

# LEKTIONSPLAN

## FRA RÅVARE TIL FROKOST

### MADKUNDSKAB, 4. – 9. KLASSE

## INDHOLD

Lektioner før besøg på virksomheden .....	2
Lektioner på virksomheden.....	6
Lektioner efter besøg på virksomheden .....	7



## Lektioner før besøg på virksomheden

Lektion 1 og 2	Materialer
<p><b>Introduktion til forløbet</b> Introducer eleverne til forløbet og de synlige mål. Fortæl kort om virksomheden, de skal besøge.</p> <p><b>Undersøg smørrebrød</b> Eleverne skal starte med at undersøge, hvad smørrebrød er og dets historie i den danske madkultur. De skal læse teksten om smørrebrød i elevmaterialet og søge efter information på internettet. Dette kan med fordel gøres i klassen, hvor der er en eller flere skærme til rådighed. Giv dem ca. 15-20 min. til at finde ud af 3 ting om smørrebrødets historie.</p> <p>Tal med eleverne i plenum om, hvad de fandt ud af. Skriv stikord og sætninger op på en tavle/smartboard, så I får et overblik over den viden, eleverne har indsamlet. Du kan supplere med viden om smørrebrødets historie og betydning for dansk madkultur med inspiration fra links i lærerarket.</p> <p>Afslut undersøgelsen med at tage et billede af tavlen, som du kan sende til eleverne eller printe og udlevere det som en ekstra side i elevarkene.</p> <p><b>Syltning</b> <i>Resten af denne lektion foregår i madkundskabslokalet.</i> Inddel eleverne i grupper. Hver gruppe skal sylte rødbeder og agurker. Eleverne skal lave nok til, at de kan pynte 1 stykke smørrebrød med leverpostej og evt. deres eget innovative stykke smørrebrød, og evt. til at de kan få sylt med hjem. Få eleverne til at læse opskrifterne i elevarket igennem og tal med dem om, hvilken rækkefølge det er smart at lave tingene i. Der er også en film.</p> <p><b>Start en surdej</b> Næste undervisningsgang skal I tale om forskellige metoder, der bruges til at få brød til at hæve.</p>	<p><i>Tjek op på, at skolen har nok beholdere/syltetøjsglas.</i></p> <p>Introduktion i elevarket.</p> <p>Se lærerark for baggrundsviden om smørrebrød.</p>

En metode er at bruge surdej. For at få indsigt i dette skal eleverne starte en surdej i denne time, så den er klar til næste gang. Det tager ikke så lang tid at blande vandet og mel. Det kan gøres som det sidste i timen, eller nogle fra grupperne kan gøre det, mens rødbederne koger.

Du kan næste gang vælge, om eleverne skal bage rugbrødet med surdejsopskriften, som er en ekstraopgave side 33 i elevarket. Der er også link til en film. Ellers kan I lave den simplere opskrift, der er i elevarket på side 11. Om I bruger surdejen i rugbrødet eller ej, er det lærerigt for eleverne at følge surdejens proces for den kommende undervisningsgang.

Der er følgende muligheder, når I skal lave en surdej:

Hver gruppe starter på deres surdej, og én tager den med hjem og passer den, eller den går på skift i gruppen.

I starter på én surdej (til alle grupper). Du uddelegerer ansvaret for at fodre surdejen i klassen. Én elev pr. dag indtil surdejen er klar.

**OBS:** Hvis I skal bruge surdejen, når I skal bage næste gang, så husk, at surdejen skal tages ud af køleskabet i god tid, så mikroorganismerne aktiveres. Dette betyder, at surdejen helst skal tages ud af køleskabet og blandes med resten af ingredienserne dagen inden eller senest 4-5 timer før, at den skal bages. Læs opskriften grundigt igennem.

Lektion 3 og 4	Materialer
<p><b>Bagværk og smør</b></p> <p>Eleverne skal i denne undervisningsgang bage deres eget rugbrød og lære om forskellige hævningsmetoder, der bruges til at bage. Eleverne skal starte med at følge opskriften på rugbrød (enten side 11 i elevark eller opskriften med surdej på side 33). Husk på, at grupperne skal bage nok rugbrød til det smørrebrød, som de skal lave 3., 4. og 6. gang. Så frys det ned i 3 lige store portioner.</p> <p>Når brødet bager, skal eleverne lave deres eget smør efter opskrift og video i elevark.</p> <p>Når rugbrødet er i ovnen, og eleverne har lavet smør, skal eleverne lave eksperimentet med gær.</p> <p>Eksperimentet skal stå i ca. 20 min., før man kan se den kemiske proces mellem sukker, så imens det står, kan I tale om deres surdej og den proces, de har fulgt.</p>	<p><i>Tjek, om der er rugbrødsforme nok i skolekøkkenet (2 forme pr. gruppe).</i></p> <p>Elevark - siderne med eksperimenter med gær.</p>

<p>Tal med eleverne i plenum om, hvordan forskellige metoder til hævning virker. I læreraket finder du links til viden om de 3 forskellige metoder. Du kan f.eks. tale med eleverne om, hvorfor man bruger de forskellige metoder til at hæve? Hvad er fordele og ulemper ved at bruge det ene metode i forhold til den anden? Hvorfor brugte I natron til rugbrødet frem for surdej (for at spare tid)?</p>	<p>Lærerark om metoder til hævning.</p>
--	---

Lektion 5 og 6	Materialer
<p><b>Lav dit eget smørrebrød: Kartoffel og æg</b>            Eleverne skal introduceres til, hvordan man laver 1 stykke smørrebrød.</p> <p>Eleverne skal lave 2 forskellige typer smørrebrød og piske deres egen mayonnaise. Hvis der er behov for det, kan du tilpasse det, til klassens niveau og tid og vælge at lave én af opskrifterne frem for 2. Husk, at der også skal være tid til introen og til at smage på resultaterne.</p> <p>Opskrifterne er til 1 stykke smørrebrød, hvilket gør det nemt at justere mængderne efter antal elever i grupperne. Eleverne skal altså gange ingredienslisten op med det antal smørrebrød, de vil lave. F.eks. skal de koge 4x100 gram kartofler, hvis de er 4 i gruppen og vil lave 4 stykker smørrebrød.</p> <p>Forklar om ”Den gyldne smørrebrødsregel”, som tjener flere formål. For det første skal eleverne huske på, at man ikke må se brødet under pålægget. For det andet kræver det, at eleverne genkalder de forrige undervisningsgange            I smørrebrødsopskrifterne er der lavet en ”rækkefølgetabel”, som skal illustrere opbygningen af smørrebrødet. Du kan med fordel anvende de nævnte links, som illustrerer, hvordan smørrebrødet skal opbygges, og hvordan en mayonnaise skal piskes.</p> <p><b>TIP:</b> I næste undervisningsgang skal eleverne lave hønsesalat. Få eleverne til læse, hvor meget mayonnaise, de skal bruge til det og få dem til at lave mayonnaise nok til både denne undervisningsgang og næste (typisk dobbelt op).</p>	<p><b>OBS:</b> Husk at tage 1/3 del af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.</p>

<p>Hvis der er tid tilovers, kan eleverne lave udregninger (kalkulering), så at de får viden om og færdigheder til at kunne omregne opskrifter på samme måde, som at de selv skal gange opskrifterne op til smørrebrødet.</p>	<p>Ekstraopgaver om kalkulering i elevarket.</p>
---	--

Lektion 7 og 8	Materialer
<p><b>Smørrebrød: Leverpostej og hønsesalat</b></p> <p>I denne undervisningsgang skal eleverne lave 2 forskellige stykker smørrebrød og forberede virksomhedsbesøget. Eleverne skal tilberede og anrette kødpålæg, hvilket er mere avanceret end de 2 slags smørrebrød, eleverne lavede i sidste undervisningsgang. Derfor deles grupperne op, så halvdelen af grupperne laver hønsesalat, og den anden halvdel laver leverpostej. Eleverne følger smørrebrødsopskrifterne i elevarket. Gå rundt blandt grupperne og spørg ind til, hvilke forskellige grundsmage der er i smørrebrødet.</p> <p>I næste undervisningsgang skal I på besøg hos en virksomhed der arbejder med at lave mad. Fortæl eleverne, hvad der skal foregå på besøget, som du har aftalt med kontaktpersonen i forvejen.</p> <p>Når grupperne er færdige (de, som laver leverpostej, skal gøre det, mens den bager i ovnen), skal de forberede 3-4 spørgsmål til virksomhedsbesøget, som skal handle om den type af mad, der laves i det køkken de skal besøge. Inspirer gerne eleverne til at spørge ind til det, de har arbejdet med i forløbet, som I tænker, at virksomheden også arbejder med. Det kan f.eks. være:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilberedning og anretning</li> <li>• Kalkulering</li> <li>• Hvad man skal være god til, når man arbejder i et professionelt køkken?</li> </ul>	<p><b>OBS:</b> Husk at tage 1/3 del af rugbrød op ad fryseren dagen før denne undervisningsgang.</p> <p>Hvis der er tid, kan eleverne gå på opdagelse i ekstraopgaver i elevarket.</p> <p>Papir og skriveredskaber. Eleverne skal skrive deres spørgsmål ned og have dem med på besøget.</p>

## Lektioner på virksomheden

Aktivitet	Indhold	Tidsforbrug
Ankomst	Modtagelse som aftalt.	10 minutter
Intro	Virksomhedsrepræsentanten fortæller om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virksomheden generelt.</li> <li>• Sin egen uddannelse og karrierevej, sin rolle på virksomheden og hvordan en typisk dag forløber.</li> <li>• De øvrige ansattes uddannelse og funktioner.</li> <li>• Hvordan virksomheden arbejder med forarbejdning af råvare og hvilke typer af mad de laver.</li> <li>• Praktiske beskeder og introduktion til rundvisningen.</li> </ul>	15 minutter
Rundvisning og produkt	Eleverne vises rundt i de faciliteter som virksomheden har og eleverne har mulighed for at stille spørgsmål undervejs. Rundvisningen koordineres af virksomheden, som bestemmer, hvad der skal ses. Sørg for at eleverne overholder virksomhedens regler på rundvisningen.	15 minutter
Elevaktivitet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nu skal eleverne prøve kræfterne af med den opskrift, som du og kontaktpersonen på forhånd har aftalt, at eleverne skal lave.</li> <li>• Det er dit ansvar, at eleverne opfører sig ordentligt. Hjælp til med, at det bliver en god proces ved at hjælpe på besøget med din pædagogiske faglighed og kendskab til eleverne.</li> <li>• Når I er færdige, hjælper I allesammen med at rydde op og pakke sammen.</li> <li>• Det madprodukt, eleverne har lavet, skal pakkes sammen og tages med hjem. I kan evt. tage det med hjem på skolen og fryse det ned, så det kan bruges til elevernes innovative smørrebrød.</li> </ul>	1 time og 20 minutter
Afrunding og afgang	Eleverne kan her stille eventuelle spørgsmål, og der siges tak for besøget.	15 minutter
Buffer	Der er indlagt en buffer på 15 minutter.	15 minutter

## Lektioner efter besøg på virksomheden

Lektion 9 og 10	Materialer
<p><b>Feedback på virksomhedsbesøget</b>            Hjælp os med at blive klogere på indsatsen ved at svare på tre korte spørgsmål om besøget - vi vil blive glade for din feedback:  <a href="#">Klik her</a></p> <p><b>Innovativt smørrebrød</b>            Eleverne skal nu arbejde innovativt og finde på deres eget smørrebrød.            Eleverne skal i deres grupper opfinde en ny type smørrebrød, hvor de inddrager deres nye viden. Smørrebrødet skal opfylde de smørrebrødsregler eleverne har lært i forrige undervisningsgange.            Eleverne skal bruge resten af deres rugbrød og syltede grøntsager samt supplerende råvarer. De supplerende råvarer kan være nogle, som eleverne har stiftet bekendtskab med i forbindelse med dette eller tidligere forløb, som de kan sammensætte på nye måder.            Det kan også være, at eleverne selv på forhånd har ytret ønsker til råvarer – måske til et dessertsmørrebrød med banan og chokolade eller andre kreative idéer. Det kan også være en fordel at tænke i lokale råvarer, som er let tilgængelige.            Lad eleverne eksperimentere og finde på deres egne løsninger.            Eleverne skal sideløbende udfærdige en opskrift på deres smørrebrød ved hjælp af skabelonen i elevark.</p> <p><b>Præsentation til virksomheden</b>            Eleverne skal afslutte med at lave en præsentation af deres innovative smørrebrød. Det skal de bruge skabelonen på side 29 i elevarket til. De skal tage billeder af smørrebrødet og skrive en kort tekst om, hvordan de har brugt det madprodukt, de producerede på virksomhedsbesøget eller beskrive noget de lærte på besøget. Det kan være en teknik, en råvare eller noget helt tredje. Tal her om hvad eleverne har lært gennem forløbet.            Du afslutter ved at sende præsentationerne af elevernes innovative smørrebrød til kontaktpersonen for virksomheden i én mail.</p>	<p>OBS: Husk at tage resten af rugbrødet og evt. det, eleverne lavede på virksomhedsbesøget, op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.</p> <p>Skabelon til opskrift i elevark.</p> <p>Eleverne skal bruge kamera og computer til at lave deres præsentation og klippe og klistre det ind i elevarket. Alternativt kan det gøres digitalt.</p>