Viden om osten - faglig læsning

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Ost, Ostefremstilling

Introduktion:
Denne aktivitet har til hensigt at give eleverne et fagligt fundament til at kunne arbejde med ostefremstilling. Eleverne præsenteres bl.a. for en video samt en fagtekst, som de kan arbejde med for at opnå kendskab til grundprincipper ved ostefremstilling.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Se kort video om ostefremstilling:**
Som forberedelse til undervisningen, kan eleverne se videoen herunder (4 min), som viser forskellige trin ved ostefremstilling. Videoen er optaget i mejeriet på Kold College i Odense, hvor der uddannes mejerister.

2 **Læs og arbejd med fagteksten *Ostefremstillingens grundprincipper og smag***
Inden eleverne bliver bedt om at læse fagteksten Ostefremstillingens grundprincipper og smag kan det være hensigtsmæssigt at overveje, *hvorfor og hvordan* de skal læse teksten.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Hvorfor: Den faglige læsning er væsentlig i dette undervisningsforløb, da den har til hensigt at give eleverne et indblik i grundprincipper ved osteproduktion og dermed klæde dem på til den efterfølgende ostefremstilling i køkkenet. Når eleverne senere i forløbet skal fremstille ost ud fra opskrifter, vil de nemlig opdage, at opskrifterne er tæt forbundet med den tekst, de lige har læst. Eksempelvis kommer dette til udtryk ved, at ostefremstillingens 5 trin (beskrevet i tekten her) afspejles i opskrifterne. Dette er en måde at binde de naturfaglige processer, som eleverne læser om, sammen med håndværket og elevernes egen osteproduktion i køkkenet.

Hvordan: Eleverne kan arbejde med læsningen af teksten på flere måder. Det kan overvejes, om eleverne blot skal læse teksten fra start til slut, eller om det vil være nyttigt at anvende nogle forskellige læseforståelsesstrategier med henblik på støtte eleverne yderligere i at opnå ny viden gennem læsningen. Herunder ses et forslag til, hvordan I eksempelvis kan strukturere arbejdet med den faglige læsning. Der lægges her op til, at arbejdet med teksten kan opbygges af 3 dele, hvor eleverne arbejder med noget både, *før* de læser selve teksten, *under læsningen* (dvs mens de læser) og *efter* læsningen.

Før læsningen:

- **Afdæk forforståelser**: Afdæk elevernes forforståelser inden læsningen, da disse forståelser kan være et værdifuldt afsat for eleverne, både for at kunne forstå noget nyt, men også for at kunne bygge videre på eksisterende viden. Tal om, hvilke oste I kender, og hvordan I forestiller jer, at en ost bliver produceret. Hvad indeholder en ost egentlig? Måske er der nogen, som har prøvet at fremstille ost selv? Hvordan foregik dette?
- **Stil 3 spørgsmål:** Fortæl eleverne, at de om lidt skal læse en tekst med titlen "*Ostefremstillingens grundprincipper og smag*". Spørg dem, hvad de forestiller sig, at teksten vil give dem svar på? Oplist i fællesskab 3 spørgsmål, som i forestiller jer, at teksten vil kunne gøre jer klogere på. Dette kan være med til at understøtte, at eleverne vil opleve et formål med læseaktiviteten.

Under læsningen:

- **Læs med blik for de 3 spørgsmål:** Undervejs, når eleverne læser, kan de markere, hvis (og ikke mindst hvor) de får svar på de 3 oplistede spørgsmål.
- **Begrebsafklaring:** I forlængelse af fagteksten ses en begrebsliste, som eleverne kan have liggende ved siden af sig, mens de læser. Herpå forklares svære begreber, som eleverne måske vil støde på i deres læsning eller i opskrifterne, som de senere skal kunne arbejde med. Bed eleverne om, at de ikke blot hurtiglæser teksten, men at de også stopper op, når de støder på nye fagbreber, som de ikke kender. De kan strege ordene under undervejs. Der er efterladt tomme felter på begreblisten, så der er plads til, at eleverne selv kan tilføre ord. Dette arbejde har til hensigt at støtte eleverne i at udvikle fagsprog.

Efter læsningen:

- **Besvar de 3 spørgsmål:** Efter læsningen kan I følge op på de tre spørgsmål, som I oplistende før læsningen. Gav teksten jer svar på disse spørgsmål? Eller lærte I noget andet? Hvis I stadig mangler svar på jeres spørgsmål, hvor kan I så finde svaret
- **Vigtige pointer:** Hvad var de tre vigtigste pointer, som teksten gav jer?
- **En multimodal tekst:** Måske har eleverne bemærket, at *Ostens gastrofysik* er en multimodal tekst, idet den ikke kun indeholder tekst, men også en del illustrationer. Har eleverne været opmærksomme på, at disse illustrationer kan rumme meget information på lidt plads? Eleverne kan i par gennemgå og studere illustrationerne igen med henblik på at identificere de faglige pointer. Hvad viser hver illustration egentlig?
- **Tegn en skitse for at bearbejde din nye viden:** Som opfølgende opgave efter læsningen af fagteksten, kan eleverne blive bedt om at tegne en skitse til noget, som teksten har gjort dem klogere på. Det kan fx være et begreb eller et trin i ostefremstillingen. Tegneopgaven kan struktureres som en kort opgave på 10 minutter, hvor eleverne hver især får mulighed for at bearbejde nogle af deres nye erkendelser. Prøv fx at tegne, hvordan proteinerne interagerer i osten. Eller prøv at tegne et af trinnene i ostefremstillingsprocessen.

Læringsmål

Forløbet *Rundt om osten* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- I kan opnå kendskab og kan udtrykke jer om fysisk-kemiske processer, som foregår i forbindelse med osteproduktion
- I har kendskab til produktion af oste, der kan foretages i køkkenregi
- I kan arbejde praktisk med produktion af 4 simple ostetyper
- I kan beskrive osteløbe og mælkeproteinernes rolle i osteproduktion
- I kan fremstille oste efter udleveret opskrift
- I kan vurdere ostens anvendelsesmuligheder
- I kan tilberede forskellige retter, hvor ostene anvendes
- I kan undersøge, hvilken ost der egner sig godt til gratinering

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv