

## Undervisningsbeskrivelse for valgfaget madkundskab:

Skole:	N.Zahles Seminariskole
Klasse:	8.x/y
Lærer:	Helle Brønnum Carlsen
Forløb:	<b>Mad i krisetider (3 gange)</b>
Kompetenceområder:	Måltider og madkultur (Mad og sundhed)
Kompetencemål:	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår (herunder hygiejne spørgsmål)

### Mål for undervisningen:

Eleven kan analysere en krise(mangel) situation i en bestemt historisk kontekst og forklare hvad det har af betydning for madkulturen det pågældende sted og tid.

Eleven kan skabe og anvende alternative muligheder for råvarefremskaffelse og forarbejdning med holdbarhed for øje.

Eleven kan arbejde kreativt i anvendelsen af anderledes og ukendte fødevarer og sætte dem i relation til særlige kontekstbundne krav.

Eleven kan forklare og begrunde anvendelse af konserveringsteknikker ud fra mikrobiologisk viden og placere anvendelse af disse teknikker i en madhistorisk kontekst.

### Forløbsbeskrivelser:

I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:

- Ekskursion\* med naturunderviser, indsamling af vilde spiselige urter (og hyben samt havtorn til frys til senere), smags vurdering af disse og personlig kreativ fremstilling af "grøn sodavand" ud fra de indsamlede urter.
- Analyse af teoretisk tekst om positive mikroorganismer i fermenteringsprocesser (gær, mælkesyrebakterier, eddikesyrebakterier og SCOBY)
- Praktisk fremstilling af kombucha, surdejsboller og surkål i flere kulturer, desuden fremstilling af rugbrødsurdej fra lærerudleveret grundsurdej.
- Hjemmeopgave: færdigøre rugbrødsfremstilling med dokumenteret foto af brødet
- Parlæsning af udleveret undervisningsmateriale om krig i køkkenet og dåsemadens oprindelse og mikrobiologiske funktion.
- Praktisk fremstilling af lærerudviklede opskrifter til et festligt kriseramte måltid. Fokus på anvendelse af "resteudskæringer": svinekæber, samt dessert tilberedt efter rationeringsmærke ombytninger af sukker, smør og chokolade inklusive en sorbet af de indsamlede havtorn.

\*: grundet corona måtte udflugten ændres til, at naturunderviseren kom ind med de indsamlede vilde urter og frugter.

Formålet med forløbet er at eleverne får forståelse for de muligheder der ligger i naturen omkring dem og respekt for hvordan man til alle tider og i alle situationer skaber mad og måltider, der tilgodeser både fysiologiske men også æstetiske og etiske aspekter ved maden. Desuden er formålet at eleverne får en grundig forståelse for mikroorganismers positive betydning i madkulturhistorien og at de kan anvende disse i både genskabende og skabende tilgange til madfremstilling.

Arbejdsformen veksler mellem:

- Oplevelsestur i hel gruppe med guide (blev til en virtuel tur i køkkenet men med virkelige vilde urter og frugter)
- Eksperimenterende skabende pararbejde
- Gruppearbejde (med lærerunderstøttelse) i forståelse af fermentering og anvendelse af SCOBY og surdej
- Gruppearbejde i fremstilling af forskellige fermenterede produkter
- Individuelt arbejde med fremstilling af rugbrød
- Parlæsning med efterfølgende fælles lærerstyret drøftelse om madkulturs kobling til mangelsituationer
- Lærerstyret analyse af dåsemadens fremkomst, fordele og ulemper både biologisk, etisk og æstetisk
- Par og gruppearbejde i køkkenets praktiske procedurer ved fremstilling af kriseramte måltid.

**Evaluerings:** Elevernes mundtlige forklaringer af fermenteringsprocesser og deres rugbrødsprodukt er tegn på forståelse af hvordan og hvorfor man kan anvende mikroorganismer positivt i madlavningen, og de i det skriftlige materiale tilhørende opgaver om ideer til egen dåsemad kan demonstrere hvorvidt eleverne har forstået de madlavningsteknikker der fungerer til henkogning og dåsekonservering. Endelig vil sammenhængen mellem knaphed og rationeringsmærker blive drøftet som del af markører der har indflydelse på en madkultur.

#### **Tekster/links**

<https://madkamp.nu/wp-content/uploads/2020/09/Krig-i-k%C3%B8kkenet-Undervisningsmateriale.pdf>

<https://www.weekendavisen.dk/2020-20/ideer/mug-paa-mode>

Lærerproduceret materiale

**Lærers underskrift**

**Skolelederens underskrift:**