Temadag 4

Forfattere: Liselotte Hedegaard, Morten Christensen, Majbritt Pless
Redaktør: Thomas Brahe, Elle Lüchau

Faglige temaer: Ordforråd, Smag med alle sanser, De fem grundsmage, Ordsprog, Kulturhistorie, Gulerod

Kompetenceområder: Fremstilling, Kommunikation, Kronologi og sammenhæng, Fødevarebevidsthed, Madlavning

Introduktion:
På temadag 4 er der specifikt fokus på den kommunikative virksomhedsform. Formålet med temadagen er, at eleverne får kendskab til smag som et kulturelt og socialt fænomen. Hvor de tidligere temadage satte fokus på smag som sansemæssig oplevelse og som fysisk-kemiske egenskaber omsat i madlavning, så arbejder eleverne i temadag 4 med, hvordan smag er med til at forme opfattelser og skabe fællesskaber.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Øvelserne er anslået til at forløbe over fire sammenhængende lektioner. Der er brug for et almindeligt klasselokale og adgang til fælles opholdsrum eller skolegård. I klasselokalet skal der være mulighed for at præsentere foto/ film for klassen. Hver gruppe af elever skal have en tablet eller mobiltelefon med kamera.

2 **Øvelse 1**

Smag skaber fællesskaber

Eleverne bliver bedt om at tage ét stykke frugt eller én kiks fra en bakke, som er stillet frem på et bord. Herefter skal de fortælle til klassen, hvorfor de valgte, som de gjorde. Eleverne inddeles herefter i mindre grupper og får udleveret billeder af personer/grupper. De bliver bedt om i fællesskab at sammensætte en menu til hver af de personer/grupper. Formålet er at sætte fokus på, at smag både kan adskille og samle grupper af mennesker.

Her finder du kopiarket til øvelse 1.

3 **Øvelse 2**

Gulerodens kulturhistorie

Eleverne lytter først til oplæg om, hvor guleroden kommer fra, og hvordan den er gået fra at være en luksus til at være en helt almindelig fødevare. Herefter beder læreren eleverne om at

give eksempler på fødevarer, som vi bruger til daglig, men som ikke oprindeligt er dyrket i Danmark.

4 **Øvelse 3**

Sprog og ordsprog

Eleverne får udleveret et ark, hvor der i spalten til venstre er skrevet en række ordsprog, hvor smag og mad indgår, og hvor højre spalte består af forklaringer på disse ordsprog. Men det er ikke de rigtige forklaringer, der står ud for ordsprogene. Eleverne bliver bedt om at sætte ordsprog og forklaring sammen.

Her finder du kopiarket til øvelse 3.

5 **Øvelse 4**

Smagstest af udvalgte typer gulerødder

Eleverne får udleveret hver en tallerken med smagsprøver af forskellige gulerodstyper. Desuden får eleverne et ark papir med en smagsfemkant, som de kender fra tidligere i forløbet. Opgaven er nu, at eleverne hver for sig smager gulerodstyperne og indtegner deres smagsoplevelse i smagsfemkanten.

Her finder du kopiarket til øvelse 4.

6 **Øvelse 5**

Foto- og filmværksted

Eleverne inddeles i grupper af 3-4 elever. Aktiviteten går ud på, at hver gruppe skal producere en film eller en række fotos, som fortæller noget om, hvad smag er. Eleverne instrueres i, at de har 30-45 minutter til at tilrettelægge og producere deres 2 minutters film/serie med 5 fotos, og at de har 5 minutter til at præsentere deres arbejde for resten af klassen.

7 **Øvelse 6**

Hvordan smager en gulerod?

Eleverne gentager øvelsen fra temadag 1 om sprog for smag.

Forberedelser

Læreren gennemlæser lærervejledningen til temadagen herunder og printer kopiark til hver elev. Orientér dig evt. også i sektionerne "Læringsmål" og "Uddybende".

Tid: Forløbet retter sig mod 5./6. klassetrin. Aktiviteterne er anslået til at forløbe over 4 sammenhængende lektioner.

Sted: Klasselokale. Adgang til fælles opholdsrum eller skolegård

Lærervejledning til øvelse 1:

Tidsramme: 30 min.

Den første del af øvelsen går ud på at illustrere, at der kan være andet end smagen af noget, som vi godt kan lide, der afgør, om vi vælger det eller ej. Vi vælger ud fra brands, forestillinger om sundhed og mange andre forhold. I denne øvelse vil der vil formentlig være elever, som vælger ud fra, hvad deres venner/veninder har valgt. Pointen er at illustrere, at smag skaber fællesskaber – og dermed også har potentiale til at ekskludere fra fællesskaber.

En bakke med frugt og en tallerken med kiks stilles på et bord i klassen. Der skal være nok til, at alle eleverne vil kunne vælge det samme. Eleverne bedes nu om at gå hen til bordet og vælge ét stykke frugt ELLER én kiks. De skal tage den valgte frugt eller kiks med tilbage til deres plads og sætte sig ned.
Bed eleverne om at forklare, hvorfor de valgte, som de gjorde. Understreg, at der ikke er nogle valg, der er rigtige eller forkerte, men at øvelsen skal vise dem noget om, hvordan de træffer valg.

Den anden del af øvelsen går ud på at illustrere, at vi har en forforståelse for, hvad forskellige personer/grupper i samfundet spiser, samt hvad man spiser ved specielle lejligheder. Denne forforståelse kan anvendes til at diskutere, hvor-for vi mener, at det forholder sig sådan. Igen med den pointe at illustrere, at smag skaber fællesskaber – og dermed også har potentiale til at ekskludere fra fællesskaber.

Eleverne inddeles i grupper. Hver gruppe får udleveret et sæt billeder: en dronning, en religiøs person, et sæt bedsteforældre, en baby samt et billede af børnefødselsdagsgæster. Bed eleverne om sammen at finde ud af, hvad de vil servere, hvis en person svarende til hvert af billederne kom til middag, samt hvad de ville servere til en børnefødselsdag. De skal bare foreslå en enkelt ret og får 15 minutter til opgaven. Bed hver gruppe fortælle, hvilken ret de valgte, og hvorfor de valgte netop denne ret.

Lærervejledning til øvelse 2:

Tidsramme: 30 min.

Denne øvelses formål er at gøre eleverne bevidste om, at forskellige fødevarer, som vi i dag betragter som almindelige dagligvarer, har en historie, og at mange af dem er kommet hertil fra andre kontinenter. Dette retter sig mod videns- og færdighedsmål i historie omkring samspillet mellem Danmark og omverdenen, samt om ændringer i samfundsstrukturer over tid. Desuden inddrages videns-og færdighedsmål i madkundskab i forhold til mad- og måltidskultur.

Begynd med at spørge eleverne, om de ved, hvor forskellige madvarer, som de spiser til daglig, oprindelig kommer fra. Ved de fx, at kartofler og tomater kom til Europa fra Sydamerika, og at mange andre fødevarer er kommet hertil fra andre verdensdele?

Hvor kommer guleroden fra? Brug eventuelt dette link til materiale fra Det Grønne Museum. Eller find det via (http://plantererogsaamad.dk/gulerodens-historie-a-gulerodder-laerer/).

Lærervejledning til øvelse 3:

Denne øvelses formål er at gøre eleverne bevidste om, hvordan vi bruger smag og madvarer i sproget. Det kan være i faste udtryk som 'det smager ad Pommern til' eller i udtryk, som bygger på personlige erfaringer, såsom 'det smager af sommer hos bedstemor'. Øvelsen retter sig mod videns- og færdighedsmål i dansk omkring sprog og kultur.

Til denne øvelse begynder læreren med et kort oplæg, hvor eleverne præsen-teres for forskellige måder at bruge smag og mad i sproget – se ovenstående eksempler eller find selv eksempler. Herefter inddeles eleverne i grupper, som hver arbejder med elevark 2. Herefter skal de finde andre eksempler med gulerod og/eller udtryk, hvor madvarer eller smag indgår.

Lærervejledning til øvelse 4:

Tidsramme: 15 min.

Denne aktivitet har til formål at præsentere eleverne for, at forskellige typer af gulerødder har forskellig smag og tekstur og dermed kan anvendes på forskellig vis i madlavning. Dette retter sig mod videns- og færdighedsmål i madkundskab om fortolkning af mad- og sanseoplevelser.

Til denne øvelse er der brug for 3-4 forskellige typer af gulerødder. Forud for undervisningsforløbet skrælles gulerødderne og skæres i stave – hver type af gulerødder i hver sin beholder.

Hver elev får en tallerken med hver af gulerodstyperne – hvis de ikke er tydeligt forskellige i udseende, kan de nummereres eller uddeles én efter én. Desuden skal eleverne bruge elevark 3 med smagefemkanten for hver af gulerodstyperne. Læreren beder herefter eleverne om at smage på de forskellige gulerodstyper én efter én og indtegne i smagefemkanten, hvordan de oplever smagen. Her er der tale om den enkelte elevs sansemæssige oplevelse, og derfor kan der være variation i, hvordan smagen beskrives.

Dette er en aktivitet, som handler om, at eleverne får erfaring med at kunne omsætte smagsoplevelse til analyse af smag. Den kan efterfølges af opsamling på klassen eller i grupper.

Lærervejledning til øvelse 5:

Tidsramme: 30-45 minutter til produktion + 5 minutter til præsentation/ gruppe

Det er vigtigt, at eleverne (som minimum én elev i hver gruppe) har en iPad eller en mobiltelefon med kamera. Denne aktivitet har til formål at formidle smag gennem IT-redskaber.

Aktiviteten retter sig således mod videns- og færdighedsmål i faget dansk i forhold til kompetenceområdet fremstilling, som omfatter brugen af IT-redskaber, tilrettelæggelse og fremstilling af faglige produkter, samt fremlægning af produkt for andre.

Eleverne inddeles i grupper a 3-4 elever. Inden de går i gang med at producere deres film eller foto, introducerer læreren opgaven, som går ud på, at eleverne skal tilrettelægge, producere og fremlægge en filmsekvens eller et/ flere fotos, som fortæller noget om, hvad smag er.

Som eksempler på, hvordan sådan en opgave kan løses, kan læreren vise denne filmsekvens med børn fra Kongeskærskolen eller billeder af børn i køkkenet eller andre steder, hvor de tester/iagttager/samarbejder om smag.

Eleverne instrueres i, at de har 30-45 minutter til at tilrettelægge og producere deres film/foto-sekvens, samt at planlægge, hvordan de vil fremlægge den for klassen.

Hver gruppe har 5 minutter til fremlægning. Inden eleverne går i gang aftales spilleregler for, hvor eleverne må fotografere/ optage film. Længden af filmsekvensen sættes til max 2 minutter, antallet af billeder til max 5. 102

Lærervejledning til øvelse 6:

Tidsramme: 10 min.

Denne aktivitet er en gentagelse af den allerførste øvelse, som eleverne blev præsenteret for på temadag 1:

Eleverne skal forestille sig, at de skal forklare, hvordan en gulerod smager, til én som aldrig før har smagt en gulerod. Gennem denne øvelse kan både læreren og eleverne få klarhed for, om ordforråd om smag er udvidet igennem forløbet.

Læringsmål

Kompetenceområder, videns-og færdighedsmål:

Forløbet ligger indenfor rammerne af folkeskolens målsætning for dansk og historie samt madkundskab på folkeskolens mellemtrin. De vejledende færdigheds- og vidensmål er taget i anvendelse.

Dansk

Kompetenceområde: **Fremstilling**	Kompetenceområde: **Fremstilling**	Kompetenceområde: **Fremstilling**	Kompetenceområde: **Kommunikation**
Planlægning	Planlægning	Præsentation og evaluering	Sprog og kultur
Eleven kan bruge IT- og tænkeredskaber til at få ideer Eleven har viden om IT- og tænkeredskaber til idéudvikling	Eleven kan tilrettelægge processer til fremstilling af faglige produkter alene og i samarbejde med andre Eleven har viden om fremstillingsprocesser	Eleven kan fremlægge sit produkt for andre Eleven har viden om modtagerforhold	Eleven kan indgå i sprogligt mangfoldige situationer Eleven har viden om samspillet mellem sprog, kultur og sproglig mangfoldighed

Historie

Kompetenceområde: **Kronologi og sammenhæng**	Kompetenceområde: **Kronologi og sammenhæng**
Det lokale, regionale og globale	Samfund (bygger ovenpå disse områder fra 3-4. klasse)
Eleven kan redegøre for samspil mellem aspekter fra dansk og omverdenens historie Eleven har viden om samspil mellem aspekter fra danske og omverdenens historie	Eleven kan beskrive ændringer i magtforhold og samfundsstrukturer over tid Eleven har viden om magtforhold og samfundsstrukturer før og nu

Madkundskab

Kompetenceområde: Fødevarebevidsthed		Kompetenceområde: Madlavning
Råvarekendskab		Madens æstetik
Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse		Eleven kan fortolke mad- og sanseoplevelser Eleven har viden om sanselighed

Læringsmål:

Læringsmålene for temadag 4 er, at eleverne:

- har kendskab til, hvordan smag er med til at skabe fællesskaber
- har viden om samspil mellem smag, sprog og kultur
- erfarer, at smag kan udtrykkes gennem billeder eller film
- har ordforråd om individuelle smagsoplevelser og om naturfaglige begreber relateret til tekstur

Tegn på læring:

Tegn på læring for temadag 4 er, at eleverne:

- med egne ord kan beskrive, hvordan de beslutter, hvad de vil servere for forskellige personer
- kan fortolke talemåder, hvor madvarer og smag indgår
- kan omsætte viden om smag til et IT-baseret produkt
- kan beskrive smagen af en gulerod med ord om egen smagsoplevelse og faglige begreber

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 - Øvelse 1
Kopiark 2 - Øvelse 3
Kopiark 3 - Øvelse 4

Hvad vil du servere?

Kig på hvert billede og diskuter med dine klassekammerater:

1. Hvilke retter I ville servere, hvis I fik besøg af personerne på billederne? Minimum tre retter (= et måltid)
2. Hvorfor præcis disse retter?



En dronning



En sportsstjerne







En religiøs person

Kig på hvert billede og diskuter med dine klassekammerater:

1. Hvilke retter I ville servere, hvis I skulle fejre de begivenheder, som billederne viser?
2. Hvorfor præcis disse retter?



En børnefødselsdag



En picnic



En juleaften

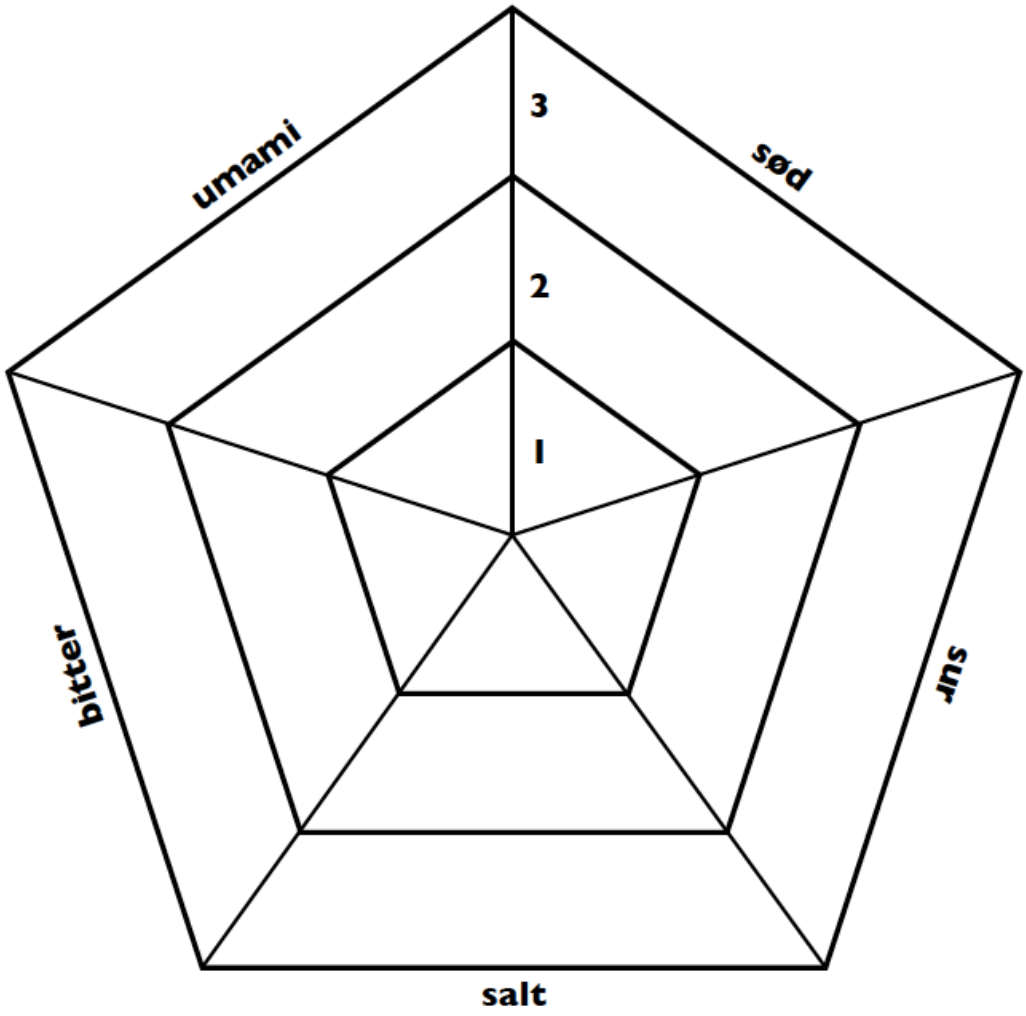
Ordsprog

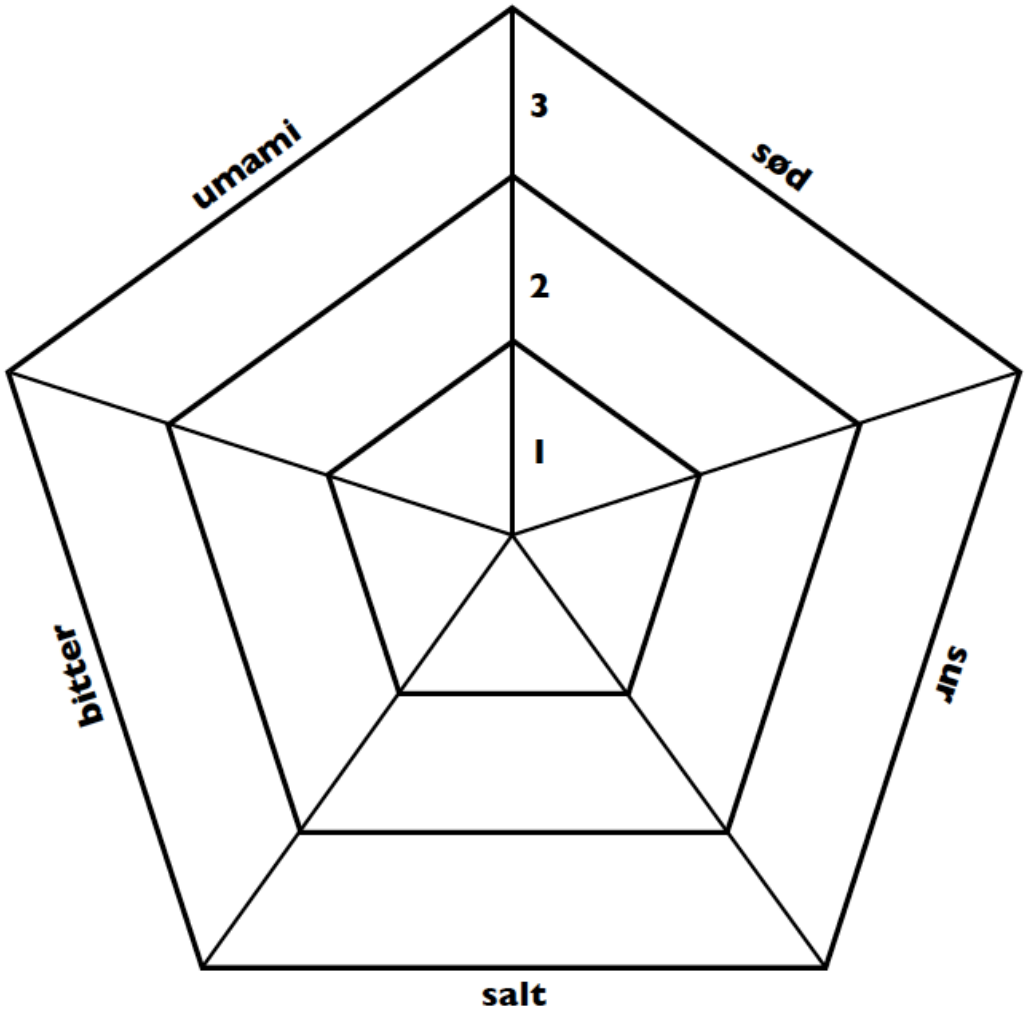
Hvad betyder udtrykkene? Træk streger mellem kolonnerne.

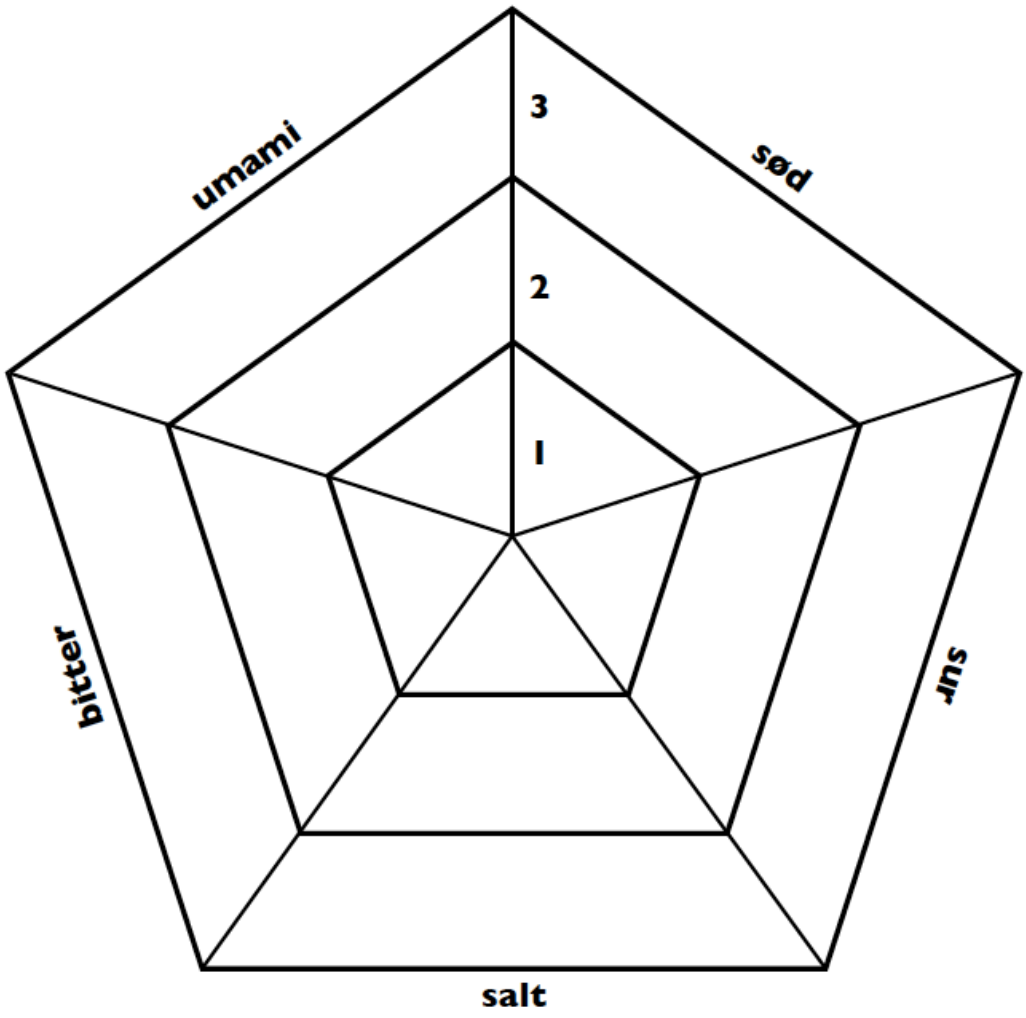
Kong Gulerod	At være skeptisk overfor noget
Pisk eller gulerod	At kunne lide søde sager
At blæse og have mel i munden	At gøre noget, man ikke har lyst til
At have en sød tand	At sammenligne noget, som ikke kan sammenlignes
Ikke græde over spildt mælk	At have mange penge
At sammenligne pærer og bananer	At være meget heldig
At tage noget med et gran salt	At trække på skulderen fordi sket er sket
At træde i spinaten	At love mere end man kan holde
At sidde på flæsket	At være nødt til at vælge
At hyppe sine egne kartofler	At motivere ved overtalelse eller tvang
At bide i det sure æble	At sige eller gøre noget dumt
Hun er en heldig kartoffel	At være overlegen eller blæret
At slå et større brød op end man kan bage	At tænke (for meget) på sig selv

Smagstest

Tegn i smagefemkant efter hver smagsprøve.




umami
3
sød
2
1
bitter
sur
salt


umami
3
sød
2
1
bitter
sur
salt

