A Tasty Vocabulary

Forfattere: Lisa Hansen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Ordforråd, Smagsoplevelser
Kompetenceområder: Skriftlig kommunikation, Mundtlig kommunikation

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne både arbejde med skriftlighed, mundtlighed og ordforråd. Aktiviteten indledes med, at eleverne skal se et filmklip fra filmen "Julie and Julia". Klippet viser, hvordan hovedpersonen Julie beskriver sin smagsoplevelse med smør, hvilket skal fungere som eksempel for eleverne i de efterfølgende øvelser. Med inspiration fra den direkte tilgang til ordforrådstræning arbejder eleverne målrettet med udvidelse af ordforråd, hvorefter de selv skal skrive en beskrivelse, der ligner Julies fra filmklippet. Afslutningsvis skal eleverne i grupper blindsmage, beskrive og gætte, hvad de smager.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Sørg for, inden selve aktiviteten igangsættes, at filmklippet er klar til afspilning.

2 Start aktiviteten med at fortælle eleverne, at de nu skal se et kort klip fra filmen "Julie and Julia". Giv så eleverne en kort intro til, hvad filmen handler om. For beskrivelse af filmen henvises der til det uddybende afsnit. Se klippet her:

Klippet er uden undertekster (for transskription af klippet henvises der til det uddybende afsnit). Hvis adgang til hele filmen sættes den i gang fra minut 24:00 og 50 sekunder frem. Det er ikke nødvendigt at have set hele filmen for at bruge klippet.

3 Drøft herefter i plenum, hvordan Julie beskriver sin smagsoplevelse med smør.

(Dialogforslaget her søger at bringe vidensmål fra sprogligt fokus i spil)

"Which words/sentences do you remember from the film clip? E.g. "died and gone to heaven", "whipped into a frenzy", "delicious", "incredible", "You can never have too much butter". Are there any of those words/sentences you don't understand? Can any of you relate to how she feels about butter? Why/why not? Do you have some of the same feelings about any other foods? E.g. chocolate, mayonnaise or cake?

Julie is very good at being creative with her description of what she thinks about butter. She uses different words that varies her language. It's a good example of how you can describe

your experience with food you really love, and how your taste-experiences can help you be creative with words. Today we are going experiment with describing experiences with taste."

4 Del kopiark 1 ud, og bed eleverne om at skrive så mange stikord som muligt ned ud fra pilene. Det skal være stikord der beskriver hvordan noget smager som, fx ***sweet, salty, creamy*** osv. Giv dem 2-5 minutter til dette. Henvis dem eventuelt til øvelsen fra kopiark 2 fra aktivitet 3, hvor flere af disse ord blev introduceret. De kan derudover lade sig inspirere af ordene, der står i "hjernen" på arket. Bidrag eventuelt med egne forslag. Se liste med forslag i det uddybende afsnit.

5 I plenum drøftes elevernes forslag kort, og disse skrives op (eventuelt på en tavle), så de er tydelige for alle. Bed eleverne om at tilføje de ord på deres ark, som de ikke allerede har skrevet. Lad eleverne komme med eksempler på madvarer, der matcher deres smagsbeskrivelser. Fx: "bitter – coffee can be very bitter".

6 Bed herefter eleverne om at vælge et af stikordene, og instruér dem i at skrive en madbeskrivelse, der ligner Julies fra filmklippet. De skal relatere deres valgte ord til en madvare (I Julies tilfælde: Smør). Klippet kan eventuelt afspilles igen, hvis det findes nødvendigt. Det er vigtigt, at eleverne forstår Julies entusiasme og store kærlighed for smør, da det netop er disse følelser, der driver hendes beskrivelse frem. Eleverne skal i deres beskrivelse forsøge at trække på deres egne "smagsfølelser" og madoplevelser fra en specifik madvare. Kom eventuelt med forslag som fx: *Cheese, ketchup, chocolate, mayo, cucumber, chili, or milk*. Transskriptionen af klippet ligger desuden også til udprint i kopiark 2. Eleverne skal skrive deres beskrivelse på side 2 af kopiark 1. Giv eleverne 10-15 minutter til dette. Særligt dette punkt søger at realisere færdighedsmål 1.

7 Del dernæst eleverne ind i grupper af tre og bed eleverne læse deres beskrivelser op for hinanden. Bevæg dig rundt imellem grupperne og observér/lyt til beskrivelserne.

8 Uddel derefter en smagsboks og to tørklæder/sovebriller (som eleverne kan få for øjnene) til hver gruppe. Fortæl eleverne, hvad øvelsen går ud på (se dialogforslag for beskrivelse). Giv eleverne 15-20 minutter til denne øvelse.

"You now have a blindfold and a "tasty box". Start by giving each member of the group a number from 1-3. Member 1 and 2 start with the blindfold. Member 3 now picks one thing from the tasty box, which member 1 has to taste. Member 1 has to explain and describe the taste for 1 minute, while tasting it. Member 1 cannot say what it is. When the minute has passed, member 2 will have to guess what it was. If member 2 is correct he/she gets 5 points. If not, member 2 gets 0 points. Member 1 and 2 now switch and member 3 gives member 2 something to taste from the tasty box. Member 3 will keep score and be the final judge over the guesses."

9	Når grupperne er færdige, samles bokse og tørklæder/sovebriller ind.
10	Bed derefter eleverne indtage deres normale pladser.
11	Drøft afslutningsvist elevernes oplevelser fra øvelsen. Hvad var sjovt/svært?

Forberedelser

Som lærer skal du have set filmklippet fra filmen "Julie and Julia" igennem:

- Print kopiark 1 ud – ét til hver elev
- Hav tørklæder/sovebriller med til eleverne som de kan få for øjnene. Eleverne skal arbejde i grupper af tre, hvoraf to i hver gruppe skal have et på, så antal afhænger af antal elever i klassen.
- Klargør smagsbokse. Der skal være en smagsboks pr. gruppe på tre elever. En smagsboks må ikke være gennemsigtig da eleverne skal blindsmage. Den skal/kan indeholde 10-12 små ting eleverne kan smage på. Det kan fx være:
    - Mariekiks
    - Et stykke mørk chokolade
    - Ostehaps
    - Et stykke gulerod

- Et stykke knækbrød
- Tørret pasta
- Cornflakes/ Havrefras eller lignende
- Tomat
- En krydderurt som fx basilikum eller persille
- Blomkål
- Valnødder
- Rosiner
- Saltede peanuts
- Squash
- Champignon
- Tyggegummi fx med lakridssmag

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne både arbejde med skriftlighed, mundtlighed og ordforråd. Aktiviteten indledes med, at eleverne skal se et filmklip fra filmen "Julie and Julia". Klippet viser, hvordan hovedpersonen Julie beskriver sin smagsoplevelse med smør, hvilket skal fungere som eksempel for eleverne i de efterfølgende øvelser. Med inspiration fra den direkte tilgang til ordforrådstræning arbejder eleverne målrettet med udvidelse af ordforråd, hvorefter de selv skal skrive en beskrivelse, der ligner Julies fra filmklippet. Afslutningsvis skal eleverne i grupper blindsmage, beskrive og gætte, hvad de smager.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende videns- og færdighedsområder efter 9. klasse:

Mundtlig kommunikation

Eleven kan deltage i længere, spontane samtaler og argumentere for egne synspunkter på engelsk

- Færdighedsmål: Sprogligt fokus: Eleven kan anvende et rimelig præcist og nuanceret ordforråd
- Vidensmål: Sprogligt fokus: Eleven har viden om nuancering af ordforråd

Skriftlig kommunikation

Eleven kan forstå og skrive længere, sammenhængende tekster med forskellige formål på engelsk

- Færdighedsmål: Eleven kan udtrykke sig skriftligt afpasset formål

Uddybende

Filmen "Julie and Julia", er en amerikansk dramakomedie fra 2009, instrueret, produceret og skrevet af Nora Ephron. Den handler om en kvinde ved navn Julie Powell (spillet af Amy Adams) som begiver sig ud på en kulinarisk færd på 365 dage. Julie er forfatter, men kunne ikke få udgivet sin roman og arbejder derfor som sekretær. Hun sætter sig for at lave alle 524 retter fra den kendte Julia Childs (spillet af Meryl Streep) kogebogsklassiker "Mastering the Art of French Cooking". Det gør hun på 365 dage i sit lille køkken i en lejlighed i Queens, New York. Hver dag blogger Julie om de udfordringer hun møder med at lave opskrifterne og hendes madbeskrivelser på bloggen bliver hurtigt fulgt af rigtig mange.

Transskription af klippet

- "I cooked artichokes with hollandaise sauce which is melted butter that's been whipped into a frenzy with egg yolks until it's died and gone to heaven. And let me say this. Is there anything better than butter? Think it over. Every time you taste something that's delicious beyond imagining, and you say, "What is in this?" The answer is always going to be "butter."
- "It's incredible"
- "It's been whisked into submission, that's why."
- "The day there's a meteorite heading toward the earth and we have 30 days to live, I am going to spend it eating butter. Here's my final word on the subject. You can never have too much butter."

Inddragelsen af det konkrete filmklip skal fungere som katalysator for at inspirere eleverne og eksemplificere hvordan sproget kan bruges til at beskrive en konkret smagsoplevelse på engelsk. Da eleverne selv skal producere en lignende tekst efterfølgende er klippet centralt da det fungere som en "eksemplarisk tekst" som eleverne kan støtte sig op ad og lade sig inspirere yderligere af. Eleverne skal i deres beskrivelse trække på egne smagsoplevelser og erfaringer. Ved at tage udgangspunkt i egne erfaringer, søges elevernes skrive- og fortællelyst stimuleret.

Liste med ord om smag

Raw, salty, sharp, sour, spicy, sweet, cool, crisp, dry, sticky, mushy, bitter, zesty, strong, weak, warm, hot, tangy, rich, mild, acidic, bland, creamy, fatty, fruity, healthy, nutty, oily, tender and tough

Ordforråd og smag

I punkt otte skal eleverne blindsmage, beskrive det, de smager, samt gætte, hvad det er, de smager på. Dermed søger denne øvelse at skabe korrelation mellem konkrete smagsoplevelser og ordforråds- og beskrivelsestræning. Øvelsen er en informationskløftsopgave, som sigter efter dybdebearbejdning og flere dimensioner i arbejdet med ordforråd. Den første dimension findes i, at eleverne skal kunne koble form og betydning. Derudover skal de kunne aktivere ordene både receptivt og produktivt, i og med at de både skal

beskrive og forstå beskrivelser. Derudover aktiveres deres leksikalske netværk i form af synonymer, antonymer, over- og underbegreber samt kollokationer. De arbejder interaktivt og kobler deres beskrivelse op på den konkrete oplevelse (Stæhr, 2009). Disse elementer øger sandsynligheden for at nye ord lagrer sig permanent i hukommelsen.

Bibliografi

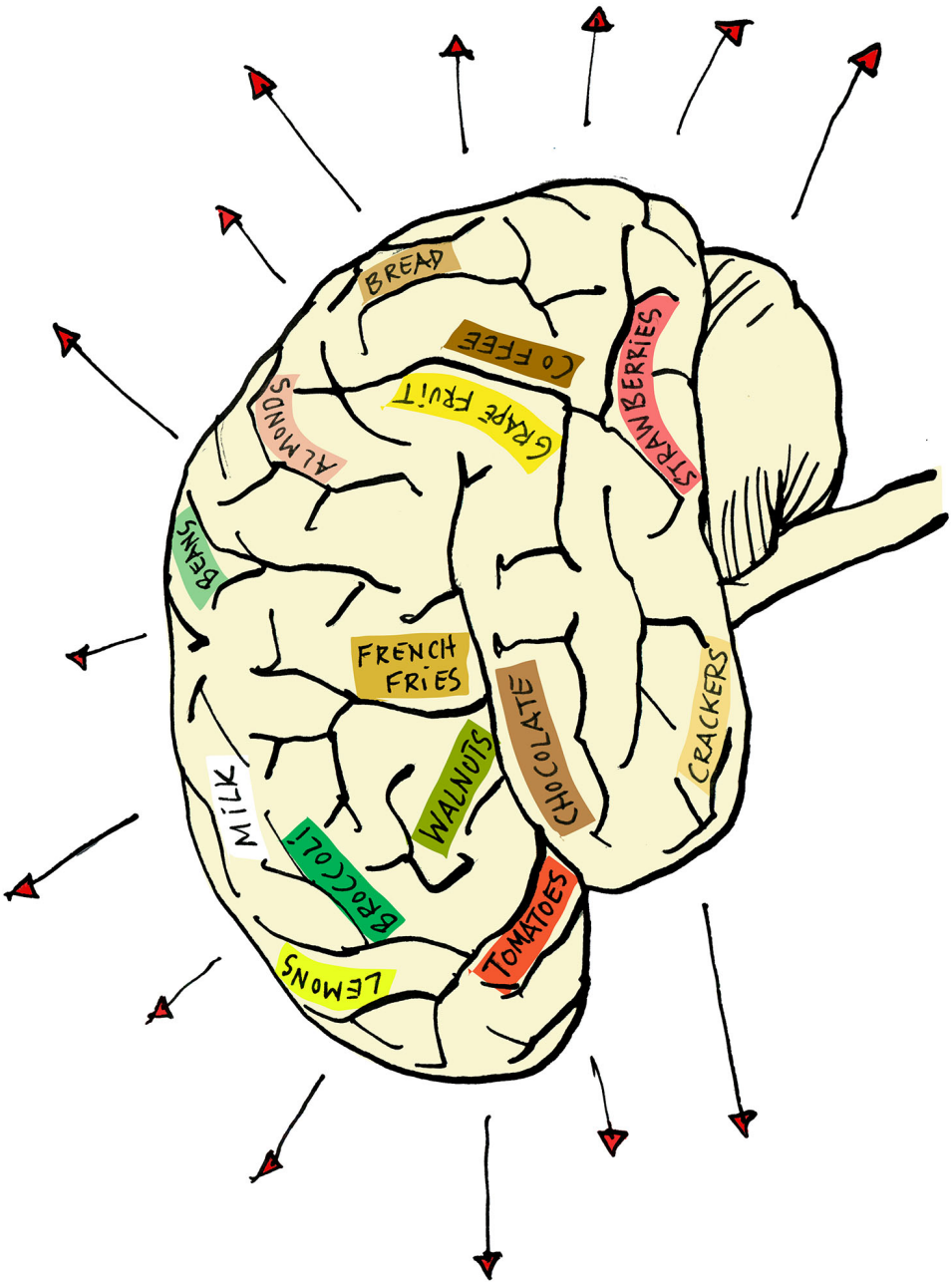
Stæhr, L. (2009). Kapitel 5 Tilegnelse og testning af ordforråd. In M. Byram, A. Gregersen, B. Henriksen, A. Holmen, K. Lund, M. Olsen, & L. Stæhr, Sprogfag i forandring - pædagogik og praksis (pp. 167-205). Frederiksberg C: Samfundslitteratur.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 aktivitet 3_Vocabulary.pdf
Kopiark 2 aktivitet 3_Transscription.pdf

Kopiark 1

Vocabulary and description



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA

Write a description like Julie from the movie "Julie and Julia".

a. What word did you pick from the brainstorm?

_____

b. What food would you like to describe?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Kopiark 2

Transscription of Julie & Julia

- "I cooked artichokes with hollandaise sauce which is melted butter that's been whipped into a frenzy with egg yolks until it's died and gone to heaven. And let me say this. Is there anything better than butter? Think it over. Every time you taste something that's delicious beyond imagining, and you say, "What is in this?" The answer is always going to be "butter."
- "It's incredible"
- "It's been whisked into submission, that's why.
- "The day there's a meteorite heading toward the earth and we have 30 days to live, I am going to spend it eating butter. Here's my final word on the subject. You can never have too much butter.