



**Bruk av alternative
opplæringsarenaer i
grunnskolen**
- eleven(e)s redning eller
utstøting og segregering?

**Nannestad ungdomsskole/
Hegli gård**

Jeg takker for anledningen til å gjøre rede for hva som er gjort ved Nannestad ungdomsskole - alternativ opplæringsarena for alle.

Kort kan sies at alle elevene ved Nannestad ungdomsskole er 4 uker på Hegli gård i løpet av sin ungdomsskoletid. Dessuten velger noen å være enda en uke eller to. På gården tilbereder og spiser de den maten de selv har produsert - med alt det arbeid til medfører. Vi dekker ca 3000 kuverter pr år. Det er nesten alltid elever på gården, i skoleferien kan de komme hver mandag og luke i hagen.

Men før jeg kommer nærmere inne på hvordan dette i praksis gjennomføres, vil jeg gjerne si litt om bakgrunnen for samarbeidet mellom Nannestad ungdomsskolen og gården.

For noen uker siden, etter et trinnmøte på skolen, kom akkurat bussen fra Polen med elever som hadde vært med på "Aktive fredsreiser". Jeg kjenner elevene fra deres opphold på gården og så at turen hadde gjort inntrykk på dem. Som samfunnsfaglærer har jeg i mange år latt elevene lese Sachnowich: "Det angår også deg", men ikke med samme resultat.

Spørsmålet om alternative læringsarenaer er etter min erfaring ikke først og fremst om det fører til redning eller segregering - men om det fører til mer dyptgående læring for alle. Mange av mine elever ville kanskje aldri ha lest hele boken de fikk i lekse, men med reisen til Polen og konsentrasjonsleirene ville de for alltid visst noe om det som skjedde der. De som hadde lest boken, ville i tillegg fått bekreftet det de hadde lest og fått utdypet sin kunnskap.

Det er fristende å påstå at vi sprenger åpne dører når vi skal begrunne hvorfor elever *også* må ha læringsarenaer utenfor klasserommet. Alexander Kielland visste det, Bjørnebo visste det, Nils Christie visste det. Per Aunet, tidligere lektor ved HiNT, skrev artikkelen: "Stopp barnemishandlingen; gi barne adgang til virkeligheten".

Tiller & Tiller har skrevet om den andre dagen da min generasjon i Asker ikke gikk på skolen. Da fikk jeg anledning til å se gamle baker Sigernes knekke og skille et egg i hver hånd og skille plomme og hvite samtidig i begge. Det var også i den tiden jeg

lærte å sy mine egne klær. Få ungdomsskoleelver i dag kan skille plomme og hvite. Det ser vi når vi skal piske eggedosis. Det er vanskelig for mange å bruke saks og å knytte knuter, det ser vi når de skal pakke kjøtt til frysing.

Det å bruke feks gårder og fredsreiser som alternative læringsarenaer er ikke for bøndernes og busselskapenes skyld. Det er heller ikke for frigjøre skolen fra pedagogiske utfordringer. En gård kan gi unge mennesker mulighet til å arbeide, prøve ut egne krefter, anvende og utdype allerede tillærte kunnskaper og forstå de store sammenhengene i livet – få basiskunnskap.

Hvorfor vi gjør som vi gjør ved Nannestad ungdomsskole

Hovedmålene fra begynnelsen våren 1998 var, og er fortsatt :

- kjennskap til og respekt for livsgrunnlaget
- en tettere sammenheng mellom teori og praksis
- arbeidserfaring, arbeidsglede og selvtillit
- mer sammenhengende tid i sin læringssituasjon
- mulighet til å se helhet i kunnskapsformidlingen
- ro og tid til ettertanke

Det første store målet faller nå sammen med målet for 10. trinn i geografi i “Kunnskapsløftet”. Da skal elevene kunne “drøfte bærekraftig utvikling”.

Hvordan skal et demokrati(styre av folket) kunne bli bærekraftig hvis folket ikke vet hva som må til for å kunne opprettholde livet? Hvordan og hvor skal maten deres produseres? Og hvilke følger får det hvis vi kjøper mat på verdensmarkedet? Og skal egentlig alle få nok mat?

Er det nødvendig at det i en lærebok i faget “Mat og helse” må stå at “ røttene er det som er under jorden, bladene er det som er over”?

Ellinor Roosevelt startet Victory gardens under 2. verdenskrig. Michelle Obama har skolehage utenfor det Hvite Hus. Hun begrunner opprettelsen av hagen med at hennes barn – og da også andre barn – lettere spiser grønnsaker når de har dyrket dem selv. Dessuten har hun tatt initiativ til “let’s move”. Et forsøk på å motvirke overvekt og passivitet i USA.

Det er ikke alle som lærer å svømme når skolen har svømmebasseng, og ikke alle engasjerer seg i idrett selv når skolen har idrettsanlegg, men sjansen er adskillig større. Heller ikke alle vil forstå sammenhengene - fra jord til bord og tilbake - med noen ukers aktiviteter på en gård. Men når elever i ungdomsskolen får møte virkeligheten på gården, setter det tanker i sving som kan føre til større innsikt i hvor maten kommer fra, hvorfor ikke alle får nok mat – og ikke minst - hva det kan føre til (feks kvinnetoget til Versailles og “Occupy Wall Street”).

Hvordan vi kom i gang

Som lærer i klasserommet, oppdaget jeg at elevene viste stor interesse for det jeg fortalte fra egen gårdsdrift. I tillegg var jeg ikke fornøyd med det å vise fram visne blader, metemark på boks og opptinede lam for dissekering. Tanken var

nærliggenend å heller ta elevene til gården og det virkelige livet der. Jeg søkte støtte for denne tanken flere steder, bla hos Marit Sand ved Nannestad Landbrukskontor Hun og skolen sendte meg til Jubileumskonferansen i Stavanger med Haakon Landråk og elevbedrifter. Jeg lærte om Dewey og "Learning by doing" og så engasjerte elever vise frem sine egne produkter." Det gjorde dypt inntrykk. Marit Sand foreslo at jeg kunne søke BU-midler for å lage et forprosjekt om et mulig samarbeid skole/gård. Daværende rektor Per Thomassen var villig til å stille seg avventende.

Søknaden ble skrevet i påsken 1996 og innvilget. Da ble det mulig til å kjøpe seg tid fra noe gårdsarbeid og det ble mulig å besøk andre som tenkte og arbeidet i samme baner. Vi besøkte Tor Hammer på Sollustranda slipp på Lysaker og Helga Rudaas skole i Tromsø der elevene brukte skogen, sjøen, gården og skolekjøkkenet som alternative læringsarenaer. Vi tok den klassen jeg da hadde med til Fosen folkehøgskole i tre døgn. Og erfaringene derfra var meget oppløftende.

Mens jeg lette etter andres erfaringer, kom jeg i kontakt med Aksel Hugo ved UMB. Der hadde de akkurat søkt om midler til det nasjonale prosjektet "Levende Skule" (1996-2000), som ble støttet av bl.a. Undervisningsdepartementet (KUF). De ville utvikle eksempler på hvordan viktige mål i læreplanen kan oppfylles ved å bruke gård og hage som læringsarena. Hegli ble en av 8 eksempelgårder – forprosjektet Nannestad ungdomsskole/Hegli gård fikk sin form og sin første tiårs avtale – se nedenfor.

Siden den gang har samarbeidet bestått gjennom tre skolesjefer og tre rektorer. Den eneste i administrasjonen som har fulgt og støttet skole/gård-samarbeidet hele veien, er tidligere undervisningsinspektør, nåværende trinnleder, Mette Kristiansen.

Hva går samarbeidet mellom Nannestad ungdomsskole og Hegli gård ut på?

Gården ligger i gangavstang fra skolen. Den drives økologisk med hovedsaklig melkeproduksjon på ca 15 kyr. Elevene møter altså en gård i full drift hvor det går tydelige linjer fra jord til bord – og tilbake.

Hovedemner for elevens 4 uke på gården vår/høst og vinter - med tillegg

Første uken elevene er på gården i 8. klasse, sen høst eller sen vinter, kommer de i halve klasser uten kontaktlærere. Dette er en nyordning. Elevene får da tid til i fred og ro å bli kjent med gården og gårdsdriften, rutinene for deres opphold her og en mer teoretisk innføring i hvordan en gård ble til, ulike typer gårder, ulike typer eier- og arbeidsforhold knyttet til matproduksjon i Norge og ute i verden. Vi leser bla begynnelsen av Hamsuns: "Markens grøde".

Andre uken kommer elevene på slutten av 8. trinn om våren i hele klasser. Da er de allerede inne i systemet og kan begynne i skolehagen med en gang, samtidig som alle de vanlige aktivitetene går sin gang. Nå har de kontaktlærer med.

Hver gruppe får tildelt et bed på 1,20m x 4m. Bedet skal spavendes, ugressrøtter fjernes og naturgjødsel tilføres. Til slutt skal bedet såes – eller plantes til. Gruppene

får en økt hver dag til dette arbeidet, til bedet er ferdig. Vi selger en del planter utenfor den lokale butikken (kolonialbutikken).

Tredje uken kommer elevene i beg. av 9. trinn for å høste av markens grøde, slakte og bake brød i bakerovn. Vi konserverer det vi har slaktet og høstet. Hver fredag har vi torgsalg av grønnsaker og litt blomster.

Fjerde uken kommer elevene på 10. trinn etter jul. Først har de da sett filmen: "Babettes gjestebud" basert på Karen Blixen's novelle av samme navn. De får beskjed om at de skal holde et så tilsvarende gjestebud som mulig for sine besteforeldre.

Nå kan de ønske seg oppgaver knyttet til forberedelsene og gjennomføring av selskapet. Ut fra deres ønsker samarbeider vi med klassekontakten om ny sammensetting av gruppene. Hver dag i denne uken får hver gruppe en økt til forberedelser av gjestebudet, enten ulike matretter, borddekking, prosjektfremføring, taler, underholdning mm.

I denne uken prøver vi å trekke tråder fra den første mandagen i 8. klasse til denne siste fredagen i 10. klasse på gården. Vi bruker mappene der alle loggene og annet skriftlig ligger samlet fra alle ukene. De arbeider også med et eget hefte utarbeidet av samfunnsfagslærere ved skolen: "Vår klode – liv laga?" og diskuterer hva "bærekraftig utvikling" kan innebære.

Etter gjestebudet får elevene et diplom med vurdering av deres arbeidsinnsats og ansvarsbevissthet. Vi drøfter å legge diplomene ved avgangspapirene. I alle fall kan det benyttes når en elev vil søke sin første jobb.

Vurdering av læringsutbyttet: Det gies prøver på "itslearning" knyttet til naturfag og etter våruken, og etter høstuken en tilsvarende prøve i faget mat og helse. Etter gjestebudsuken i jan/febr får de en prøve i samfunnsfag. Resultatene på disse prøvene teller med i de respektive fagene.

Etter hver økt gies det en vurdering fra 0 til 6 for hver enkelt elev – i forhold til arbeidsinnsats, samarbeidsevne og arbeidsglede.

Dessuten mener vi å kunne SE om elever er engasjert, om de trives, om de får nye inntrykk.. En tysk fotograf, Daniel Thomas, var tre dager på gården for å fange øyeblikksbilder fra jordbruket. Jeg har fått lov til å bruke bildene og skal vise noen – sammen med mine egne.

I tillegg er det litt tid fra de siste halve 8. klassene senvinters og de hele klassene i vårukene. Da kommer elever som *spesielt ønsker å være mer på gården*. De følger klassens ukeplaner i tillegg til de vanlige aktivitetene på gården. De er særlig ansvarlig for oppaling av planter i til skolenhagen.

Teoriundervisningen forgår alltid i det innerste rommet i strusset, også kalt skolestua. Der går det fint å ha to til tre grupper samtidig. Stemning er god. I første økt hører og lukter vi at middagen tilberedes. I andre økt er de inne som hatt

uteaktiviteter - litt fysisk slitne, men nå mette og fornøye. Det er greit med skolearbeid.

Det blir litt færre minutter til teoriundervisning i disse ukene.. Men til gjengjeld blir tiden effektivt utnyttet. Elevene arbeider med ulike fag samtidig og får den hjelpen de trenger. Og hvis professor Thomas Nordahl ved UIO har rett i at det foregår læring i 6 av 30 skoletimer, skulle det bli fullt forsvarlig å benytte alternative læringsarenaer. på denne måten.

Organisering i grupper

Fra begynnelsen av var hver klasse beregnet til 30 elever. Klassen ble delt i i grupper med tre elever i hver gruppe, altså ti grupper. Dagen ble delt i to økter med en to retters middag i midten. På fem dager (en uke) ble det ti økter som de ti gruppene rullerte gjennom. Nå er klassene mindre, men vi holder fortsatt på ti grupper, med fra 2-3 elever. Tre elever fungerer egentlig best, og gruppen fungerer fortsatt om en er fraværende. Fire elever i en gruppe, fører lett til at en blir passiv.

Når elevene kommer i halve klasser, har de samme gruppeinndeling, men da er det bare fem grupper .

Gruppene er delt inn alfabetisk; A1, A2, A3, B1, B2...For at vi voksne skal klare å holde orden på gruppene, har de pannebånd som viser hvilken gruppe de tilhører. Klassekontakten har hovedansvaret for hvordan gruppene settes sammen. Men vi er blitt enige om at elevene bør kunne fungere godt og trives i samarbeidet. Elever som krever mye oppmerksomhet, settes ofte sammen slik at de kan få maksimal voksenkontakt hele tiden.

Organisering av dagen

Hver morgen kommer elevene til fyr i gruen eller bakerovnen, varm te eller kakao og dagens program på bordet. På den nederste delen av arket er det bilder knyttet til dagens tema. Øverste står dagens program som viser hva hver gruppe skal gjøre før og etter middagen. Menyen står i midten. Det er også plass til værobservasjonene som skal noteres ved dagens slutt.

De voksne som er med elevene, får tildelt en eller flere grupper som de er totalt ansvarlig for.

Differensiering/stigmatisering

Kanskje er det aller vanskeligst å unngå stigmatisering i klasserommet. Alle elevene kan følge med på alt som skjer. Elevene ser og forstår selv når de kommer til kort, og det blir ofte kommentert av de andre i klassen. Selv når læreren gjør sitt ytterste for gi hver enkelt elev mulighet til å nå sitt eget potensiale og respektere hverandre for det, kan elever oppleve stigmatisering.

På en gård, som sikkert på mange andre alternative læringsarenaer, kan det være mange flere "rom". Hos oss er det, som nevnt, minst ti ulike aktiviteter og "rom" som elevene ruller gjennom. Alle snekrer, lager mat, sager ved, sår, høster osv. Men *hva* de snekrer, *hvilke* matretter de lager eller *hvilke* frø de sår, velger vi ut fra elevenes forutsetninger. Det gir alle en mulighet til å oppleve mestring. Og det er stor avstand mellom gruppene, så det er ikke så lett for dem å sammenligne. De ser

ikke heller alltid hvilke grupper som får svært tett oppfølging, og hvilke som er nesten selvgående i mer kompliserte oppgaver. Men det er lett å forstå at hva alle gjør, bidrar til helheten slik at vi får nok og god mat hver dag.

Lærertetthet/veiledere (lærere, skoleassistent, gårdens lønnede- og ulønnede medarbeidere, praktikanter, wwoof'ere, pensjonister mm)

Som ovenfor beskrevet, klarer mange elevgrupper seg nesten bare med den skriftlige veiledningen i dagens program. Men mange trenger en voksen ved siden av seg hele tiden ("skulder ved skulder – pedagogikk").

Etter hvert som samarbeidet mellom Nannestad ungdomsskole og Hegli gård har pågått, er flere og flere blitt knyttet til gården. En fast skoleassistent kommer hver dag, avløseren fra Pakistan er ofte med elevene. I perioder har vi en eller to lærerstudenter som praktikanter – og vi kan ha en eller flere WWOOF'ere (ungdom fra hele verden som ønsker å reise og hjelpe til på økologiske gårder). I de to siste årene har en pensjonert lærer fra skolen vært en viktig del av "personalet" på gården. Vi snakker engelsk, tysk, av og til litt fransk og spansk - ørlite urdu. Blant elevene er også mange nasjonaliteter representert.

Det ser altså ut til at en gård med dyr, ungdom og meningsfylt arbeid til mange, tiltrekker seg enda flere hender. De arbeider frivillig sammen med elevene som ikke er deres klienter, men virkelige samarbeidspartnere. Det er de nødvendige oppgavene som binder menneskene sammen i et fellesskap på tvers av bakgrunn, etnisitet og språk. Menyen bærer preg av dette fellesskapet, samtalene ved middagsbordet likeså.

Mange lærere gir uttrykk for at det å se elevene i annen setting gir dem større innblikk i hva de kan mestre. De ser sider ved dem som det har vært vanskelig å oppdage i klasserommet. Og elevene kan gi uttrykk for at lærerne ser gladere ut. Også de får vist andre sider av seg selv. Mange lærere stortrives med skogsarbeidet, mange er naturlig interessert i hage.

Nannestad ungdomsskole i forhold til gården

Ved skolen er det utarbeidet et hefte som alle lærere får. Der finner de nødvendig informasjon om elevenes opphold på gården, hva som ønskes av lærerne og hva foreldrene trenger å vite. Det er også laget en folder som alle foreldre får i forkant av 8. tinns første uker på gården.

Innformasjonsheftet og folderen var en del av det arbeidet som ble gjort i "Heglikomiteen", opprettet i forbindelse med inngåelsen av mulig ny samarbeidsavtale fra 2008. Komiteen fikk sitt mandat fra Anne Bergem : "Vurdering av eventuelle avtaler med Hegli utover 2007 skjer på bakgrunn av at Hegli presenterer et tilbud som synliggjør innhold, organisering og kostnader."

Vi bestemte hvilke fag som spesielt skulle knyttes til vår-, høst- og vinterukene. Og etter forsalg fra komiteen, ble det lagt til en uke for halve klasser på 8. trinn, med tilhørende fagstoff. Egne undervisningshefter ble laget for geometri til våruken når elevene måler husenes grunnflate og antall dekar på jordene.

På skolen ble det i den andre halvdel av klassen lagt opp til kurs i bruk av itslearning og exel.

Til 10. trinn ble, som nevnt, laget heftet "Vår klode – liv laga?" Vi har samlet en del stoff knyttet til spørsmålet om bærekraftig utvikling fra flere fag og trinn. Også knyttet til U.dir. hefte: "Utdanning for bærekraftig utvikling"

Lærerne er blitt mer og mer involvert og interessert i gårdens liv og kan trekke veksler på det i sin klasseromsundervisning. To lærere har gått på "Hagekurset" hos Marianne Leisner og Linda Jolly. I den sammenhengen utformet de krydderhagen i sin nåværende form.

Lærerne i faget Mat og Helse er begynt å bruke grønnsaker fra skolehagen. De vil legge opp menyen for neste skoleår i forhold til det som kan leveres fra gården.

Skole/gårdssamarbeidet inngår nå som en naturlig del av skolehverdag – som feks. skoleturer og idrettedager mm.

Elevenes base

Det gamle bryggerhuset på gården(strusset) ble tatt helt ned i 1997, kjeller gravd ut og bygningen satt opp igjen med bakerovn og grue som før. Standarden er meget enkel, med svært holdbar. Det er matbod, garderobe, dusjer og vaskerenne i kjelleren. I første etasje er det to rom. I det innerste er det plass til 18 kuverter, i det ytterste 12. Vi kan da i alle fall dekke til 30 personer, og med god vilje noen til. Det innerste rommet brukes også som skolestue. I det ytterste står gruen og bakerovnen, der tilberedes maten.

De ulike aktivitetene

Hver aktivitet, hvert arbeid er lagt opp for en gruppe i en økt – i følge skriftlig instruksjon og med en ansvarlig veileder.

Middagen skal være klar 11.15 til mellom 15 og 30 personer. Menyen er basert på kjøtt fra ku, gris og hanner. Grønnsaker, bær og frukt kommer fra hagen. Egg fra hønene og melk fra kuene. Vi nærmer oss mer og mer full naturalhusholdning, - med andre ord: "kortreist mat".

Vi øver på korrekt borddekking og servering med tanke på gjestebudet i 10. klasse.

Oppvasken etterpå gjøres for hånd. *Rengjøring* er også en evig tilbakevendende oppgave.

Dyrestellet med elevene foregår i en eller to økter – nærmest alt utenom selve melkingen. På gården er også hund, hest, gjess og katter.

Veden til gruen og ovnene må sages i skogen, sages opp i alens lengder på vedplassen, kløves hvis en voksen kan være tilstede hele tiden, tørkes, stables i vedskjulet, bringes til ildstedet og det må tennes i gruen eller i ovnene. Bakerovnsved må vi også lage.

I hagen arbeider til enhver tid, så lenge det ikke er frost, fra en til fire grupper.

Gjerding er alltid en oppgave. Elektriske gjerder skal settes opp om våren, flyttes om sommeren og taes inn for vinteren. Dessuten trenger vi mer permanente gjerder som vi fletter av lange, tynne oretrær.

Snekring pågår også hele tiden. Elevene har snekret hønsegård, drivhus på 22m², over 80 bedrammer, drivbenker, border, bukker, bærebårer, sagkrakker mm. På den måten kan elevene også reparere det som etter hvert blir utslitt eller ødelagt.

Tvinning av tau er det stadig behov for. Elevene får innblikk i hva en reperbane er, og hvordan silonett kan brukes igjen, gjenbruk.

Vedlikehold av maskiner må til, og elevene bruker fettpressen, fyller diesel og deltar i enklere reparasjoner.

I verkstedet foregår karding, spinning, veving og sying, foruten finere snekkerarbeider. Vi river filler(gjenbruk) og vever filleryer, håndklær til oppvasken og er vi såvidt begynt på pledd til gjestebudene. Det kan være kaldt i det gamle våningshuset.

Torgsalg vår og høst krever at elevene om våren finner frem planter som vi har mye av og som ser friske og sterke ut, for salg. Salgsboden må kjøres frem og alt gjøres klart så vi kan få solgt mest mulig. Om høsten har vi ofte mye av noe og mindre av noe annet, men vi prøver å ha et visst utvalg. Elevene oppdager hvor krevende kundene kan være, og vi ser hvor mye som ikke er direkte "salgsware" av det som kommer opp av jorden. Likevel er det fullverdig mat. Vi diskuteter hvor mye mat som kastes, men som egentlig enten er mat for mennesker, eller kunne brukes til dyrefôr – som vi gjør på gården.

Slakting foregår en gang for hver klasse i høstukene. Vi slakter kalv/ku, lam og haner. En profesjonell slakter slakter dyret og gjør det opp. Dette er den eneste gangen elevene ser på og ikke deltar direkte. Men de får en førstehånds innføring i hvordan et dyr/menneske ser ut innvendig. Slakteren går igjennom det meste fra sener og muskler til hjertekammere og lunger. Det er en alvorlig stund på gården.

Baking i bakerovnen er også en høstaktivitet. Alle baker sitt eget brød som de kan få med hjem. Pizza stekt i bakerovn pleier å falle i smak. Men de erfarer også at det å mestre fyring og temperatur i en bakerovn krever adskillig kunnskap. Og de erfarer at brød kan bli godt uten elektrisitet.

Avtaler og økonomi

Da forslag om et samarbeid mellom skolen og gården ble utarbeidet, skulle jeg ha min vanlige lærerlønn. Sammen med en 10-års avtale ble det bevilget en engangssum til restaurering av strusset(elevenes base) på 200 000kr. i 1997. Hvert år ble det utbetalt 25 000kr til dekning av strøm og vannutgifter, renter og avdrag på lånet som måtte taes opp i tillegg til den bevilgede summen. Dessuten dekket skolen innkjøp av mat fra den lokale butikken som vi ikke produserte selv. Etter min manns død i 2002, ansatte kommunen en fast elevassistent til gården.

Det har vært en del usikkerhet knyttet til hvor lenge samarbeidet skal vare. I 2008 fikk vi en ny 5-årsavtale frem til 2013. Her ble det også innvilget en dag til

administrasjon, slik at naboen ivaretar bondens/lærerens rolle. Siden det har vært adskillig å utsi på gårdens vedlikehold og standard, ble det innvilget 200 000kr pr år til nødvendige utbedringer - også med tanke på elevenes bruk av gårdens arealer. Utbedringer selve gårdsdriften ikke kunne ha dekket.

På gården legger vi nå planer for hvordan samarbeidet med skolen skal kunne fortsette også etter 2013. Vi arbeider for et slags gårdsfelleskap der vi deler de ulike oppgavene mellom oss, slik at skolen og kommunen ser seg tjent med et fortsatt samarbeid. En av dem som allerede bor på gården, videreutdanner seg i håp om å kunne overta min lærerstilling etter hvert.

Det er lagt ned mye tid og penger både fra det offentliges side og fra gårdens side for å utvikle gården til den ressurs den nå er for skolen. Det bør bli en del av all planlegging i forhold til gårder som pedagogisk ressurs hvordan et slikt samarbeid skal kunne videreføres ved generasjonskifter.

Farer og sikkerhet

En gård er en farlig arbeidsplass, og kan ikke sikres på samme måte som en barnehage når pedagogikken skal være "learning by doing". Vi prøver å ivareta sikkerheten gjennom inndelingen i grupper med tilhørende ansvarlige veiledere. De har fått utdelt skriftlig instruks om hva de skal gjøre, og hvor de skal være. Alt annet er ikke tillatt uten nærmere avtale. Elevene bruker bare håndredskaper, kniv og øks bare med en voksen tilstede hele tiden. De lærer at det går an å bake kake og kverne kjøtt uten strøm.

Hva vi (og elevene) erfarer

Jeg bad i forrige uke elevene gi noen gode grunner for hvorfor elevene skulle få komme på en gård. En svarte: "Det er gøy". Som lærer måtte jeg svare: "Da kunne dere jo like gjerne reist til Tusenfryd. "Ja," svarte en annen, "men det hadde ikke vært gøy en hel uke!"

Egentlig vil jeg ikke at vi skal spørre om det er "gøy", men om de har lært noe det ville være vanskelig å lære i klasserommet. Hver dag skriver elevene logg om hva de har gjort og hvorfor arbeidet skulle gjøres. De skal også prøve å sette ord på hva de har lært. Her må særlig de som har hatt ansvaret for en eller flere grupper, hjelpe dem å bli seg bevisst hva de har lært/erfart/mestret.

Dyrestellet er populært. Vi ser hvor uhyre lite de vet om dyr. Hva er forskjellen på okse og ku? Må kuene melkes hver dag? Må det være en okse(inseminering) for at kuene skal få kalv? Hvorfor må kua ha kalv for at det skal bli melk? Hvorfor slakter vi kuene? Hva skjer under kalvingen?

Alle lærerne er enige om at slaktingen synliggjør anatomien mye bedre enn vi klarer når vi viser frem skolens torso med løse nummererte organer.

Hagen gir elevene en førsthånds kjennskap til ulike jordtyper, metemarkens ganger i jorden, ugressrøttenes kveldende effekt, gjødselens evne til å få gønnsakene til å gro, betydningen av lusing(som er frivillige hver mandag i sommerferien – mot 50kr/timen).

Her ser de også tydelig resultatet av eget arbeid. Jeg overhørte en samtale mellom to gutter i år etter at bedet deres var ferdig plantet til. "Ble det ikke fint?" utbryter den ene. Han var såre fornøyd med resultatet. Senere tilføyde han: "Jeg ville aldri ha begynt på dette, hadde jeg visst hvor mye arbeid det var!" Og enda et par genger kom han tilbake hvor fint han syntes det var blitt. Den andre sa seg enig.

Det er ikke så ofte elevene setter så tydelig ord på det de erfarer, vi må ofte støtte oss på deres adferd. De er oftest ivrige, engasjerte, imøtekommande og arbeidsomme. Noe karakteren jevnt over viser. De fleste ligger på 6, noen på 5, en og annen på 4. Under det er svært skjeldent. Veldig ofte er lærere og veiledere så fornøyd at de vil ha en stjerne til 6-eren.

Når elevene leser feks Markens grøde, møter de ikke bare ord de ikke forstår, men en hel begrepsverden. Hva vil de si "å se på solen hva det lir"? "Å gjøre måltid på en leiv flatbrød"? "Å stikke et jern i jorden og finne her myrjord og der moldjord, gjødslet av flere tusen års løvfall"?

Først når man ser hvordan hønene sparker, forstår man riktig betydningen av uttrykket: "Det går den veien høna sparker". Når gjessene kommer vaggende etter hverandre, forstår de uttrykket "å gå i gåsegang".

Under de ulike arbeidene er det ofte behov for hente noe. Da forstår man at elevene ikke er fortrolige med pronomene over, under, ovenfor, opp ned osv. Som norsklærer stusset jeg ofte over det når jeg satt og rettet. Nå ser jeg at mange ikke er vant til å hente noe, eller få praktiske, konkrete oppgaver der beskjeder og instruksjoner må følges.

Det viser seg at Michelle Obama har rett, elevene spiser mye av det som de selv har produsert: De spiser neslesuppe om våren og drikker te av bjørkeblader. Om høsten spiser de bla rødbetsuppe, og hokaidosuppe, grønnsakspai og biffsnadder, eggedosis og tilslørte bondepiker av brødsmulene og nedfallsfrukten. De lager og spiser grovbrød, chapati, flettebrød og flatbrød. Det er nesten alltid en eller flere grønnsakretter på bordet som de forsyner seg mer og mer av. De drikker egenprodusert saft og te av egne urter med honning eller brunt sukker. Jo lenger de har vært på gården, jo mer spiser de – selv om mye var uvant i begynnelsen.

"Let`s move" som Michelle har startet, viser nødvendigheten av å aktivisere barn og unge i vår del av verden. På skolen sitter mange elever bare og venter på å komme tilbake til sin uvirkelige verden på skjermen - som de motvillig forlot sent kvelden før. På gården kommer de inn i et virkelig arbeidsfellesskap som, før eller litt senere, fanger deres oppmerksomhet og gjør dem fysisk delaktige.

En ny praktikant fra Hamburg beskrev sin iakttagelse av hvordan gruppene etter hvert samarbeidet bedre og bedre og mer målrettet for å bli ferdig i løpet av økten. I beste fall kan elevene få øynene opp for verdien av fysisk arbeid. Hamsun skriver om rydningsmannen: "Isak arbeider og arbeider og øver sin hjerne til mer og mer".

De aller, aller fleste elevene oppføre seg høflig og hensynsfullt. De åpner dører og vil hjelpe til å løfte og bære for en gammel dame. De takker for hjelp og gode råd.

De kaster tyggegummien i ilden og tar av seg luen inne. Hvis det skulle dukke opp propper i ørene, aksepterer de uten videre at de blir konfiskert ut dagen.

Sluttord

En konsekvens av elevenes uker på gården er at de har fått noe konkret og virkelig å snakke om. Hvordan går det med tvillingkalvene som ble født i forrige uke? Er hesten kommet? Hva slaktet dere? Ble brødene fine eller svidd? Hva lagde du til middag? Var de franske WWOOF'erne fortsatt der? Måtte dere også bære møkk? Og samtalen forsetter på godt og ondt rundt middagsbordene i hele Nannestad. Etter gjestebudene med besteforeldrene blir det mange samtaler mellom de gamle og de unge.

Lokalsamfunnet har lenge vært positive kunder til torgsalget som feregår vis a vis skolen. Nytt i år er at linjen for Restaurant- og kjøttfag ved Nannestad videregående skole ønsker å inngå en nærmere avtale om kjøp av slakt produsert på gården. En okse er allerede levert. En tidligere elev fra NUS satte læreren på sporet; de trengte friske krydderurter og eleven ledet læreren til gården. Besteforeldre i bygden kan komme å gi uttrykk for at de håper deres barnebarn vil invitere dem til gjestebudet.

En filosof har nettopp uttalt at en utopist er en som tror vårt samfunn vil vare evig - sånn som det er nå! Vi vet lite om hva elevene kan komme til å trenge senere i livet. Rundt omkring i USA og andre steder begynner man nå å dyrke mat på ledige tomter i byene, parkene, på hustakene og i balkongkassene(urbanfarming.org). Det opprettes CSA'er(Community Suppoerted Agriculture) der folk kan kjøpe mat direkte fra en gård og vite hvordan den er produsert. Japan og Kina tilegner seg - på forskjellige måter - jord i Afrika.

Ved Nannestad ungdomsskole tror vi at elevene med dette skole/gård-samarbeidet er bedre rustet til å diskutere og velge kurs for en bærekraftig utvikling.

Mitt håp er at hver skole får "sin gård" der skolen og gården samarbeider tett for å knytte virkeligheten til skolens mål og planer.

Spørsmålet er om det kunne dokumenteres at fredsreiser til Polen, skoleturer i skog og mark, uker på gård og andre alternative læringsarenaer, leder til at flere elever fullfører skolen og finner seg skikket til sitt voksne liv. Et viktig spørsmål for hver enkelt og for samfunnet, moralsk og økonomisk.

Lillestrøm 17.11.11.

Sidsel S Sandberg

95226377/sidserk@onlin.no

Henvisninger: Alexander Kielland: "Gift"

Jens Bjørnebo: "Jonas"

Nils Christie: "Hvis skolen ikke fantes"

Tiller & Tiller: "Den andre dagen"

