



Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe



Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

- Aktivitet
- Forberedelse
- Læringsmål
- Uddybende

- 1 Introducér eleverne til opgaven: Eleverne skal i samarbejde udvikle en ny juleret, som kan blive en del af en moderne jul.
- 2 Individuel fri association og idegenerering: Bed eleverne om at vælge en juleret eller et af julens krydderier eller smage, som skal bruges i udviklingen af juleretten. Valget skrives individuelt ned på arbejdsarket efterfulgt af en begrundelse for valget.
- 3 Herefter skrives i få minutter idéer og forslag til, hvordan krydderiet/smagen kan indgå i en ny juleret, eller hvordan den traditionelle ret kan udvikles.
- 4 Inddel eleverne i grupper på 3-4 elever.
- 5 Papiret sendes videre til sidemakkeren i gruppen, som videreudvikler på idéen ved at tilføje yderligere idéer og tanker.
- 6 Papirerne sendes videre igen. Det skal lige netop ikke ende helt tilbage hos den elev, som startede på idéen, da den sidste elev, som tilføjer idéer, skal præsentere papiret for gruppen.
- 7 Præsentér idéerne i gruppen – ét papir ad gangen. Diskuter og overvej undervejs om idéen passer til den opgave, som er stillet, samt hvorvidt idéen er realistisk i forhold til både tid og økonomi. Skriv 5 stikord på jeres fælles arbejdsark, som indfanger idéen.

(fortsættes)

Aktiviteten som pdf





Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe



Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

- Aktivitet
- Forberedelse
- Læringsmål
- Uddybende

- 8
- Bed eleverne om at udvælge den idé (eller de idéer), som de vil gå videre med.
- 9
- Bed eleverne om at udforme skitser til en opskrift og skrive indkøbsliste.
- 10
- Eksperimentér i køkkenerne og udvikl de nye juleretter.
- 11
- Præsenter jeres retter for klassen.
- 12
- Smag på retterne og beskriv smagsoplevelserne med brug af alle jeres sanser.
- 13
- Udfordr eleverne ved at læse den uddybende tekst højt, og få dem til at reflektere og efterfølgende diskutere i par, om det overhovedet er muligt at ændre på julens traditionelle retter og skabe en moderne jul.

Aktiviteten som pdf





Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Skjult

Vist

Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

Aktivitet

Forberedelse

Læringsmål

Uddybende

1

Introducér eleverne til opgaven: Eleverne skal i samarbejde udvikle en ny juleret, som kan blive en del af en moderne jul.

"Hvordan synes I, at maden skal smage til jul? Hvad synes I, at der bør kendetegne en ret, for at man kan kalde den en juleret? Hvad er en rigtig juleret for jer?

I skal nu opfinde jeres egen juleret, som I kunne forestille jer, at man kunne spise til jul – og som måske kan blive en del af en moderne jul.

I kan tage udgangspunkt i et af julens krydderier eller smage, som I godt kan lide. Eller I kan tage udgangspunkt i en allerede kendt traditionel juleret, som I vil gøre mere moderne. Det er helt op til jer, for det er jer, som skal eksperimentere og udvikle.

I skal bruge jeres viden om julens krydderier, smage og traditionelle retter, og så skal I samtidig bruge alt den viden, som I har om madlavning fra vores tidligere forløb, for at retten kan blive yderst velsmagende."

2

Individuel fri association og idegenerering: Bed eleverne om at vælge en juleret eller et af julens krydderier eller smage, som skal bruges i udviklingen af juleretten. Valget skrives individuelt ned på arbejdsarket efterfulgt af en begrundelse for valget.

"I skal nu overveje hvilke krydderier og juleretter, som I har mødt i dette forløb, og udvælge enten ét krydderi, som I vil udvikle en ret ud fra, eller én juleret, som I vil gøre mere moderne. Skriv jeres valg ned og begrund efterfølgende kort jeres valg."

3

Herefter skrives i få minutter idéer og forslag til, hvordan krydderiet/smagen kan indgå i en ny juleret, eller hvordan den traditionelle ret kan udvikles.
(fortsættes)

Aktiviteten som pdf



Materialer



Virtuelle eksperimenter



Min samling



Indstillinger



Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Skjult

Vist

Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

- Aktivitet
- Forberedelse
- Læringsmål
- Uddybende

3

(fortsat)

"I skal nu skrive alle de tanker og idéer ned, som I kommer på. I må også holde jer til én bestemt idé, hvis I allerede har en i tankerne, og beskrive denne idé kort. Der er ikke noget, som er forkert på dette stadie, I skal blot slippe kreativiteten og fantasien løs..."

4

Inddel eleverne i grupper på 3-4 elever.

5

Papiret sendes videre til sidemakkeren i gruppen, som videreudvikler på idéen ved at tilføje yderligere idéer og tanker.

6

Papirerne sendes videre igen. Det skal lige netop ikke ende helt tilbage hos den elev, som startede på idéen, da den sidste elev, som tilføjer idéer, skal præsentere papiret for gruppen.

7

Præsentér idéerne i gruppen – et papir af gangen. Diskuter og overvej undervejs om idéen passer til den opgave, som er stillet, samt hvorvidt idéen er realistisk i forhold til både tid og økonomi. Skriv 5 stikord på jeres fælles arbejdsark, som indfanger idéen.

8

Bed eleverne om at udvælge den idé (eller de idéer), som de vil gå videre med.

9

Bed eleverne om at udforme skitser til en opskrift og skrive indkøbsliste.

(fortsættes)

Aktiviteten som pdf





Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Skjult

Vist

Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

- Aktivitet
- Forberedelse
- Læringsmål
- Uddybende

10 Eksperimentér i køkkenerne og udvikl de nye juleretter.

"Nu skal I gå i gang med at føre jeres idéer ud i livet ved at eksperimentere med de fødevarer, som I har bestilt. Det er vigtigt, at I ikke blot følger jeres opskrifter og er ureflekterede. Jeres opskrifter er kun en skitse til, hvordan I forestiller jer, at jeres ret kan tilberedes, så det er vigtigt, at I hele tiden diskuterer, hvad I kan gøre, og hvorfor I vælger at gøre, som I gør. Diksutter hele tiden smagsoplevelserne, som I ønsker at rette skal give og smag til. Husk at notere de tilsatte mængder undervejs."

11 Præsentér jeres retter for klassen.

*"Hvad hedder retten?
Hvilket måltid skal retten indgå i?
Hvordan har I tænkt julens smage med i jeres ret?
Hvorfor er retten, efter jeres vurdering, særlig julet?"*

12 Smag på retterne og beskriv smagsoplevelserne med brug af alle jeres sanser.

13 Udfordr eleverne ved at læse den uddybende tekst højt, og få dem til at reflektere og efterfølgende diskutere i par, om det overhovedet er muligt at ændre på julens traditionelle retter og skabe en moderne jul.

*"Hvilken betydning har maden for julen?
Kan vi servere blomkålsalamande i stedet for risalamande juleaften? Hvorfor/hvorfor ikke? (fortsættes)"*

Aktiviteten som pdf





Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe



Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

Aktivitet

Forberedelse

Læringsmål

Uddybende

13

(fortsat)

Skal vi løsrive os fra madtraditionerne til jul? Hvorfor/hvorfor ikke?

Vil man kunne ændre ved julens madtraditioner, hvis man medtænker julens smage og julens værdier i retterne? Hvorfor/hvorfor ikke?

Spiser vi noget andet til jul om 50, 100, og 200 år?

Julemad er måske ikke altid det sundeste, da vi spiser mere fedtholdigt og kalorierholdigt, end vi gør til hverdag – hvordan skal vi forholde os til det, synes I?

Kan jeres retter blive en del af en dansk madkultur? Hvorfor/hvorfor ikke?

Kan jeres retter spises i andre anledninger end jul?"

Aktiviteten som pdf



Materialer



Virtuelle eksperimenter



Min samling



Indstillinger



Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Forberedelse

NB! Denne aktivitet vil være delt over to undervisningsgange, idet eleverne skal udtænke en ret, som de først kan udvikle og tilberede gangen efter.

Print arbejdsark

Indkøb: Eleverne skriver indkøbslister

Preview af materiale, som udkommer på Smag for
Livets læringsplatform forår 2017

Aktivitet

Forberedelse

Læringsmål

Uddybende

Aktiviteten som pdf





Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt med madlavning og handle på de idéer, som opstår i køkkenet. De skal eksperimentere med råvarer, tilberedningsmetoder, krydderier og julens smage, og udvikle en ny variation af en allerede kendt juleret – eller skabe et helt ny og innovativ juleret. På baggrund af det eksperimenterende arbejde, og elevernes tillærte viden og færdigheder, skal de diskutere, hvor traditionsbundne vi mennesker egentlig er i forbindelse med julens måltider og andre måltider generelt. Herigennem skal de opnå forståelse for, hvordan smag, kultur og værdier er med til at påvirke mad- og måltidskultur.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydding

Måltidets komposition:

- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger
- Eleven har viden om måltidsanledninger

Måltidskultur:

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

Aktivitet

Forberedelse

Læringsmål

Uddybende

Aktiviteten som pdf



Materialer



Virtuelle eksperimenter



Min samling



Indstillinger



Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Madkundskab, 4. - 7. klasse

Forfatter: Cathrine Terkelsen

Redaktør: Thomas Brahe

Uddybende

Julen er traditionernes tid. Ingen anden højtid er vidst mere præget af helt bestemte måder, at gøre tingene på, og det gælder bestemt også i forhold til mad og måltider. Julens smage og julens dufte kan få mange mennesker i julestemning (en nærmere definition heraf vil vi afholde os fra at begive os ind på her) og give følelsen af tryghed i familiens eller vennernes samvær. Nogle af julens madtraditioner går helt tilbage til 1800-tallet, og andre er først dukket op langt senere i 1900-tallet. Da Danmark førhen var et landbrugsland, skulle der arbejdes meget hårdt for den daglige føde. Derfor forberedte man sig længe til den store julefest bl.a. ved at bage brød og kager, og man så frem til at fråse lidt ekstra med den lækreste mad, når julen endelig kom.

Mange af retterne har vi holdt fast i, og spiser dem stadig i dag – i måske lidt overdrevne mængder... Men mon det altid vil forholde sig sådan - også i fremtidens jul? Kan vi forestille os nye juleretter og julesmage, som vil kalde på andre traditioner og være knyttet til andre typer af oplevelser og stemninger?

Preview af materiale, som udkommer på Smag for Livets læringsplatform forår 2017

Aktivitet

Forberedelse

Læringsmål

Uddybende

Aktiviteten som pdf



Materialer



Virtuelle eksperimenter



Min samling



Indstillinger



Idégenerering

Mit navn:	
Den valgte ret/krydderi	
Min begrundelse for valget	
Mit idé	
Første videreskrivning på idéen	
Anden videreskrivning på idéen	
Tredje videreskrivning på idéen	
Fjerde videreskrivning på idéen	
5 stikord i fællesskab	