

Maddannelse med Lokale Rødder



Måltidsformater

**AB
SAL
ON**

PROFESSIONS-
HØJSKOLEN
ABSALON

Maddannelse med lokale rødder

Et projektsamarbejde mellem Lejre Kommune og Professionshøjskolen Absalon.

Projektet er støttet af Undervisningsministeriet

Undervisningsmaterialet er udviklet af Professionshøjskolen Absalon:

Læreruddannelsen: Malis Ravn, Mikkel Jacobsen og Susanne Tønneskov

Ernæring og sundhedsuddannelsen: Birger Lundgren og Anette Kamuk (projektleder)

Materialet er udviklet i samarbejde med:

Skoler og lærere fra Lejre Kommune:

Hvalsø Skole: Anja Bell Asmussen Daniel, Marie-Louise Laub Olesen og Hanne Due

Kirke Hyllinge Skole: Majbrit Bæksgaard Frederiksen og Hanne Bach Bødker

Firkløverskolen: Eva Anna Frederiksen

Tak til alle i Lejre kommune, der har bidraget til projektet:

Lejre Kommune, Center for Børn og Læring

Skoleledere og lokale fødevareproducenter

Studerende fra ernæring og sundhedsuddannelsen: Rikke K. Stolberg, Ida B. Larsen og Laura A. H. Juel, Ane Lise Kaimmer.

Trykt udgave:

1. oplag: 300 eks.

ISBN-13: 978-87-92717-68-9

1. elektroniske udgave

Materiale kan downloades på CFU's hjemmeside: pha.dk/CFU

ISBN-13: 978-87-92717-66-5



**UNDERVISNINGS
MINISTERIET**
STYRELSEN
FOR IT OG LÆRING

Måltidsformater

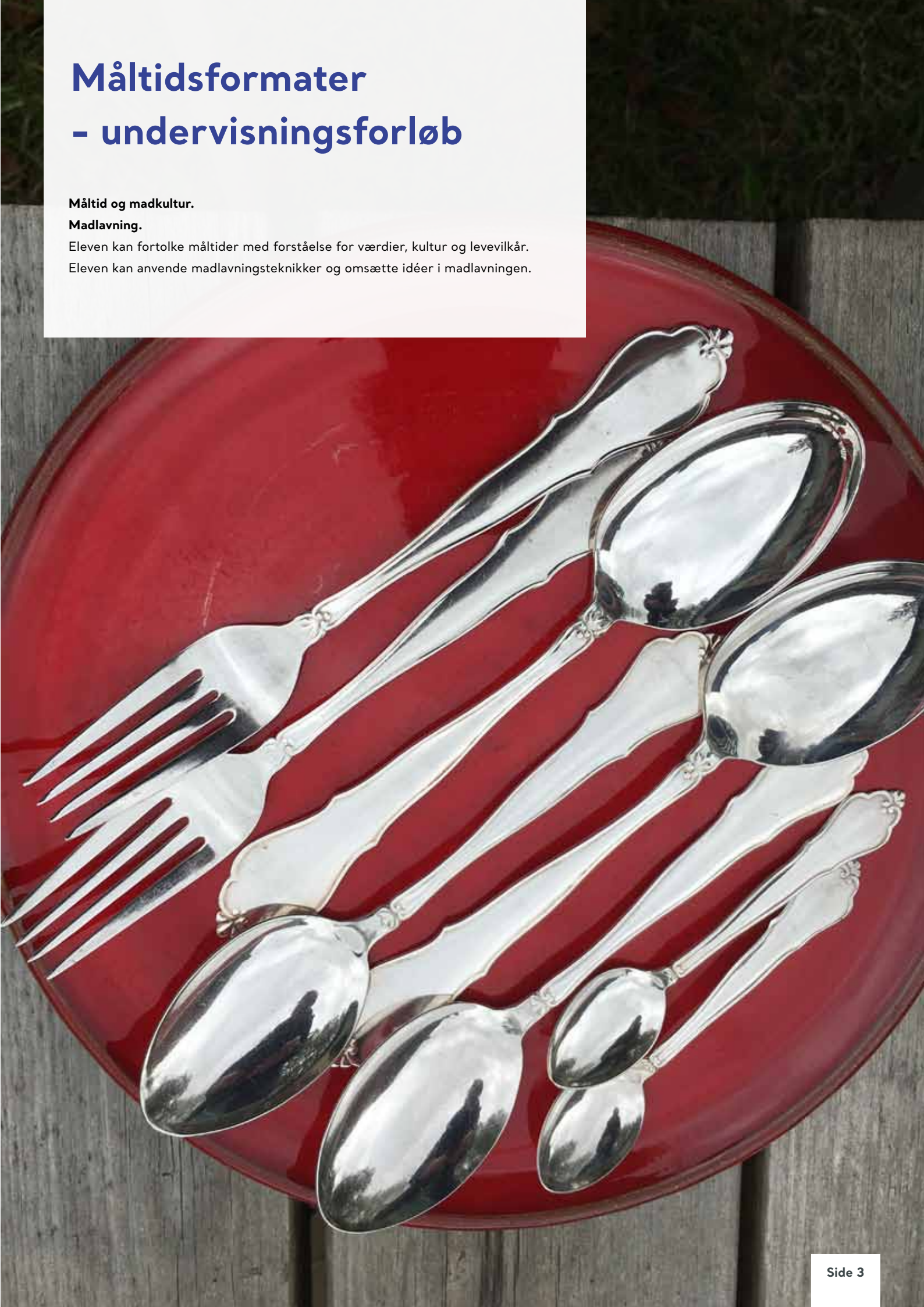
- undervisningsforløb

Måltid og madkultur.

Madlavning.

Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.





Lav mad til en tallerken

Hvad: Eleverne har fokus på måltidets komposition. Her skal de arbejde med samspillet mellem maden, de vil servere, og den tallerken og øvrige service de har valgt.

Hvordan: til inspiration er her tre forslag:

1. Eleverne vælger service til et måltid og planlægger derefter en ret, de vil servere.
2. Eleverne serverer den samme ret, men vælger forskelligt service.
3. Eleverne skal servere på den samme slags service, men laver forskellige retter.

Hvorfor: Eleverne skal få øje på og lyst til at skabe forskellige ind- og udtryk med maden og måltidet.

Lav mad til en tallerken

Kompetenceområder	Måltid og madkultur. Madlavning.
Kompetencemål	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår. Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.
Anvendte færdigheds og vidensområder	Måltidets komposition – hvor eleverne arbejder med at opbygge måltider til særlige anledninger. Madens æstetik – hvor eleverne arbejder med at vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk.
Undervisningens mål	Undervisningen skal inspirere og motivere eleverne til at eksperimentere med måltidsformater i madkundskabsundervisningen. Eleverne skal blive opmærksomme på at skabe ind- og udtryk i forhold til mad.
Forudsætninger	Eleverne tør lege og bruge fantasien. Eleverne kender til at dufte og smage på fødevarer.
Undervisningen opbygning	Forberedelse: Der er indkøbt/fundet forskelligt service – tallerkener, glas, lysestager, bestik mm. (fx på et lokalt loppemarked). Papir og blyanter/farver. Et udvalg af alderssvarende kgebøger.
Forløb over 2 uger/undervisningsgange	Introduktion: En fælles brainstorm om forskellige måltidsformater. Eleverne sættes i gang med at tegne et måltid.
	Krop: Hver elev tegner et måltid, der har gjort indtryk på dem. Spørgsmål der skal besvares: - Hvem spiser du sammen med? - Hvor foregår måltidet? - Hvad spiser I? Grupperne fremlægger deres tegninger for hinanden. Billeder og historier hænges op i lokalet. Næste aktivitet (gruppevis): Eleverne vælger service til et måltid. Eleverne udtænker mad, der passer til deres opdækning. Eleverne skriver en indkøbsseddel.
	Afrunding: Grupperne laver en plan for næste uges madlavning. Hvem gør hvad? Eleverne tager billeder af deres opdækning – uden mad. Servicet samles i en kasse, så eleverne har materialerne klar til næste undervisningsgang.
Man kunne også....	Lade eleverne tegne ideer til, hvordan de kunne tænke sig at spise i skolen. Lade eleverne lave forskellig mad til den samme tallerken.
Materialer	Et udvalg af service, materialer til tegninger og brainstorm, fødevarer ifølge indkøbssedler.
2. undervisningsgang	Grupperne dækker op til 1 person og tilbereder den mad, de besluttede sig for sidste undervisningsgang. Hver gruppe fortæller om deres opdækning og maden, de har valgt. Spørgsmål der skal besvares: - Hvor skal måltidet foregå? - Hvad er ideen? - Hvem skal spise med? - Hvor mange skal deltage i måltidet? - Hvorfor passer service og mad sammen? Eleverne dokumenterer deres måltid med billeder.



Lav mad til et årti

Hvad: Eleverne analyserer samfundsudviklingen gennem maden, vi spiser.

Hvordan: Eleverne vælger et tiår, som de vil undersøge og lave mad fra. De sætter maden i sammenhæng med, hvad der ellers er på spil i samfundet. Eleverne forholder sig til karakteristika mellem tid, mad og samfund.

Hvorfor: Eleverne skal få en oplevelse af, hvilken rolle maden spiller på et givet tidspunkt.

Lav mad fra et tiår – det varme måltid

Kompetenceområder	'Måltid og madkultur' og 'Madlavning'.
Kompetencemål	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår. Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.
Anvendte færdigheds og vidensområder	Måltidets værdier. Madtekniske egenskaber og håndværk.
Undervisningens mål	Undervisningen skal, gennem analyse af spisevaner i befolkningen, sætte eleverne i stand til at afdække karakteristika ved den valgte periode.
Forudsætninger	Eleverne er i stand til at finde og bruge historiske kilder. Eleverne har mod på at eksperimentere, undersøge og stille spørgsmål.
Undervisning opbygning 1. gang	Indledning/Forberedelse: Eleverne arbejder i grupper. Hver gruppe vælger et årti, de gerne vil undersøge. De skal finde informationer om tiden hvor maden er i fokus. Eleverne vil sandsynligvis have brug for inspiration og støtte til få øje på, hvad forskellige tidsperioder betyder, når vi fokuserer på maden. Det kan fx være gennem kogebøger, pjecer og ugeblade fra bestemte tiår. Eleverne beslutter, hvilket varmt måltid mad, de vil tilberede. Maden anrettes på service, der passer til perioden. Fremlæggelsen består af: præsentation og smagning af retten samt anretningen. Krop: Brainstorm – hvad ved vi tilsammen om maden før i tiden? Fx ved I, hvad jeres forældre og bedsteforældre spiste, da de var børn? Ved I hvordan måltidet foregik, da jeres forældre, bedsteforældre og/eller oldeforældre var børn og unge? Eleverne beslutter en tid, de vil lave mad fra og udarbejder en disposition til det videre arbejde med måltidet Afrunding: Eleverne beskriver perioden i stikord. Gruppen fordeler opgaver med at finde interessante og karakteristiske informationer fra tiåret. Det bliver en del af fremlæggelsen. De finder desuden service i depotet (eller derhjemme), der passer til det planlagte forløb. Til sidst skriver eleverne en indkøbsseddel til næste gang. Evt. ønsker fra eleverne om undervisning i en madlavningsteknik noteres på indkøbssedlen, så læreren kan forberede sig.
Undervisning opbygning 2. gang	Forberedelse: Indkøb, service, og den undervisning i madlavningsteknikker som eleverne har udtrykt ønske om i planlægningen fra sidste uge. Krop: Eleverne tilbereder maden som planlagt, dækker bord og serverer deres mad. Afrunding: Eleverne præsenterer og begrundet deres valg af mad og service/borddækning. De fortæller om de vigtigste pointer og fund fra deres undersøgelse af tiåret.
Man kunne også....	Man kunne vælge at arbejde med det samme tiår på holdet. Fx vælge 70'erne, hvor der er flere forskellige "madretninger" – fx Hausmanskost (i dag kaldet mormormad), Karolines kogebøger, Mikromakromad og Mad fra andre lande der sniger sig ind i vores kost i det tiår.
Materialer	Et udvalg af forskelligt service, duge, servietter m.m. Gamle ugeblade, kogebøger fra forskellige perioder, så eleverne kan orientere sig, i hvordan tiden så ud. Indkøb i forhold til elevernes indkøbslister.
Teoriafsnit	At spise sammen. Spisefællesskaber. Nydelse og sanselighed. At udtrykke sig gennem maden. Grundprincipper for måltider og måltidsfællesskaber. Hvordan man finder og bruger historiske kilder.



phabsalon.dk

**AB
SAL
ON**

PROFESSIONS-
HØJSKOLEN
ABSALON