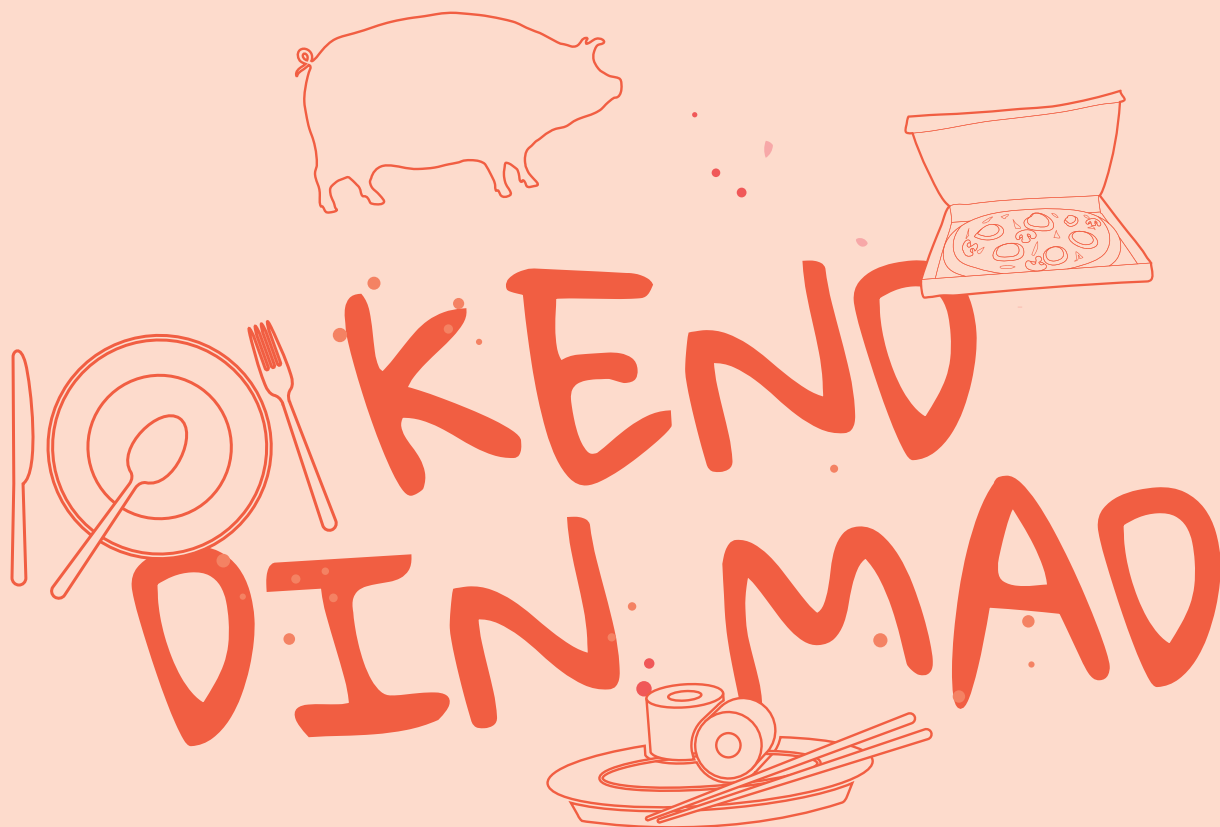




LÆRERVEJLEDNING

ET FORLØB OMKRING MADKULTUR



Fag: Madkundskab

Aldersgruppe: Målgruppen er elever i 5.- 7. kl.

Forord

"Kend din mad" er 20 undervisningsforløb med mad som omdrejningspunkt. "Kend din mad" tager udgangspunkt i den åbne skole gennem samarbejdet med virksomheder, organisationer og uddannelsesinstitutioner.

Målet med undervisnings- og læringsforløbene er at skabe en varieret skoledag med tværfaglige forløb og virkelighedsnære læringsrum, der medvirker til at styrke børn og unges maddannelse.

Undervisningsforløbene i "Kend din mad" anvender mad og fødevarer som et praksisnært læremiddel og didaktisk redskab. Hvert forløb er designet til at realisere fælles mål for madkundskab og naturfagene, men i nogle forløb også dansk, sprogfag, samfundsfag samt obligatoriske emner som sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab, uddannelse og job samt tværgående temaer som innovation og entreprenørskab.

Introduktion

I undervisningsmaterialet "Kend din mad – Madkultur" bliver eleverne præsenteret for tekst, billeder og inspirerende opgaver, som på hver sin måde har temaet madkultur som fokus.

Vi ser på madkultur hele verden rundt. Og vi ser ind i det helt nære. Her skal eleverne forholde sig til egne madvaner og reflektere over den madkultur, som de selv er en del af.

Materialet kan bruges kronologisk og foldes ud over flere uger (ca. 6-8 uger), eller bruges i forbindelse med temauger og større tværfaglige projekter. Mange af opgaverne er også konstrueret, så de kan bruges enkeltvis som et supplement eller som inspiration i eksisterende undervisningsforløb.

Lærervejledningen starter med at beskrive, hvordan materialet passer ind i fagmålene for faget madkundskab. Derefter følger en gennemgang af og vejledning til de enkelte temaer og opgaver i materialet.

Materialet indeholder følgende temaer:

Tema 01 Vil I med på en madrejse?

Tema 02 Smag og undersøg på hele verden

Tema 03 En verden fyldt med mad

Tema 04 Hjem til Danmark og lidt historie

Tema 05 Afrunding

Sidst i lærervejledningen kan man læse om muligheden for at få et skolebesøg af forfatteren bag materialet, Mikkel Wejdemann – "MadMikkel". Skolebesøget er en særlig mulighed for at udvide og understøtte forløbet med et inspirerende foredrag og/eller workshop i køkkenet.

Dette forløb er udviklet i et samarbejde mellem MadMikkel og Aarhus Kommune.

Nedenfor er et afsnit med forslag til, hvordan man kan arbejde med madkultur på et mere tværfagligt niveau. Det er f.eks. oplagt at inddrage andre fag som dansk, historie, natur/teknologi og håndværk og design igennem forløbet.

Madkultur i tværfagligt perspektiv

I forbindelse med arbejdet med "Kend din mad – Madkultur" er det en rigtig god idé at integrere andre fag i forløbet. Materialet lægger i høj grad op til det. Det vil være med til at øge det faglige output af materialet og samtidig være en god måde at skabe synlighed om madkundskab ind i andre fag.

Flere af opgaverne vil være oplagte at tage med over i f.eks. dansk og historie-undervisningen. Det vil især gøre sig gældende for opgaverne i tema 4.

I tema 3 arbejdes med at undersøge de forskellige landes madkulturer. Her vil man kunne arbejde tæt sammen med natur/teknologi, hvor det f.eks. er oplagt at komme omkring grundlaget for forskellige levevilkår i verden samt andre geografiske perspektiver.

Desuden vil det i håndværk og design være oplagt, at eleverne arbejder på at designe og udkære deres egne spisepinde eller andre køkkenredskaber (skærebrætter, skåle, fade osv.), som kan anvendes i madkundskab, når der f.eks. spises fælles verdens-buffet som afrunding på tema 3.

Hvis man har mulighed på skolen, og man som klasseteam har mod på at udvide tema 3, kan der i et fællesskab mellem madkundskab, håndværk og design og natur/teknologi arbejdes med at udvikle en køkkenhave med krydderurter fra hele verden. Her kan eleverne i håndværk og design f.eks. være med til at udforme kasser til højbede og træskilte til de udvalgte krydderurter. I natur/teknologi vil eleverne f.eks. kunne arbejde med jordprøver, gødning, såning, kredsløb og fotosyntese. Og til sidst vil eleverne opleve udbyttet og glæden ved arbejdet med køkkenhaven direkte ind i forløbet med madkultur, når de skal anvende krydderurter i tilberedningen af retter fra de forskellige verdensdele, eller når de laver deres krydderi-leksikon.



Mål for undervisning

Det primære fokus i undervisningsmaterialet er madkultur. Men ved at lade eleverne arbejde med det fulde materiale, vil man uundgåeligt komme rundt om flere færdigheds- og vidensmål for faget madkundskab.

Herunder kommer derfor et skema med overblik over de enkelte mål, som i større eller mindre grad kommer i spil gennem materialet.

Kompetence-område	Kompetence-mål	Færdigheds- og vidensmål				
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø	Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper			
Fødevarebevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven kan aflæse madvaredeklARATIONER og fødevaremærkninger	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagslig, æstetik og markedsføring		
Madlavning	Eleven kan anvende madlavnings-teknikker og omsætte idéer i madlavningen	Eleven kan lave mad efter en opskrift	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmag, konsistens og aroma	Eleven har viden om tilsmagning og krydring	Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelse
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kulturer og levevilkår	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål	Eleven har viden om måltidsanledninger	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer	Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Derudover arbejdes der gennem opgaverne i materialet i særlig grad med følgende fokuspunkter fra læseplanen for faget madkundskab.

Sproglig udvikling:

"Undervisningen skal have fokus på elevernes sproglige udvikling, hvilket er afgørende for deres læring og erfaring med den måde madkundskabs faglige indhold formidles på, gennem sprog, madlavning og andre meningsskabende elementer. Eleverne støttes i kvalificeret brug af sproget for derigennem at styrke deres faglige forståelse. Sproglig udvikling er en central del af elevernes arbejde med madkundskab. Sproglig udvikling har fokus på fire dimensioner af det talte og det skrevne sprog: Samtale, lytte, læse og skrive."

It og medier:

"It og medier indgår som en integreret del af fagets undervisning og som et pædagogisk og didaktisk redskab til at øge elevernes læringsudbytte. It og medier er en ressource i madkundskab, som giver adgang til autentisk og aktuel viden og information. Der arbejdes med elevernes it- og mediekompetence, dvs. evne til at kunne anvende og kommunikere gennem medierne ved at finde viden digitalt, skabe indhold og deltage i medieborne sociale processer."

Brug af undervisningsmaterialet

I dette afsnit er der uddybende vejledning samt bemærkninger til de enkelte kapitler og opgaver i undervisningsmaterialet.

Tema 01 Vil I med på en madrejse?

I tema 1 inviteres eleverne med på en madrejse og introduceres for fortælleren Mikkel Wejdemann – ”MadMikkel”. De bliver bekendt med forskellige indikatorer, som alle indgår i beskrivelsen af en madkultur.

Temaet handler desuden om at kende til forskellige karakteristiske madretter og deres geografiske oprindelse. Herved skal der gerne åbnes for elevernes for forståelse for emnet og deres bevidsthed om egne smagsoplevelser og præferencer. Desuden skal det gøre eleverne opmærksom på, at de med stor sandsynlighed allerede har smagt mange forskellige retter fra andre lande. Det kan være fra egen madlavning, take away, restaurantbesøg eller oplevelser fra rejser til udlandet - og at de derigennem allerede har opbygget viden omkring forskellige madkulturer.

I **Opgave 1** skal eleverne parvis udforme deres egen vendespil. Der skal produceres 30 brikker, så der i alt laves 15 par, som hører sammen. På den ene brik skrives og tegnes der f.eks. ”lasagne” og på den næste brik skrives oprindelseslandets navn, som er ”Italien”, og landets flag tegnes. Herved er der skabt 2 brikker, der hører sammen som et par. En brik med en ret og én brik med et land.

Det samme gøres for de andre 14 retter, så der til sidst er konstrueret 15 par. Når spillet spilles, vendes alle brikker fra start med den blanke side op, og herefter spilles efter normale vendespils-regler. Vinderen er den, der til sidst har samlet flest par. Lad eleverne prøve spillet i et par omgange, og der kan evt. laves konkurrence om, hvem der er klassens ”mad-vendespil-champion”.

Afsæt fra start god tid til, at eleverne kan samle oplysninger omkring retterne på internettet og lave brikkerne. Opgaven kan evt. også laves digitalt ved hjælp af f.eks. SkoleTube eller lign. platforme.

I **Opgave 2** skal eleverne øve sig i at sætte ord på smagsoplevelser og reflektere over, hvordan man kan beskrive begrebet madkultur. De skal samtidig overveje hvilke ting, de vil fremhæve i en beskrivelse af, hvad dansk madkultur er for en størrelse.

Tema 02 Smag og undersøg på hele verden

Eleverne kan i tema 2 læse, at der er stor forskel på, hvad man spiser rundt omkring i verden. At vores madvaner er geografisk bestemte, samtidig med at der naturligvis stadig kan være store individuelle forskelle.

Det primære fokus i dette tema er derfor, hvor kommer det, vi spiser, overhovedet fra? Hvad kan vi bedst lide og hvorfor? Eleverne skal desuden undersøge ligheder og forskelle i klassen. Her kommer materialet også omkring indføring i simpel sensorik, og hvordan vi som individer opfatter smag.

I **Opgave 3** skal eleverne først undersøge og brainstorme på forskellige spørgsmål. Her øves de i at søge efter madrelaterede oplysninger, og får derigennem et historisk indblik i to velkendte fødevarer, som ikke altid har været en del af den danske kost. Eleverne kan til spørgsmålet: Hvilken ret synes I, skal være Danmarks nationalret? Vælge en ny dansk nationalret med en ikke-dansk baggrund. Det kan lægge op til yderligere snak i klassen om, hvordan det mon kan være, at retten de vælger er af ikke-dansk baggrund? Samt om hvordan og hvorfor vores madkultur ser ud, som den gør i dag?

I **Opgave 4** skal eleverne finde forskelle på hinandens madvaner og favoritspise. Det gøres for, at eleverne bliver bevidste om, at på trods af at de alle bor i Danmark, og dermed er en del af den danske madkultur, er der stadig stor forskel på, hvad vi kan lide at spise.

Efterfølgende præsenteres eleverne for, hvordan vi som individer opfatter smag. At det ikke kun handler om vores smagsløg, men at der også er mange andre faktorer og sanser, som spiller ind, når vi vurderer, om vi kan lide eller ikke lide det, vi smager på.

Derfor skal eleverne i **Opgave 5** igennem forskellige simple smagsøvelser med råvarer, de i forvejen kender, og for de flestes vedkommende har et positivt smagsmæssigt forhold til.

Man kan som lærer med fordel have gjort chips/småkager klar nogle dage i forvejen, så man har både de friske/sprøde og de gamle/bløde smagsprøver klar til undervisningen. Dermed er det nemmere for eleverne at smage de to forskellige versioner direkte op imod hinanden.

Til sidste spørgsmål i opgaven er svaret, ja. I et par gode eksempler kan være de skarpt lugtende durian-frugter, som mange turister ikke kan udstå, når de sælges på markederne eller gaderne i Sydøstasien. Men som for herboende asiater er en duft, der vil skabe glade minder om det hjemlige køkken og dermed få maden til at smage bedre.

Et andet eksempel er japanernes glæde ved gelatinering, som for mange elever vil være en konsistens, de ikke bryder sig om. Undersøg evt. hvor mange i klassen, der kan lide f.eks. citronfromage? Hvad er det der gør, at de evt. ikke kan lide den? For en japaner vil det med stor garanti ikke være konsistensen, der er problemet, da det allerede er en stærkt integreret konsistens/mundfølelse i deres madlavning og madkultur.

Opgave 6 er endnu en øvelse i at sætte ord på vores oplevelser af mad. I opgaven arbejdes der med at gøre elevernes ordforråd større, og dermed give dem redskaber til at kunne nuancere og forholde sig bedre til spise- og smagsoplevelser.

Alle de smagsrelaterede tillægsord, der i fællesskab kommer frem, kan med fordel gemmes og skrives på f.eks. en planche, der efterfølgende hænges op i skolekøkkenet. En planche, som eleverne kan finde støtte og inspiration i, når der tages fremtidige snakke omkring smagsoplevelser i forbindelse med måltiderne i madkundskab.

Tema 03 En verden fyldt med mad

Tema 3 har tre store opgaver. Først skal der arbejdes projektorienteret og samtidig øves fremlæggelse af forskellige produkter. I denne del ligger også selve madlavningen, hvor der lægges op til, at der kan slutes af med en stor fælles buffet med præsentation af retter fra diverse verdenskokkene og madkulturer. Herefter handler det om kendskab til alverdens krydderurter og krydderier, hvor eleverne skal lave deres eget krydderi-leksikon. Til sidst skal eleverne på udflugt til det nærmeste supermarked og nærstudere produktinformation og etiketter for at finde råvarer hentet ind fra hele verden.

Opgave 7 er materialets største opgave, og bør strække sig over ca. 3-4 dobbelt lektioner eller evt. en hel temadag. Målet er, at eleverne skal arbejde undersøgende og projektorienteret, og her blive klogere på madkulturen i et udvalgt geografisk område.

Lad eleverne arbejde sammen i grupper af 3-4 personer. Optimalt bliver klassen delt ind, så de samlet set får dækket alle verdens 6 beboede kontinenter, som er beskrevet i materialet.

I opgaven er der, i både tekst og illustrationer, lavet forskellige vejledende pejlemærker og karakteristika, som eleverne kan bruge i deres undersøgelser. Det er målet, at eleverne får afdækket så mange forskellige aspekter omkring de udvalgte landes madkultur som muligt. Herved opnår de øget forståelse for, hvad der er med til at beskrive en madkultur, øget forståelse for fremmede madkulturer samt et øget perspektiv på egen kultur.

I forbindelse med afslutning af opgaven (eller evt. som afrunding af hele materialet) kan man i fællesskab lave retter fra alle verdensdelene og skabe en stor verdensbuffet, hvor eleverne kan få koblet håndværk, smags- og sanseindtryk til deres projektarbejde.

Der er links til let tilgængelige retter i opgaven, men man kan også lade eleverne selv finde simple eksemplariske opskrifter, og dermed i højere grad lade dem indgå i planlægningen og udførelsen af måltidet. Det kan f.eks. være i forhold til at lave bestilling, indtænke økonomi, valg af service, udsmykning af bordet, baggrundsmusik osv.

I **Opgave 8** skal eleverne lave deres eget krydderi-leksikon. Udvælg på forhånd en række tørrede krydderier – gerne 8-12 stykker. Medbring evt. et par af de tørrede krydderier i en frisk udgave, så eleverne kan se, dufte og smage på disse også. Det er kun de tørrede krydderier, der skal gemmes i leksikonet.

Sørg for at have kopieret den rigtige mængde kopiark samt skaffet mapper til eleverne, hvor arkene efterfølgende kan sættes i. Planen er at lade eleverne arbejde selvstændigt med at undersøge og udfylde arkene. De kan søge information og inspiration på internettet og evt. i diverse kokebøger.

Målet med opgaven er, at eleverne opnår ny viden omkring bl.a. krydderiers oprindelse, deres anvendelse i forskellige retter og madkulturer. Desuden skal opgaven give sansemæssige oplevelser, der skaber lyst og inspiration til, hvordan krydderierne kan anvendes i forbindelse med opskrifter, madlavning og tilsmagning.

I **Opgave 9** lægges op til at tage på udflugt til det nærmeste supermarked, hvor eleverne skal nærstudere og blive klogere på, hvor de enkelte råvarer i butikken kommer fra.

Inden afgang skal eleverne dog først overveje, hvor mange lande de tror, man kan finde repræsenteret på hylderne i supermarkedet, da de ofte vil blive overrasket over det høje antal. Målet for udflugten er desuden, at eleverne får øvelse i at finde og læse oplysninger på forskellige råvarers varedeklARATIONER.

Det er altid en god idé at aftale med supermarkedet, at klassen kommer på besøg, og naturligvis sørge for at eleverne tager hensyn til de andre kunder.

Tema 04 Hjem til Danmark og lidt historie

I tema 4 skal eleverne arbejde med madkultur i et mere dansk og historisk perspektiv. De kommer f.eks. omkring, hvordan madkultur hænger sammen med fejring af forskellige højtider. Målet er, at eleverne skal opnå forståelse for, at den danske madkultur ikke er en konstant størrelse. At madkulturen altid er under forandring samt forståelse af, hvilke parametre der kan være med til at rykke en madkultur. Det gøres bl.a. ved, at eleverne skal arbejde med temaet i en historisk ramme, hvor der både arbejdes med interviews og tidslinjer.

I **Opgave 10** skal eleverne i fællesskab snakke om madtraditioner i forbindelse med fejring af højtider. Hvilke madvaner er fælles, og hvilke forskelle er der i klassen? Desuden vil de her have mulighed for at komme omkring, hvordan nye traditioner som f.eks. Halloween og Eid er kommet til i nyere tid. Opgaven kan laves som en plenumopgave, hvor der tages udgangspunkt i elevernes forudgående viden. Men der kan også afsættes tid til, at eleverne kan søge yderligere informationer omkring højtiderne på internettet først.

I **Opgave 11** skal eleverne lave interviews med deres forældre og bedsteforældre. Dette vil derfor kræve, at man på forhånd forbereder eleverne på arbejdet, og derefter planlægger deres interviews som en lektie.

Klassen skal i fællesskab finde frem til en mængde gode interviewspørgsmål. Det er vigtigt, at disse spørgsmål ikke bliver for komplicerede, men holdes helt simple som f.eks. "Hvad spiste du til morgenmad?" eller "Hvem lavede normalt aftensmaden?" eller "Hvilke regler havde I omkring bordskik?".

Det er desuden vigtigt, at der efterfølgende er god tid til, at eleverne kan arbejde de svar, de har samlet ind.

Opgaven skal gerne være med til at åbne for, at eleverne kan spejle og perspektivere deres egne madvaner og den nuværende madkultur i meget konkrete og virkelighedsnære fortællinger.

I **Opgave 12** skal eleverne udarbejde en tidslinje over relevante begivenheder i den danske madhistorie, startende tilbage i f.eks. 1800-tallet. Der er på forhånd i opgaven angivet mulige historiske begivenheder og situationer, som eleverne ved hjælp af deres interviews fra Opgave 11 og informationer fundet på internettet kan undersøge.

Gennem arbejdet med opgaven får eleverne koblet konkrete historiske begivenheder til fortællingen om, hvordan den danske madkultur har udviklet sig. Dette skulle gerne medvirke til en øget forståelse for, hvorfor vores madkultur ser ud, som den gør i dag.

Lad eleverne arbejde sammen i grupper af 3-4 pers. Man kan evt. vælge at tildele de enkelte grupper kortere tidsperioder, men stadig så klassen samlet set sørger for, at hele perioden bliver dækket. Derved kan man gøre arbejdet en smule mindre tidskrævende for den enkelte gruppe.

Tema 05 Afrunding

I tema 5 opsummeres nogle af de væsentlige faktorer, der er med til at skabe en madkultur. Det er her vigtigt, at eleverne bliver bevidste om, at der ikke er tale om enkeltstående faktorer, men at det er et samspil mellem mange forskellige faktorer, der er med til at forme og udvikle en given madkultur.

I **Opgave 13** skal eleverne i mindre grupper sætte deres nye viden i spil og komme med perspektiver på, hvordan de forestiller sig, at den danske madkultur udvikler sig i fremtiden.

Dette skal gøres gennem udformning af billeder og/eller tekst, hvor eleverne enten tegner eller skriver deres bud. Her er det som lærer vigtigt at stille uddybende spørgsmål til, hvorfor grupperne tror, at situationen kommer til at se ud, som de tænker. Det vil nemlig kunne skabe grobund for en større afsluttende samtale/diskussion i klassen omkring, hvilken retning den danske madkultur bevæger sig i, og hvad eleverne tænker herom.

Tilbud om foredrag/workshop

I forbindelse med "Kend din mad – Madkultur" er der mulighed for at få besøg i undervisning af Mikkel Wejdemann – "MadMikkel". Han tilbyder skolerne et foredrag og/eller workshops omkring vores madkultur i dag og om fremtidens smag.

Han går sammen med eleverne endnu længere ind i undersøgelserne af vores madkultur. Det bliver med fokus på spørgsmål som: - Hvorfor spiser vi overhovedet, som vi gør? – Hvad kan konsekvenserne være af vores madforbrug? – Og hvordan kommer fremtiden til at smage?

Den endelige planlægning af skolebesøget foregår mellem Mikkel og den enkelte skole/lærer.

Man skal forvente udgifter til indkøb af råvarer samt betaling for besøget af Mikkel på samlet ca. 3000,- for én klasse. Mikkel kan for yderlige information kontaktes på info@madmikkel.dk

Er man en skole i Aarhus Kommune, kan der søges midler til dele af besøget gennem ULF.