



UGAIN

Urban **G**Ardens for the social
INtegration of migrants



Aktivitet:

Tillverkning av marmelad



**Skörda frukter och göra marmelad / sylt ihop och eventuellt sälja det.
Lära sig ett språk samtidigt som man arbetar tillsammans.**



“När man arbetar för att utnyttja bär och frukter från trädgården kan de göra sylt som sedan kan säljas. Detta gör att alla klienter känner sig värdefulla och duktiga och ger dem ny kunskap och deras självförtroende ökar.”

Aktivitets filer

1. Namn på aktiviteten

Tillverkning av marmelad

2. Typ av aktivitet

Matlagning och gastronomi L

3. Beskrivning av aktiviteten

I slutet av säsongen bör det skördas, och bären och frukterna ska göras till sylt. Alla i gruppen hjälper till med att plocka frukt och bär, de rensar, sköljer och använder recept som passar olika bär och frukter. De lagar sylt och håller dem i burkar. Vissa av dem säljer de på en julmarknad för att få pengar för att köpa nya växter till nästa säsong.

4. Kompetenser och utbildningsbehov

Personalen och några av klienterna har gjort sylt tidigare. Tillsammans hjälps de åt att lära de andra som inte har gjort sylt. Genom att hjälpa till med tillverkningen kan alla känna sig delaktiga i processen.

5. Steg för genomförandet av verksamheten

- De börjar med att plocka bär och frukter i trädgården. Det har haft ett möte om vilka recept som ska användas, vilka ingredienser som behövs och vilka inköp som ska göras. De behöver socker, konserveringsmedel, burkar och etiketter.
- Tillsammans i Bondebasens-köket hjälper personalen klienterna att organisera allt före syltningen.
- De börjar med att rensa och skölja bär och frukter, sedan mäts de upp och läggs i en gryta, kokas sedan och tillsätter socker och konserveringsmedel.
- De tar hand om de burkar som ska användas de tvättar dem och sedan hålls den färdiga sylten i burkarna som sedan förseglas med vax och får sedan en etikett som berättar vilken typ av sylt det är.

6. Material och metoder

- **Infrastruktur:** Det finns behov av kök och köksredskap som grytor, burkar och ingredienser som måste köpas till exempel socker och konserveringsmedel, socker och etiketter.
- **Material och mänskliga resurser:** Det material som behövs är råvarorna för syltproduktion. I köket på Bondebasen har de alla slags köksredskap som grytor, redskap och andra saker som behövs för att tillaga sylt. Det finns 2 anställda som behövs för en grupp av 6 klienter.
- **Tid/arbetsbelastning:** ca 4 timmar, från att börja skörda frukt tills de har kokats och hållts i små burkar.
- **Kostnader:** Kostnaden för att göra sylt är liten, eftersom de skördar bär och frukter från sin egen trädgård. Det är bara kostnaden för socker och konserveringsmedel. Burkarna har de fått gratis. Kostnaden är ca 5 kronor/ burk färdig sylt.

7. Lärandemål för deltagarna

De invandrare som deltar i aktiviteten lär sig det svenska språket tillsammans med de andra som är svenskar. De bestämmer vilken typ av sylt de ska göra och tillsammans hjälper till med produktionen.

Partners

Technical
University
of Munich



Technical University
of Munich
(Tyskland)
www.tum.de



anstiftung
(Tyskland)
www.anstiftung.de



On Projects Advising SL
(Spanien)
www.onprojects.es



Asociación Cantabria Acoge
(Spanien)
www.cantabriaacoge.com



Folkuniversitetet
(Sverige)
www.folkuniversitetet.se



Social Farms & Gardens
(Storbritannien)
www.farmgarden.org.uk



GärtnerInnen der Welt kooperieren

Gartenpolylog
(Österrike)
www.gartenpolylog.org

Social Media



/UGAIN.EU
<https://www.facebook.com/UGAIN.EU/>



/UGAIN_ERASMUS
https://twitter.com/UGAIN_ERASMUS

Projektets hemsida

www.ugain.online



Medfinansierat av
EU-programmet
Erasmus+

Projektet genomförs med ekonomiskt stöd från Europeiska kommissionen. För uppgifterna i denna publikation ansvarar endast upphovsmannen. Europeiska kommissionen tar inget ansvar för hur dessa uppgifter kan komma att användas.

UGAIN: Urban GARDens for the social INtegration of migrants
Projektnummer: 2017-1-DE02-KA204-004151