



MATSKOLANS GÅRDSBESÖK

Mia Wikström, SLC
13.2.2026

BAKGRUND

- SLC är en stolt samarbetspartner till Matskolan sedan starten.
- Det är oerhört värdefullt att barn får uppleva varifrån maten kommer och se hur den produceras.
- Vi önskar att gårdsbesöket görs på en gård med aktiv matproduktion och som är medlem i SLC (dvs. har ett aktivt SLC-medlemskap).

HUR HITTAR MAN EN GÅRD ATT BESÖKA?



- Ta gärna kontakt med vår lokalavdelning (eller producentförbund), som kan hjälpa till att hitta en lämplig besöksgård i området.
 - <https://slc.fi/lokalavdelningar>
 - <https://slc.fi/producentforbund>
- Lokalavdelningen förmedlar gårdens kontaktuppgifter till 4H-föreningen.
- Gården och föreningen kan sedan tillsammans komma överens om detaljerna kring besöket.
- Känner du en jordbrukare går det givetvis bra att 4H-föreningen tar direktkontakt med en lokal bonde

VAD SKA MAN TÄNKA PÅ NÄR MAN PLANERAR?

- Hur länge tar ett besök? Cirka 2 h är en lämplig längd.
- Hitta en tid som passar både er och gården. Anpassa gärna besöket till gårdens dags-/veckorytm.
 - Försommaren kan vara en bråd tid för bonden med sådd, vallskörd m.m.
 - Djurgårdar har även sin egen rytm och tid för djurskötseln
- Kom överens om spelregler för säkerhet och hygien:
 - Det är inte alltid möjligt att gå in i produktionsbyggnader p.g.a. smittorisk.
 - Respektera gårdens regler för besöksgrupper och genomför besöket enligt instruktionerna.
 - Kolla om det behövs skyddskläder
 - Kan gruppen röra sig fritt på gården? Får man klappa eller mata djuren? Får man provsitta i traktorn? Finns det el i elstängslet till djurhagen?

VAD SKA MAN TÄNKA PÅ NÄR MAN PLANERAR?

- Vill ni väl äta matsäck under gårdsbesöket?
 - Var och när kan ni äta matsäck på gården?
 - Finns det en plan om det börjar regna? Kan ni få äta matsäck under tak t.ex. i maskinhall eller uthus?
- Om matskolegruppen är stor kan ni överväga att dela upp gruppen, om det underlättar arrangemanget eller om det blir trångt på gården.

FÖRBERED BARNEN

- Kläder enligt väder – kom ihåg vattenflaska!
 - Keps, gummistövlar kan vara bra
- Följ de instruktioner ni fått och kommit överens om med gården.
- Håll ihop gruppen.
- Påminn barnen om att bondgården är jordbrukarens arbetsplats och djurens hem:
 - Se upp för stora maskiner när du rör dig på gården.
 - Gården är också ett hem för bonden och djuren.
 - Gå bara dit du har lov att gå.
 - Rör dig lugnt och undvik att störa eller skrämma djuren.
 - Mata inte djuren om du inte har lov.
 - Titta gärna på maskiner om möjligt – men rör inte instrumentbrädor eller reglage.
- Kontrollera om någon har allergier mot djurpäls, hö, gräs m.m.

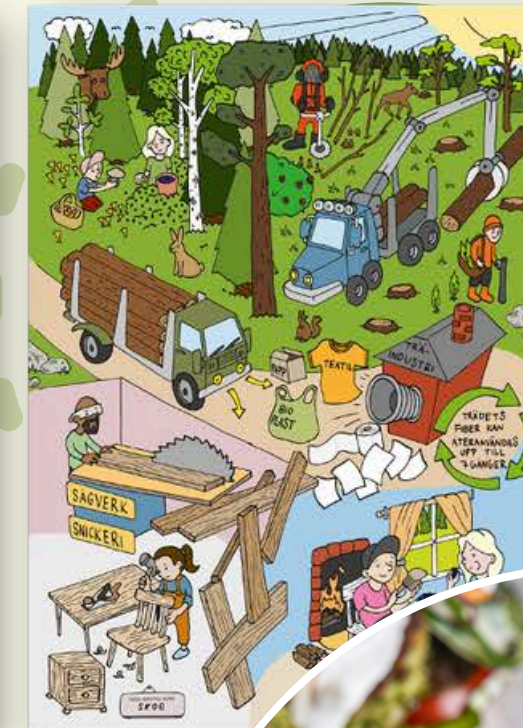
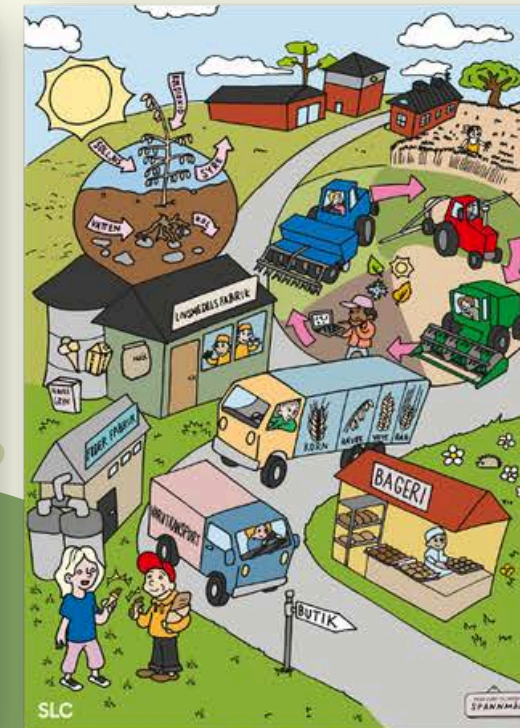
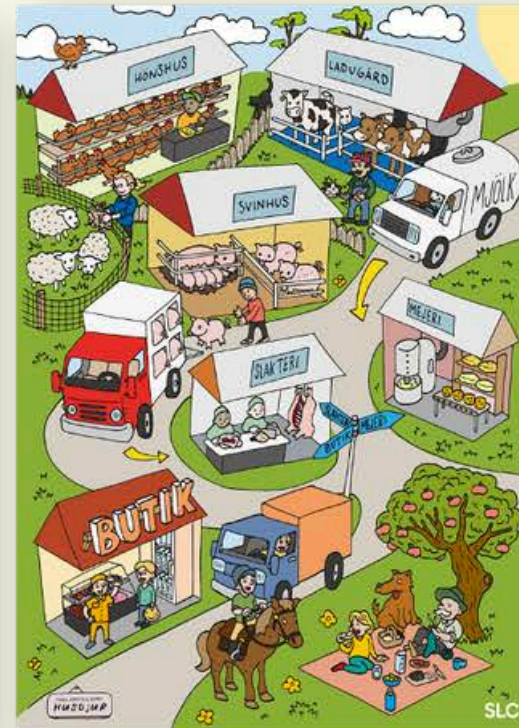
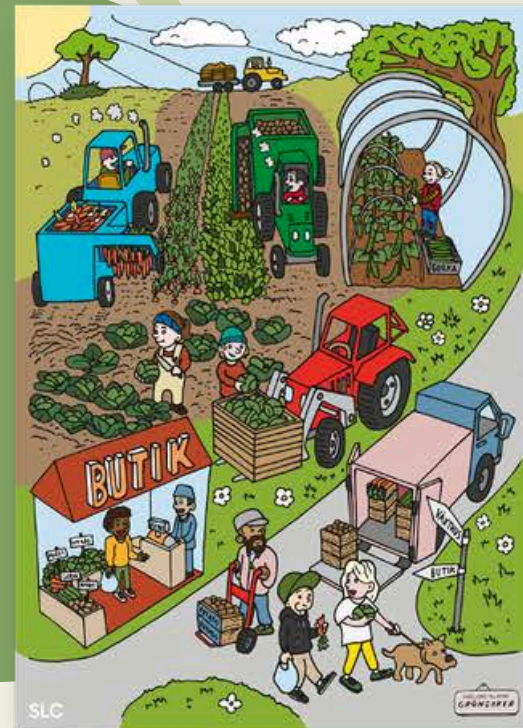
VILKA FRÅGOR TAS UPP UNDER BESÖKET?

- Producenten berättar och visar matens väg utgående från sin egen produktion: "gården → förädling → affären"
 - Vad gör en bonde?
 - Vad och hur mycket odlas/produceras på gården?
 - Vad händer med råvarorna som produceras på gården – var kan man hitta dem i butikshyllan?
 - Vad händer på gården under olika tider på året?
 - Vad äter djuren – och hur mycket?
 - Uppmuntra barnen att fråga!
- Om ni önskar att bonden tar upp något särskilt: kom överens om det i förväg – och fråga, fråga, fråga!

VILKA ANDRA FRÅGOR OM INHEMSK MAT KAN MAN TA UPP UNDER MATSKOLAN?

- Hur känner man igen inhemsk mat?
 - Bekanta er med olika ursprungsmärken? Vad berättar märkena?
- Varför behöver vi matproduktion i Finland?
- Fundera på vilka yrken det finns inom livsmedelskedjan?
- Det finns stöd för detta bl.a. i SLC:s material

MATERIAL SOM SLC ERBJUDER



HUVUDRÄTT

Pitabröd fyllda med ärt- och salladsostbiffar

4 PORTIONER

Arbetsordning:

- Tillred smeten till ärtbiffarna.
- Marinera grönsakerna.
- Baka pitabröden.
- Tillred vitlöksås.
- Stek biffarna.

Ärtbiffar

1 tsk
1 vitlökskytta
1/2 dl färsk mynta
1 dl matlagingsyoghurt
3/4 dl skorp mjöl
2 ägg
1/2 tsk salt
svartpeppar
400 g frysata ärtor
1 dl (70g) salladsosttärningar
Ryposolja till stekning

Hacka lök, vitlök och mynta och rör över till en matberedskål tillsammans med yoghurt, skorp mjöl och ägg. Blanda till en jämn smet och

låt svälla i fem minuter. Tillsett ärtorna och mixa tills de är grovt fördelade i smeten. Smula ner den avrunna salladosten i massan. Blanda smeten jämn med en slickspott. Hetta upp oljan i en stekpanna, klicka ut smeten med hjälp av en matsked och forma till biffar direkt i stekpannan. Stek på låg värme i ungefär tre minuter på varje sida. Smeten räcker till ungefär tolv små biffar.

Marinera grönsaker

1/2 rödlök
1/2 gurka
1 morot
100g källrabbi (eller huvudkål)
1/2 dl färsk mynta och basilika

låt svälla i fem minuter. Skär rödlöken i tunna skivor och lägg i marinaden. Skiva gurka, morot och källrabbi. Hacka örterna. Blanda alla ingredienserna och låt stå och dra tills du serverar portionerna.

Vitlöksås

1 dl gräddfil
1 vitlökskytta
2-3 stjäklar gräslök
1/4 tsk salt

Hacka vitlöken och strimla gräslöken. Blanda ihop alla ingredienser.

TILLBEHÖR
sallad och tomat



Alla 4H-föreningar får materialpaket på Ledardagarna!

www.slc.fi/skola

URSPRUNGSMÄRKEN

- Det är viktigt med tydliga ursprungsmärkningar där även råvarans ursprung framgår.
- Det finns många olika slags ursprungsmärken som berättar olika saker om produkten:
 - Gott från Finland- och Rent inhemsk-märket är de enda certifierade ursprungsmärkena som garanterar att råvaran är inhemskt
 - Många butikskedjor har även egna märkningar med egna regler, men dessa övervakas och certifieras inte.
- Läs alltid det finstilla! Våga fråga varifrån maten kommer.

Hitta rätt i märkesdjungeln: [ruokatieto.fi](https://www.ruokatieto.fi)



SLC ERSÄTTER EDLEMSGÅRDAR

- SLC ger ersättning till medlemsgårdar som tar emot Matskolor på gårdsbesök
- Informera gärna gården ni besöker om möjligheten att få ersättning för besöket från SLC om gården är medlem
- Hur får gården ersättningen?
 - Engångsersättning: 250 euro
 - Gården fakturerar SLC i efterhand
 - För momspliktiga gårdar är fakturans summa 313,75 € inkl. moms
 - För icke-momspliktiga är fakturerade summan 250 €
- SLC:s faktureringsuppgifter finns på: <https://slc.fi/faktura>
 - vid eventuella frågor om fakturering, kontakta SLC:s administrationskoordinator Margita Törnroth (margita.tornroth@slc.fi, 040 940 2619)

TAGGA OSS GÄRNA PÅ SOME!



[@bondenbehovs](https://www.instagram.com/bondenbehovs)



[@SLC.fi](https://www.facebook.com/SLC.fi)



[@infoslc](https://www.youtube.com/infoslc)

HAR NI FRÅGOR? KONTAKTA OSS SÅ HJÄLPER VI!

Mia Wikström

Kommunikationschef

050 355 3213, mia.wikstrom@slc.fi

Alexandra Björklund

Kommunikationsassistent

045 7750 0394, alexandra.bjorklund@slc.fi

A group of four children are seen from behind, standing in a grassy field and looking towards two Highland cattle. The children are wearing colorful clothing: a pink patterned jacket, a black hoodie, a light blue hoodie, and a white patterned jacket with a pink hood. One child is wearing a pink cap. The cattle are large, shaggy, and reddish-brown with long horns. In the background, there is a red wooden barn and a line of green trees under a bright sky.

HA EN TREVLIG MATSKOLA 2026!

**Tack för er
uppmärksamhet!**