

VEJLEDNING TIL VIRKSOMHED

ELEMENTER AF SMØRREBRØD

1	En lærer kontakter dig Se side 4	30 min.
2	Forbered oplæg og rundvisning Se side 4	1 ½ time
3	Besøg af klasse* Se side 2	2 ½ time
4	Svar på afslutningsmail	15 min.

*Eleverne er dækket af statens erstatningsordning, når de opholder sig på virksomheden. Læs evt. mere på s. 5

Hvorfor Åben Virksomhed?

Åben Virksomhed arbejder på at øge børn og unges interesse for at arbejde professionelt med at lave mad, ved at vise dem, hvordan det de lærer i skolen, hver dag bruges i verden omkring dem. Det er netop det, I bidrager til, når I har sagt ja til, at vise jeres virksomhed frem. At skabe interesse for madlavning og gøre det meningsfuldt for eleverne er en forudsætning for, at få flere børn og unge til at overveje at tage en uddannelse der kan bruges i branchen. Og hvem ved – måske er nogle af de elever I får på besøg fremtidige medarbejdere hos jer?

DA Åben Virksomhed har udviklet undervisningsforløbet ”Elementer af smørrebrød” i samarbejde med virksomheder der arbejder med at lave og tilberede mad og en faglærer til faget Madkundskab i 4.-9.-klasse, som virksomhedsbesøget er en del af. Klassen har undervisning om at sylte, bage, lave pålæg og anrette smørrebrød før og efter de kommer på besøg.

Ved besøget er eleverne dækket af hhv. undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljøloven (udddybet på s. 5).

Hvad er mit samlede ressourceforbrug?

I kommer til at bruge ca. 4 timer og 45 min. på at deltage inkl. forberedelse og feedback. Ressourceforbruget er udspecificeret på forsidefiguren.

TAK, FORDI I VIL VÆRE MED. VELKOMMEN!



Besøg af skolen

Samlet 2 timer og 30 minutter.

Overskrift	Indhold	Tidsforbrug
Ankomst	Modtagelse som aftalt	10 min.
Intro	<p>Du fortæller om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvad I laver af mad • Dig selv, og hvilken uddannelsesvej du har taget for at bestride dit job? • Hvilke typer medarbejdere I har med hvilke typer af uddannelser? <p>Eleverne har forberedt spørgsmål hjemmefra. Spørg 4-5 elever om deres spørgsmål.</p>	15 min.
Rundvisning	<ul style="list-style-type: none"> • Du viser eleverne jeres faciliteter, som I bruger i hverdagen og fortæller lidt om jeres arbejdsgange. Fortæl gerne om, hvad du godt kan lide ved at arbejde på den måde, som I gør, og hvad man skal være god til. • Giv eleverne mulighed for at stille spørgsmål undervejs. • Eleverne har forud for besøget bl.a. lært om hvordan man tilbereder forskellige råvarer til at lave dele af smørrebrød. Du kan med din baggrundsviden om madlavning med fordel spørge ind til, hvad de nu ved. Et godt spørgsmål er: "Hvad overraskede dig ved...?". Eleverne har forinden arbejdet med: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sylteteknikker og fremstillet syltede rødbeder og agurkesalat. ○ Metoder til hævning af brød, fremstillet surdej, bagt eget rugbrød. ○ Fremstillet smør. ○ Fremstillet mayonnaise. ○ Lært om anretning af smørrebrød og forskellen til håndmadder. ○ Fremstillet kødpålæg (nogle har lavet leverpostej og andre har lavet hønsesalat). <p>VIGTIGT: Eleverne kan af læreren blive bedt om at tage billeder, så de kan huske, hvad de har set og til en senere præsentation på skolen. Vær meget tydelig omkring, hvad de må tage billeder af, og hvad de IKKE må tage billeder af.</p>	15 min.
Følg en opskrift	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne skal nu prøve kræfter med at følge en opskrift i et professionelt køkken. Du kan med fordel forberede 	1 time og 20 min.

	<p>noget af opskriften eller forsimple den lidt, så eleverne kan nå at lave det på den angivne tid. Husk på, at børn ikke kan lave ting lige så hurtigt, som du kan. Når du vælger opskrift, er det derfor vigtigt, at du har husket, at I kun har 1 time og 20 min.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vi foreslår, at I laver lyst brød eller frikadeller, men andre opskrifter kan også bruges. Tænk over, at det skal passe ind i frokost-og smørrebrødstemaet. Hvis du ikke har opskrifter, kan du bruge den, der er vedlagt bagerst i denne vejledning. • Fortæl gerne om nogle af de faglige tips og tricks, du bruger til at lave produktet. Husk, at det er spændende og nyt for eleverne at høre om, hvordan en kok arbejder med mad professionelt. • Tal med eleverne om, hvilke teknikker og råvarer der bruges til det, de laver. Hvis I f.eks. laver lyst brød, hvilken slags pålæg kan man bruge til det? Og hvilken form for tilbehør ville passe godt til frikadeller, hvis I laver frikadeller? • Du må gerne dele eleverne op i hold og give dem forskellige funktioner i madlavningsprocessen. Aftal det evt. med læreren på forhånd, som kan have inddelt hold hjemmefra. <p>Husk at sætte tid af til bagning/stegning/tilberedning, oprydning og pakning af det, som eleverne har lavet, så de kan tage det med hjem.</p>	
Afrunding og afgang	<ul style="list-style-type: none"> • Når eleverne er færdige og har ryddet op, spørger du, om eleverne har spørgsmål. Du kan spørge eleverne, om de har fået gode idéer til nye slags smørrebrød (eleverne skal i næste madkundskabstime på skolen lave et stykke innovativt smørrebrød). • Du siger tak for besøget og sender dem af sted med det har bagt. 	15 min.
Buffer	Der er indsat en 15 min. Buffer.	15 min.

Gode råd til det gode besøg

Forventningsafstem med læreren inden besøget

- Aftal de praktiske ting med læreren først: dato, antal elever, hvor I skal mødes osv.
- Tal med læreren om, hvilken opskrift du vil lave med klassen og bekræft programmet, som beskrevet på forrige side.
- Fortæl evt. om regler på virksomheden

Oplæg om dig selv og virksomheden

- Når du fortæller om dig selv og din uddannelsesvej, er det spændende for eleverne at høre om, hvilke overvejelser og udfordringer du har mødt på din vej hertil.
- Det er ikke sikkert, at eleverne kender en med dit job. Så forklar om din rolle i virksomheden, hvordan en ”normal arbejdsdag” ser ud, og hvilken uddannelsesvej du har taget for at bestride dit job.
- Hold oplægget i et hverdagsprog, så eleverne kan forstå det. Du kan evt. tale med læreren om niveauet og aftale, at læreren hjælper med at ”oversætte”, hvis noget er for svært.
- Giv klar besked, når der er regler ift. sikkerhed, fotografering m.v. som de skal overholde under besøget.
- Eleverne har glædet sig til besøget og er nysgerrige. Gør det klart, hvordan du gerne vil have, at de skal bidrage undervejs, og ros dem, når de deltager. Nogle elever er ikke opmærksomme på uskrevne regler, så fortæl gerne, at ”man ikke løber eller skubber i produktionen”, ”man piller ikke ved maskinerne eller produkterne”, ”vi bliver sammen, medmindre I får andet at vide” osv.

[Her kan du se videoer om Åben Virksomhed](#)

Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende

Forløbet er fagligt tilpasset til elever og kan derfor gennemføres uden at være i strid med de regler, der regulerer børns ophold på virksomheder og deltagelse i undervisning.

Det er læreren, der har ansvaret for børnene, men du skal hjælpe læreren med dette ved, at I sammen sikrer, at rundturen foregår på en sikker måde.

På besøget gælder følgende:

- Der skal ikke indhentes en børneattest på de medarbejdere, der deltager i besøget
- Ved besøget er eleverne dækket af hhv. undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljølovens udvidede område.
- Jeres medarbejdere er dækket af de sædvanlige regler og forsikringer, der gælder på arbejdspladsen.
- Alle eleverne er forsikret af Undervisningsministeriet under statens erstatningsordning.

Læs evt. mere i vejledningen fra Børne- og Undervisningsministeriet, Beskæftigelsesministeriet, Arbejdstilsynet og Dansk Center for undervisningsmiljø her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget.](#)

Hvis du har spørgsmål eller feedback er du altid velkommen til at kontakte [DA Åben Virksomhed](#).

WWW.AABENVIRKSOMHED.DK

Opskrift på franskbrød

Hvis du søger inspiration, til hvilken opskrift eleverne skal lave, når de er på besøg, eller hvis jeres egen originale opskrift er hemmelig, kan du bruge denne opskrift. Opskriften tager ca. 1 time og 20 min. at lave.

Husk at spørge læreren, hvor mange elever der kommer på besøg og sikre, at I har råvarer til det. Du kan bede eleverne selv at gange opskriften op, så den passer.

Ingredienser

- 50 g gær
- 1 dl. vand
- 1 dl. mælk
- 2 dl. yoghurt naturel
- 50 g smeltet smør
- 1 spsk. salt
- 600-700 g hvedemel
- Evt. birkesfrø

Fremgangsmåde

Gæren smuldres og udrøres i lunkent vand (lillefingervarmt). Tilsæt herefter mælk, yoghurt naturel, smør og salt. Tilsæt lidt mel ad gangen.

Dejen æltes godt igennem i 5-10 min. Dejen skal blive blød og smidig. Den må ikke blive for fast.

Tænd ovnen på ca. 38 grader.

Lad dejen hæve i tid ca. 15 min.

Drys bordet med mel og hæld dejen ud på bordet. Ælt dejen godt igennem. Form 2 brød og læg dem over på en bageplade beklædt med bagepapir.

Rids brødet på langs, så det får pæne striber og drys evt. birkesfrø henover. Stil brødet til hævnning i den 38 graders ovn, med et vandfad under brødet. Så skabes der det som kaldes et "raske-skab". Her skal brødet hæve i 15-20. min. eller til man kan se de er hævet godt op.

Tag brødet ud og sæt ovnene til 200 grader alm. ovn. Stil brødet ind på den nederste ovnribbe, når ovnen er varm. Bag i 30-40 min.

Opskriften er lavet af Jonas Borg, madkundskabslærer og kok.

Opskrift på frikadeller

Hvis du søger inspiration, til hvilken opskrift eleverne skal lave, når de er på besøg, eller hvis jeres egen originale opskrift er hemmelig, kan du bruge denne opskrift. Opskriften tager ca. 1 time at lave.

Husk at spørge læreren, hvor mange elever der kommer på besøg og sikre, at I har råvarer til det. Du kan bede eleverne selv at gange opskriften op, så den passer.

Ingredienser

Ca. 20 frikadeller:

- 500 g hakket kalv/flæsk
- 1 stk. fint snittet løg
- 2 spsk. havregryn
- 1 stk. æg
- 1 dl mælk
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. Peber

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180 grader.

Hæld hakket kalv/flæsk i en stor skål, tilsæt salt og rør farsen sammen.

Snit løget fint og tilsæt det til farsen.

Tilsæt havregryn, peber, mælk og æg.

Rør godt sammen.

Form farsen til ca. 20 frikadeller. Steg frikadellerne på en pande eller bag dem på en bageplade med bagepapir. Ovnsteg frikadellerne i ca. 20-25 min.

Opskriften er lavet af Jonas Borg, madkundskabslærer og kok.