 39	Bake til Kveldsmaten	Boller	Brød	Dessert

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Oktober	Høsting	og	Konservering	
Uke 40 - ferie				
Uke 41	Samle Sopp	Sylte Sopp, eble	En god lunsj	Salat med høst grønt og sylt
Uke 42	Rotfrukter	Birøktingskurs	Et måltid i gryte	Slakt med Harald
Uke 43	Lam/Rein/fisk	Forberedelse til graving	Gravet Fisk	Gravet kjøtt + Påmelding Lunsj/middag

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
November	Klassiske retter	og valgfagsuke		
Uke 44	Valgfagsuke			
Uke 45	Potet	Brennende kærlighed	Kompe	Lasagne
Uke 46	Lam	Får i kål - Påmeldingsmiddag	Pølse	Bacalao
Uke 47	Sovs	Elg gryte	Lørdags-kylling	Valgfri

"Åpen måned" Alle elever som vil være med på julebakst er velkomne				
	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
December	Jul			
Uke 49	Middag	Julebrød	Torsk	Pinnekjøtt og Ribbe
Uke 50	Juleuke for hele skolen, her vil linjetid utgå og der vil bli ulike felles aktiviteter	Pepperkake og pepper nøtter	Lussekatter	Stjernebrød
Uke 51 - Ferie				
Uke 52 - Ferie				

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Januar	Nyttårsforsett			
Uke 2	Vegetarisk	Det gode måltid	Vege-deller	Klassisk måltid med et twist
Uke 3	Vegansk	Kake	Chili sin carne	Moussakka
Uke 4	Steinalderkost	Lam	Kanin	Fugl

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Februar	Verdensmad			
Uke 5	Mexico	Mole	Beef Birria Tacos	Pork posole
Uke 6	Baltiske lande	Pirokker Placki	Gulasz Forb. til tors.	Zurek
Uke 7	Asien	Nudler	Falafler	Masala
Uke 8 – Vinterferie				
Uke 9	USA	Grits	Grillades og gumbo	Alt godt fra frituregryden

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Marts				
Uke 10	Linjetur			
Uke 11		Surdeigs førstehjelp	Surdeigsbakst valgfri	Vårrengjøring
Uke 12	Valgfagsuke			
Uke 13 - Påskeferie				

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
April				
Uke 14	Fermentering	Kurs	Sauer Kraut og Kimchi	Laktofermentering
Uke 15	Spire og windowfarming + liten tur	Overnattingstur	Hjem fra overnatting	Spire og windowfarming
Uke 16	Spire og windowfarming + fest grilling	Spire og windowfarming	Forberedelse til torsdags	Grilling til hele skolen
Uke 17	Avslutningstur			

	Fokus	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Mai				
Fokus	Avslutting			
Uke 18	Avslutting på linje			
Uke 19	Avslutningsuke			

Om dere lurer på noe er det bare å ta kontakt!

Linjelærer Eline Anthony Kragenskjold

Eline.Anthony.Kragenskjold@evjefhs.no

Evjefolkehøgskole

post@evjefhs.no / 37400555