

**Bryndís Kristín Þráinsdóttir**



## Matarsmiðjan - Beint frá býli tekur flugið

Hvernig getum við sagt að eitthvað tiltekið nám eða námskeið hafi verið gott og vel heppnað? Hvaða mælikvarða notum við þegar við tölum um að eitthvað fræðsluverkefni hafi tekist vel? Til eru margar aðferðir við að meta fræðslustarf og ég ætla ekki að fara út í þær í þessari grein heldur ætla ég að beina sjónum mínum að Matarsmiðjunni – Beint frá býli sem haldin var í Farskólanum árin 2018 og 2019 og velta því fyrir mér hvort við getum með vissu talið hana hafa verið fræðsluverkefni sem lukkaðist vel og þá hvers vegna.

### Matarsmiðjan – beint frá býli

Árið 2018 buðum við í Farskólanum upp á „Matarsmiðju – beint frá býli“, en smiðjan er ein af námskrám Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins og fjármögnuð af Fræðslusjóði á móti námskeiðsgjöldum þátttakenda. Matarsmiðjan er 80 klukkustunda langt nám þar sem megináherslan er meðal annars á „að námsmenn öðlist innsýn í helstu verkferla er snúa að einfaldri matvælaframleiðslu“ (2015. Matarsmiðja – Beint frá býli – Námslýsingar fyrir tilraunakennslu).

Einn af verkefnastjórum Farskólans taldi grundvöll fyrir því að bjóða upp á Matarsmiðju í Skagafirði en hún hafði þá nýlega verið kennd hjá SÍMEY. Á sama tíma hafði afurðaverð til bænda lækkað verulega og margir bændur höfðu áhuga á því að læra að vinna sínar afurðir sjálfir eða beint frá sínu býli og selja þær milliliðalaust til neytenda. Sá hópur sem við vildum ná inn í smiðjuna okkar voru bændur, sem ekki höfðu lokið formlegu prófi frá framhaldsskóla. Nokkurn tíma tók að safna saman í hóp en ástæðan var meðal annars sú að hluti þeirra sem sýndu náminu áhuga í fyrstu uppfylltu ekki kröfuna um markhópin, það er að segja þeir voru með of mikla menntun, eins og til dæmis með próf í búvísindum frá Landbúnaðarháskóla Íslands. Á endanum hófu 20 þátttakendur nám í smiðjunni og taldist helmingur þeirra til markhóps framhaldsfræðslunnar.

## Undirbúningur verkefnisins

Undirbúningur verkefnisins tók óvenju langan tíma meðal annars vegna þess að við í Farskólanum vildum vanda okkur þar sem við vorum að skipuleggja og kenna smiðju af þessum toga í fyrsta skipti. Við veltum námskránni vandlega fyrir okkur, greindum hana og skoðuðum þá námsþætti sem átti að kenna samkvæmt henni. Settur var saman hópur sem fór yfir námskrána. Í hópnum sátu, auk verkefnastjóra, væntanlegir leiðbeinendur námskeiðsins og fulltrúi frá Samtökum sveitarfélaga á Norðurlandi vestra, sem var samstarfsaðili. Hópurinn lagði til smá breytingar á námsþáttum og bætti inn efni sem hann taldi að myndi bæta námskrána. Eitt af markmiðum námsins sem við settum okkur, var að tengja þátttakendur við helstu lykilaðila sem bændur þyrftu að hafa samskipti við þegar þeir færu að vinna sínar afurðir, til dæmis við opinbera aðila eins og Nýsköpunarmiðstöð Íslands, Matís og Mast. Einnig var lögð áhersla á að nemendur kynntust öðrum frumkvöðlum og framleiðendum og fór heill dagur í að heimsækja framleiðendur á Norðurlandi eystra og kynnst þeirra vörum.

## Samstarf við Vörusmiðjuna á Skagaströnd

Námskeiðið skiptist í bóklegan hluta og verklegan. Verklegi hlutinn var haldinn í vottaðri Vörusmiðju BioPol á Skagaströnd og þar með hófst farsælt samstarf Farskólans við Vörusmiðjuna sem stendur enn haustið 2020. Allar kennslustundir voru teknar upp og gátu nemendur því horft á fyrirlestrana aftur ef þeir kusu svo. Allir nemendur fengu auk þess einn dag í Vörusmiðjunni þar sem þeir unnu að sínum hugðarefnum undir handleiðslu verkefnastjóra Vörusmiðjunnar, hvort sem þau voru að þróa áfram einhverja hugmynd að vöru eða framleiða sína eigin. Sem dæmi má nefna að einn þátttakandi nýtti daginn sinn til að læra heitreykingu á meðan annar fékk aðstoð við að skrifa gæðahandbók og svo framvegis. Óhætt er að segja að áhugi nemenda hafi verið mikill og hann náði langt út fyrir ramma námskeiðsins.

Vorið 2018 luku átján þátttakendur námskeiðinu. Á námskeiðsslitunum svignuðu borð undan heimatilbúnum veitingum sem þátttakendur komu sjálfir með til að leyfa öðrum að smakka og njóta. Haustið 2018 hófst nýtt námskeið og nú voru það bændur í Húnavatnssýslum sem settust á skólabeck.



Útskriftarhópur úr Matarsmiðju – beint frá býli

## Önnur námskeið fyrir bændur

Í matarsmiðjunum kom í ljós að bændur þyrsti í fræðslu um efni sem tengdust meðferð og fullvinnslu matvæla og þeir voru uppfullir af hugmyndum um námskeið sem þeir vildu sækja. Þar sem margir bændur teljast til markhóps framhaldsfræðslunnar var það okkur bæði ljúft og skylt að skipuleggja fleiri námskeið fyrir þá.

Strax haustið 2018 skipulagði verkefnastjóri ásamt leiðbeinendum styttri námskeið sem sérsniðin voru fyrir bændur en þó öllum opin. Námskeið eins og að úrbeina kind og folald, reyking kjöts, kæfu- og patégerð, fars-, pylsu- og bjúgnagerð, ostagerð og fleira. Á hverri önn síðan hefur verið boðið upp á nokkur námskeið og nú, haustið 2020, eru til dæmis í boði tólf námskeið. Meðal námskeiða nú á haustönn má nefna hnífabryningar, hrápylsugerð, að þurrka og grafa kjöt, söltun og reykingu og heit- og kaldreykingu á fiski, kjöti og villibráð. Í sum námskeiðin komast færri að en vilja vegna góðrar aðsóknar. Námskeiðin eru öll haldin í samstarfi við Vörusmiðjuna á Skagaströnd.

## Bændamarkaður á Hofsósi og fleiri tengd verkefni

Bændurnir sem sóttu Matarsmiðjuna hafa ekki bara verið duglegir að koma á námskeið. Þeir hafa líka komið að öðrum verkefnum heima í héraði. Út frá þessum námshópi varð til hinn merkilegi bændamarkaður á Hofsósi, sem til að byrja með var haldinn í samstarfi við Matís. Síðar kom Matarkista Skagafjarðar að verkefninu ásamt sveitarfélaginu Skagafirði. Hluti af hópnum tekur einnig þátt í REKO, en þar eru bændur á ferðinni og selja sína vörur beint til neytenda, milliliðalaust. Þessi misserin aka smáframleiðendur á Norðurlandi vestra um svæðið og selja vörur sínar beint úr sérútbúnum bíl og netverslun með vörur þeirra mun opna á næstu vikum.

## Ferð til Svíþjóðar

Farskólinn fékk samþykka umsókn um Erasmus+ styrk vorið 2020 til verkefnis sem kallast „Endurmenntun bænda“. Verkefnastjórar og leiðbeinendur, ásamt þeim bændum sem vilja slást með í för, ætla að heimsækja Eldrimner en það er skóli í Svíþjóð sem sérhæfir sig í matarhandverki. Markmiðið er að sækja nýjar og ferskar hugmyndir að námskeiðum sem nýtast munu bændum á Norðurlandi vestra og öðrum áhugasömum vel í náinni framtíð. Ferðin verður farin um leið og hægt verður að ferðast vegna Covid – 19.

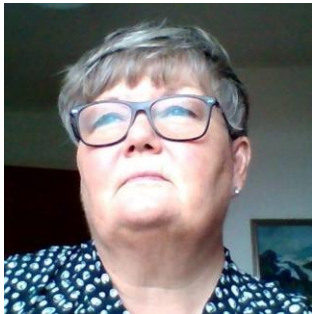
## Ævintýrið heldur áfram

Stundum er sagt að oft velti lítil þúfa þungu hlassi. Það er kannski ekki sanngjarnt að kalla matarsmiðjuna - Beint frá býli litla þúfu, þar sem hún er námskeið í lengri kantinum, eins og komið hefur fram. Þó verður að segja að Matarsmiðjan Beint frá býli hefur leitt til þess að bændur á Norðurlandi vestra hafa nánast vaknað úr dvala hvað fræðslumál varðar og nú sækja þeir sér þekkingu á námskeið sem skipulögð eru í Farskólanum og haldin í Vörusmiðjunni á Skagaströnd. Ekki sér enn fyrir endann á ævintýrinu sem rekja má til þess að hópur áhugasamra bænda settist saman á skólabeck í Farskólanum snemma vors 2018.

## Matarsmiðjan – beint frá býli lifir áfram

Niðurstaða mín getur ekki orðið önnur en sú að Matarsmiðjan á Norðurlandi vestra hafi tekist vel og sé gott dæmi um fræðsluverkefni, sem hefur gagnast þátttakendum vel, sem í þessu tilfalli eru bændur á Norðurlandi vestra. Segja má að námsleiðin hafi öðlast framhaldslíf í formi styttri námskeiða fyrir bændur ásamt öðrum spennandi verkefnum sem tengjast fyrrum þátttakendum Matarsmiðjunnar – beint frá býli. Nú þarf að breiða boðskapinn út sem víðast.

### Um höfundinn:



**Bryndís Kristín Þráinsdóttir** er grunnskólakennari og með M.Ed. gráðu í menntunarfræðum með áherslu á fræðslu fullorðinna. Hún hefur kennt á öllum skólastigum og starfað sem framkvæmdastjóri Farskólans – miðstöðvar símenntunar á Norðurlandi vestra frá árinu 2003.