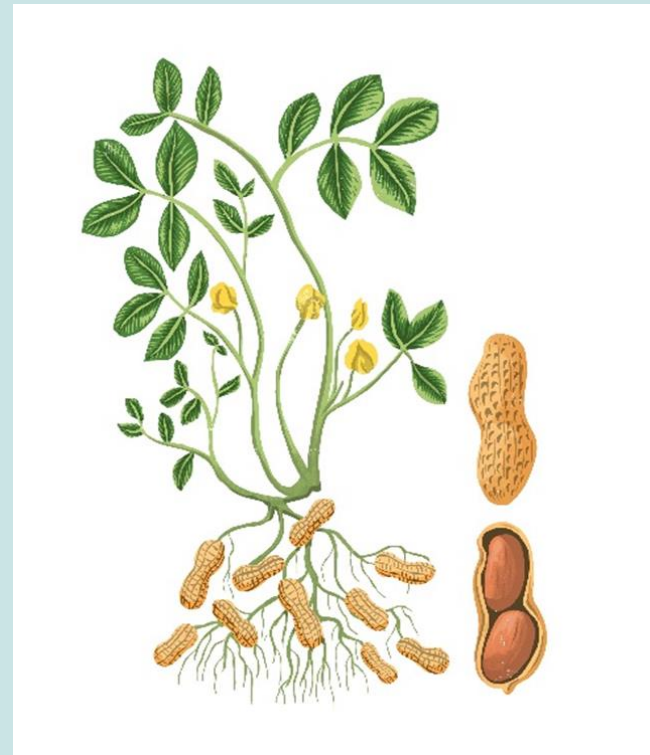


***MADKAMP – lærerkursus
28. september 2022
Alverdens bælgfrugter***

Majbritt Pless, lektor

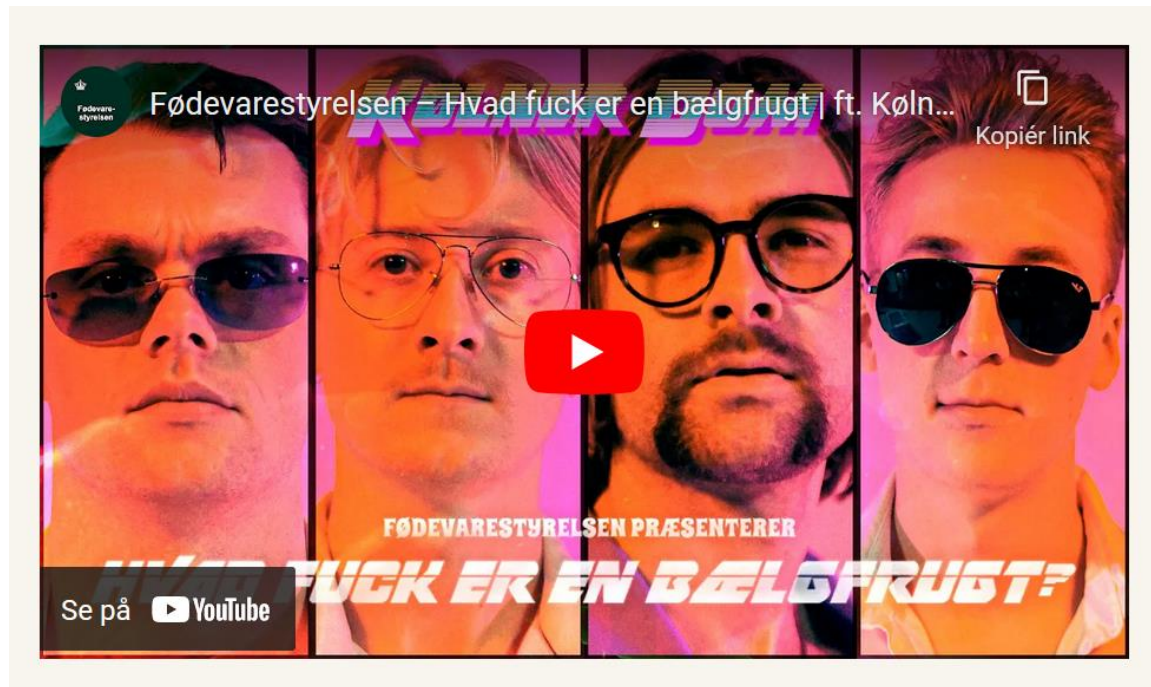
Læreruddannelsen, Odense



Årets tema: Alverdens bælgfrugter



Hvad fuck er en bælgfrugt?



<https://youtu.be/RjulscNK71A>

MADKAMPS DIDAKTIK



Eksperimenterende og innovativ didaktik



"Skal børn og unge være mere bevidste om, hvad de putter i munden, skal vi slippe eksperimenterne og smagen løs i køkkenet. Både i skolen og derhjemme", skriver Sanne Vinther og Jacob Højgaard Christensen (Altinget)

Madkamps didaktiske fokus

INNOVATION:

eleverne udvikler, udvælger og udformer noget nyt i fællesskab

SAMARBEJDE

ELEVDELTAGELSE:

eleverne er aktive, medbestemmende og har indflydelse på egen læring

KREATIVITET

LÆRING:

i madkundskab i relation til Fælles mål via forskellige erkendelsesformer

MOTIVATION

EKSPERIMENTERENDE TILGANG:

eleverne arbejder undersøgende og eksperimenterende

Elevdeltagelse i Madkamp

- Elevdeltagelse indikerer en undervisning, hvor eleverne:
 - Er aktive, medbestemmende og har indflydelse
 - Opstiller forslag og undersøger, hvordan de kan få viden og opøve nye færdigheder
 - Anvender dette i den innovative proces med at udvikle nye retter eller ændre på kendte.
- Det er lærerens opgave at være lyttende, vejledende og faciliterende, så eleverne kan tilegne sig færdigheder og viden gennem de undersøgende, eksperimenterende og teoretiske opgaver, der giver eleverne baggrund for at vælge, hvad de vil præsentere af retter og hvordan de vil formidle deres proces og viden.

ELEVERNES
PROJEKT!

Arbejdsform


	Traditionel tilgang til malkundskabsunder visning	Deltagerorienteret malkundskabsundervisning
De lærende	Modtagere af fagligt stof. Elevne skal demonstrere viden og færdigheder.	Kyndige aktører, idemagere og "undervisere". Fortolker ideer og afprøver. Nøgleordet er valg.
Læreren	Leder og motiverer. Er fokuseret på læringsudbytte i relation til fagets slutmål	Facilitatorer, interaktionsvejledere, dialogpartnere i forhold, til videnstilegnelse og udvikling af retter.
Indhold	Lukket i forhold til emnet	Åbent indhold, hvor der kan diskuteres og forhandles om betydninger og forståelser.

Kunsten at stille produktive spørgsmål – en måde at arbejde innovativt på

- Et godt spørgsmål er et stimulerende spørgsmål, der opfordrer til at se nærmere på problemet, at udføre et eksperiment og skaffe sig en ny erfaring, dvs. et spørgsmål, der kan 'tænde gnisten' og fremme lysten til at lære, reflektere og besvare
- **Lukkede spørgsmål** – svare ja eller nej
- **Åbne spørgsmål** – hv- spørgsmål (hvem, hvor, hvad, hvordan og hvorfor)



For at spørgsmål kan betegnes som åbne, skal det appellere til forestillinger om nye muligheder.

At udforme produktive spørgsmål



Opmærksomhedsfokuserende spørgsmål	Kan du se? Har du lagt mærke til?
Mål-og tælle spørgsmål	Hvor længe..? Hvor meget...?
Sammenlignings-spørgsmål	På hvilken måde er disse korn er ens og hvordan adskiller de sig? Set i forhold til form, farve, størrelse, tekstur, struktur og andre kendetegn.
Handlingsspørgsmål	Hvad sker der, hvis...?
Problemfremsættende spørgsmål	Kan du finde en måde at...?
Hvordan og hvorfor spørgsmål	<i>Du skal tage udgangspunkt i elevens erfaringer. Vigtigt at disse spørgsmål ikke kan besvares på en ganske bestemt måde. De er beregnet til at få eleverne til at tænke over og drage slutninger af deres egne erfaringer Eleverne skal reflektere over sammenhænge, de har opdaget eller genkendt. Dialog, diskussion og ideudvekslinger hjælper eleverne til erkende nye sammenhænge og øger deres forståelse.</i>

Årets læremiddel

 Gyldendal | Fagportaler 

GYLDENDALS DIGITALE LÆREMIDLER

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter>



Årets tema: Alverdens bælgfrugter

- De ny klima/kostråd
- Bælgfrugter i madkulturen
- Eleverne skal lære om, hvad bælgfrugter er, hvad de indeholder af næringsstoffer, og hvorfor vi i disse år er optaget af at spise flere bælgfrugter til hverdag. De skal også lære om, hvordan bælgfrugter anvendes i maden forskellige steder i verden, og hvordan de både historisk og nutidigt har været og stadig er en del af alverdens madkulturer.



Relation til Fælles mål (obl.)

Kompetenceområde	Færdigheds- og vidensområde
Fødevarerbevidsthed	Råvarekendskab
Måltid og madkultur	Måltidskultur
Madlavning	Madlavningens mål og struktur

Opbygning

Lærervejledning

12 lektioner | 5. og 6. klasse

Introduktion	+
Fælles Mål	+
Vejledning til undervisningen	+
Fagligt baggrundsstof	+
Øvelser og opskrifter til print	+
Yderligere inspiration	+

Fold ud - menu



Elevmateriale: Indeholder 6 dele med hver to-tre workshops til anvendelse i undervisningen.



"Klik videre til næste side" inkl. links

Forløbet består af følgende seks dele med tilhørende teoretiske og praktiske opgaver:

- **Del 1: Bælgfrugter** (lære bælgfrugter at kende samt anvendelse i Danmark)
- **Del 2: Bæredygtige bælgfrugter** (fokus på klimavenlighed og bæredygtighed samt anvendelse af bælgfrugter)
- **Del 3: Madkultur** (Hvad er madkultur og bælgfrugter verden rundt)
- **Del 4: Madkultur i køkkenet** (Bælgfrugter i forskellige madkulturer, begyndende eksperimentering)
- **Del 5: Eksperimentér med bælgfrugter** (udvikle egne opskrifter)
- **Del 6: Formidling af elevernes arbejde** (præsentationer og feedback)

P
R
O
G
R
E
S
S
I
O
N



Hver del svarer som udgangspunkt til én dobbeltlektion

Eksempel fra Del 2

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/2-del/tilberedning-af-baelgfrugter>



Processer i Madkamp-forløbet – FIRE-modellen

Forløb 1	Forløb 2
Der arbejdes med temaerne i materialet: Grundlæggende -> Uddybende -> Eksperimenterende	Udvikling af retter gennem 4 faser: 1. Forståelsesfase 2. Ideudviklingsfase 3. Realiseringsfase 4. Evalueringsfase



Formidling

Workshops i køkkenet - del I



Fra 1. del: Bælgfrugter => Bælgfrugtsfamilien:

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/1-del/baelgfrugtsfamilien>

Læs siden og lav:

- Ærtemos (obs: vi bruger færdige rugbrødssnacks i dag)
- Bønnefritter

Fra 2. del: Bæredygtige bælgfrugter => Tilberedning af bælgfrugter

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/2-del/tilberedning-af-baelgfrugter>

Læs siden og lav:

- Lav marengs med aquafaba
- Desuden: Lav mayonnaise på aquafaba
(Udlevering opskrifter)



Workshops i køkkenet - del I



Fra 3. del Madkultur => Hvad er madkultur?

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/3-del/hvad-er-madkultur>

Læs siden og drøft i gruppen: Hvad er madkultur? Hvor kan man undervise i madkultur?

Fra 4. del: Madkultur i køkkenet => Afprøv retter med bælgfrugter

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/4-del/afproev-retter-med-baelgfrugter>

Læs siden og lav:

- Huevos rancheros

Fra 5. del: Eksperimentér med bælgfrugter => En bæredygtig romkugle

<https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/alverdens-baelgfrugter/kapitler/5-del/en-baeredygtig-romkugle>

Læs siden og lav:

- Bønneromkugler. Eksperimentér med smagsgivere, størrelse og drys!

GOD MADKAMP!

