

Undervisningsforløb med ni lektioner, der tager udgangspunkt i Gyldendals undervisningsforløb *Alverdens bælgfrugter*

Fokusset i undervisningsforløbet ligger på innovation, og forløbet er tilrettelagt ud fra FIRE-modellen, der er et godt redskab til at strukturere processen omkring udviklingen af noget nyt i undervisningen. Modellen består af fire faser med en progressiv tilgang, der leder eleverne igennem de innovative processer. Det er dog muligt at bevæge sig tilbage i modellen, hvis det bliver nødvendigt (fx opsøge mere viden, der kan forklare, hvorfor realiseringsfasen ikke bliver som først antaget). De fire faser er:

#### *De fire faser*

*Forståelsesfasen: Eleverne tilegner sig viden og færdigheder inden for det problemfelt, de ønsker at udvikle et nyt innovativt produkt eller løsning til. Hvad er problemet, og hvem er løsningen til?*

*Ideudviklingsfasen: Eleverne undersøger og udvikler ideer til at løse deres problemstilling med. Det gælder løsninger af såvel praktisk som teoretisk karakter. Der kan udvikles en prototype eller en procesplan i denne fase.*

*Realiseringsfasen: Eleverne afprøver og realiserer deres ideer.*

*Evalueringsfasen: Eleverne evaluerer deres proces og løsning og planlægger eventuelle nye forbedringstiltag.*

*(Rohde & Olsen, 2013)*

#### Læringsforudsætninger:

- Vi tager udgangspunkt i 3 x 3 lektioner, dermed 9 lektioner i alt af 45 min.
- Eleverne har tidligere eksperimenteret med udvikling af egne opskrifter.
- Eleverne er blevet undervist i grundsmage og smagssammensætninger.

Fælles Mål: Se bilag 4

#### Materialer:

- Elevhæftet fra madkamp (Opgave 1, workshop 1)
- GoCook - læringsvideo: "Hvad er bælgfrugter?"
- Fødevarestyrelsens musikvideo: "Hvad fuck er en bælgfrugt"
- De officielle kostråd: "Spis mindre kød - vælg bælgfrugter og fisk"
- Eget udviklet spil - Smag på bælgfrugter (bilag 2)

Lektioner	Indhold	Elevhenvendte mål
1	<p>Eleverne bliver præsenteret for det kommende undervisningsforløb herunder de fire forskellige faser, som de skal ledes igennem ved udarbejdelsen af deres produkter om bælgfrugter.</p> <p><i>Fase 1: Forståelsesfasen</i></p> <p>Eleverne tager testen "Hvad ved du om bælgfrugter?" Link: <a href="https://voresmad.dk/raavarer/baelgfrugter/quiz">https://voresmad.dk/raavarer/baelgfrugter/quiz</a> (De noterer deres svar undervejs og gemmer disse til senere sammenligning.)</p> <p>Eleverne hører og ser musikvideoen: "Hvad fuck er en bælgfrugt" på Fødevarestyrelsens Youtube. Link: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=RjulscNK71A">https://www.youtube.com/watch?v=RjulscNK71A</a></p> <p>Derefter skal eleverne løse opgave 1 i "Workshop 1: Hvad ved du om bælgfrugter?" i elevhæftet i Madkamps materialet: <i>Hvilke bælgfrugter kender du?</i> (bilag 1).</p> <p>Eleverne ser videoen "Hvad er bælgfrugter?" af GoCook by Coop på Youtube som informerende viden om bælgfrugter. Link: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=LND3jiBr9Wo">https://www.youtube.com/watch?v=LND3jiBr9Wo</a></p>	<p>Du kan beskrive og kende forskel på forskellige typer af bælgfrugter</p>
2	<p><i>Fase 1: Forståelsesfasen</i></p> <p>Opfølgende klassesamtale på forudgående aktiviteter og henvisning til de officielle kostråd "Spis mindre kød - vælg bælgfrugter og fisk".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fælles samtale om hvad anbefalingerne siger: hvorfor skal vi spise flere bælgfrugter? Hvordan gøres den danske befolkning opmærksom på at spise flere bælgfrugter?</li> <li>- Eleverne diskuterer i makkerpar,</li> </ul>	<p>Du kan forstå og diskutere kostrådet "Spis mindre kød - vælg bælgfrugter og fisk"</p>

	<p>hvordan man kan leve op til dette kostråd (eks. med bud på måltider/retter, hvor bælgfrugter indgår)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forslag til efterfølgende spg., der kan drøftes på klassen:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Hvad er en bælgfrugt?</i></li> <li>● <i>Hvordan ser bælgfrugter ud?</i></li> <li>● <i>Hvor dyrkes bælgfrugter henne?</i></li> <li>● <i>Hvordan smager bælgfrugter?</i></li> <li>● <i>Hvilke retter bruges bælgfrugter i?</i></li> <li>● <i>Hvordan kan man købe bælgfrugter?</i></li> </ul> <p>Eleverne inddeles i grupper og spiller spillet "Smag på bælgfrugter". Se bilag 2.</p>	<p>Du kan analysere forskellige bælgfrugters smag og konsistens</p>
3	<p><i>Fase 2: Idéudviklingsfasen:</i></p> <p>I grupper påbegynder eleverne opgave 2 i Gyldendals materiale: "Udvikling af produkt/ret og dokumentation af proces" (Se bilag 3). Tilmed skal eleverne undersøge rettens kulturelle baggrund.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Hvor spises retten?</i></li> <li>- <i>Hvornår spises retten?</i></li> <li>- <i>Hvordan spiser man retten?</i></li> </ul>	<p>Du kan udvikle nye retter med bælgfrugter, hvor du bruger din viden om bælgfrugters smag og konsistens samt din viden om bælgfrugters bæredygtighed.</p>

Lektioner	Indhold	Elevhenvendte mål
4+5	<p><i>Fase 2: Idéudviklingsfasen</i></p> <p>De første 30 min. af lektion 4 arbejder eleverne fortsat i deres grupper med opgave 2 fra foregående lektion.</p> <p>I de sidste 15 min. i lektion 4 udarbejder eleverne indkøbslister til deres ret/produkt (i denne forbindelse</p>	<p>Du kan udvikle nye retter med bælgfrugter, hvor du bruger din viden om bælgfrugters smag og konsistens samt din viden om bælgfrugters bæredygtighed.</p>

	<p>tjekkes varelageret i madkundskab).</p> <p>Lektion 5: Eleverne og evt. læreren handler sammen ind til opskrifterne (Hvis læreren/skolen køber madvarer ind, så er der blot mere tid til at retten kan afprøves, tilrettes og derefter prøves igen.)</p>	<p>Du kan udvikle en opskrift.</p>
6	<p><i>Fase 3: Realiseringsfasen</i> <i>Fase 4: Evalueringsfasen</i></p> <p>Eleverne afprøver deres opskrifter og reflekterer over hvad, der gik godt og hvad, der gik knap så godt - og hvorfor. Eleverne skal derefter muligvis tilbage til fase 1 og 2, hvor de undersøger, hvilke smage og alternativer man kan bruge af bælgfrugter i stedet for dem, de brugte. Dernæst tilretning af deres opskrift.</p>	<p>Du kan tilberede bælgfrugter, og begrunde hvordan man gør.</p> <p>Du kan eksperimentere med bælgfrugters smag og konsistens i en ret.</p> <p>Du kan analysere forskellige bælgfrugters smag og konsistens og eksperimentere med smagsgivere.</p>

Lektioner	Indhold	Elevhenvendte mål
7	<p><i>Fase 3: Realiseringsfasen</i> <i>Fase 4: Evalueringsfasen</i></p> <p>Eleverne laver den endelige tilrettede opskrift samt anretter den i små portioner til smagsprøver.</p>	<p>Du kan analysere forskellige bælgfrugters smag og konsistens og eksperimentere med smagsgivere.</p>
8+9	<p><i>Fase 4: Evalueringsfasen</i></p> <p>Eleverne opstiller deres bod, hvor de i grupperne inddeler sig i "A" og "B".</p> <p>A'erne skal blive ved boden, pitche deres opskrift, ændringer og endelige</p>	<p>Du kan forklare din</p>

	<p>ret samt uddeling af smagsprøver på deres ret. Derudover skal de kunne fortælle om rettens kulturbaggrund.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Eleverne skal her reflektere over, hvad de gjorde undervejs i de enkelte processer, og hvordan udfaldet blev.</li></ul> <p>B'erne går rundt til de andre boder og hører A'ernes refleksioner og får smagsprøver.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Eleverne forholder sig nysgerrigt og giver konstruktiv feedback til A'erne.</li></ul> <p>Der byttes roller efter 20 min.</p> <p>Eleverne afslutter forløbet med igen at tage testen "<i>Hvad ved du om bælgfrugter?</i>". Link: <a href="https://voresmad.dk/raavarer/baelgfrugter/quiz">https://voresmad.dk/raavarer/baelgfrugter/quiz</a></p> <p>De sammenligner deres resultater fra sidst.</p>	<p>udarbejdelse af processen og opskrifterne.</p> <p>Du udviser mod og kan give konstruktiv feedback til dine klassekammerater.</p>
--	---	---

# Bilag 1

## Workshop 1: Hvilke bælgfrugter kender du? Opgave 1

### OPGAVE 1

#### Hvilke bælgfrugter kender du?

Herunder er et skema, hvor du kan skrive, hvilke bælgfrugter du kender i forvejen.

Har du smagt dem? Kender du en ret, hvor bælgfrugten indgår?

Diskuter i klassen, hvad du har skrevet. Er der nogen bælgfrugter alle kender?

Er der forskel på, hvordan og hvor ofte I spiser bælgfrugter?

BÆLGFRUGTER DU KENDER	HAR DU SMAGT DEN?	EN RET HVOR BÆLGFRUGTEN INDGÅR

# Bilag 2

## Bælgfrugtpillet

Der er to elementer til Smags spillet om bælgfrugter. Der er kort elementet og smag elementet, hvor man skal trække et kort, på kortet kan der være to ting; et bælgfrugt, hvor eleverne skal tilstå til om de har; ved hvad den hedder, smagt den, og hvordan den smager. Den anden ting er smag kort. Det er kort i den blandet bunke som referer til at eleverne skal hente en krukke, oppe fra bordet, og derefter tage stilling til om de vil smage eller ej.

Hvis:

- Eleven siger nej og holder ved, får man 0 point
- Eleven siger nej men fortryder og smager får man 1 point
- Eleven siger ja men fortryder og ikke smager får man 0 point
- Eleven siger ja og de smager får de 2 point.

Derefter er det vigtigt at snakke om, kender vi den bælgfrugt ? hvordan smager den? Hvad er teksten?

Sådan fortsætter man til alle kort er igennem og så tæller man pointene sammen og ser hvem der har vundet.

Det er en aktivitet som prøver at udfordrer eleverne til at prøve nye smage, udfordrer hinanden og lytte til sine egne grænser.

## Bilag 3

I skal nu udvikle jeres eget produkt eller ret med bælgfrugter.

## HUSK FØLGENDE:

- Bestem hvilke/hvilket måltid, der skal laves. Tilbehør, forret, hovedret, snack, drik, dessert eller andet?
- Der skal være tænkt over grundsmage og tekstur i produktet retten.
- Diskuter hvad produktet retten skal hedde, samt hvordan produktet retten bedst markedsføres.
- Diskuter hvordan produktet retten lever op til kriteriet om at handle om bælgfrugter i madkulturen.
- Skriv jeres opskrift ind i skemaet.
- I skemaet kan I også skrive andet ind, som I arbejder med.

### DEL 5: Opgave 2

#### Udvikling af produkt og dokumentation af proces



<b>RETTENS NAVN</b>
<b>INGREDIENSER</b>
<b>UNDERSØGELSESPØRGSMALE</b> Hvor kan I skaffe ingredienserne? Hvad lægger I vægt på, når I vælger en fødevarer? (Fx pris, smag, sundhed)
<b>HVORDAN VIL I SAMARBEJDE OM AT TILBEREDE PRODUKTET/RETEN?:</b> -Hvilke roller har I hver især?
<b>TILBEREDNING:</b> -Hvordan vil I tilberede retten/produktet?
<b>HVILKE TILBEREDNINGSMETODER HAR I ANVENDT OG HVORFOR?</b>

<b>I HVILKEN SAMMENHÆNG KAN PRODUKTET/RETEN SERVERES?</b>
<b>HVAD SMAGER PRODUKTET/RETEN AF?</b> Brug evt. de fem grundsmage til at beskrive smagen.
<b>EVALUERING AF PRODUKTET/RETEN</b> Hvad skal justeres til næste gang, I laver produktet/retten?
<b>Dokumentér jeres proces via tegning eller foto:</b> -Hvilke trin har I været igennem for at komme til jeres resultat?





## Fælles Mål

<b>KOMPETENCEOMRÅDER OG -MÅL</b>	<b>FÆRDIGHEDS- OG VIDENSOMRÅDER OG -MÅL</b>
<b>Fødevarebevidsthed</b>  Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	<b>Råvarekendskab</b>  Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse  Eleven kan tage hensyn til råvarers fysiske kemiske egenskaber Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk kemiske egenskaber
<b>Måltid og madkultur</b>  Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kulturer og levevilkår	<b>Måltidskultur</b>  Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer  Eleven har viden om mad- og måltidskultur  Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer
<b>Madlavning</b>  Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer i madlavningen	<b>Madlavningens mål og struktur</b>  Eleven kan udvikle opskrifter Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter