

Lærervejledning

Indholdsfortegnelse

Forord fra forfatteren.....	2
Formål.....	3
Mål.....	3
Materialet.....	3
Fællesmål.....	4
Obligatorisk undervisning.....	5
Valghold.....	7
Strukturen i materialet.....	8
Teorien.....	8
Omsætning til praksis.....	8
Praktisk bemærkning når du skal bruge opskrifterne.....	8
Lidt havearbejde.....	8
Intro til undervisningsplanerne.....	8
Forslag til plan for obligatorisk forløb.....	9
Forslag til plan for forløb for valgholdsforløb.....	11

Forord fra forfatteren

Kære Madkundskabslærer.

Det er sjældent, vi får sådan et tilbud om at kunne udarbejde og uddele et flot materiale om bæredygtighed i madkundskab. Jeg er utrolig glad og stolt over at have fået lov til at være med til at udvikle det, og jeg håber, du vil bruge det så godt, som vilkårene på din skole nu tillader det.

Dette bliver en kort lærervejledning, da jeg som lærer på 36. år ved, at alt for lange lærervejledninger sætter os grå hår i hovedet. Men jeg forsøger mig med et par skemaer, for de skaber overblik.

Bæredygtighed er et område, der er vokset eksplosivt i både vores hverdagsbekymring, i forskning og i madkundskab, hvor det er kommet til at fylde rigtig meget. Med de 17 verdensmål fra FN har vi yderligere fået støtte i at sætte det ansvarlige forbrug og produktion på dagsordenen i madkundskab. Det er noget af det, der – hvis vi forvalter det godt – kan få alle til at få øjnene op for, *hvor* hamrende vigtigt et fag som madkundskab er.

Jeg vil gå så langt som til at sige, at bæredygtighed og det 12. verdensmål, og alt hvad deri ligger, er så grundlæggende en del af madkundskabs DNA, at det næsten er vores "kanon". Og det siger jeg, efter jeg i første omgang for 36 år siden syntes, at sundhed var det vigtigste, så blev det senere til smagen, kulturen og den æstetiske oplevelse. Alle områderne er stadig supervigtige, men vi kommer ingen vegne, hvis ikke bæredygtigheden er med.

Nu er sundhed også gået hen og blevet en del af bæredygtighedsbegrebet, og så er det, at jeg trods alt (som inkarneret æstetiker) vil sige, at det kan være svært at finde motivation, hvis ikke vi også tager smagen og den æstetiske oplevelse i ed. Men det kræver, at vi alle sammen tilegner os viden om, hvad bæredygtighedsbegrebet dækker over, og at vi gør bæredygtighed til noget, vi virkelig har lyst til gennem den frugtbare vekselvirkning mellem teori og praksis.

Derfor er dette materiale udviklet i tre publikationer:

- En digital lærervejledning (der kan printes som PDF-fil)
- Herunder en powerpoint, læreren kan bruge som teoretisk oplæg til BOG 1
- En teoretisk BOG 1 med begreber og forklaringer
- En praktisk BOG 2 med opskrifter og gode råd

Med midler fra Spar Nord Fonden er det muligt at give eleverne BOG 2, der er en flot kogebog, med hjem, når de har været igennem forløbet. Håbet er, at eleverne også får lyst til at lave bæredygtig mad hjemme, at de kan tale med far og mor om, hvad de har lært i skolen og være med til at flytte forældrene, så de også synes, bæredygtighed i vores madforbrug er vigtigt.

Samtidig har vi også indledt et samarbejde med Fødevarerbanken, der for at hylde verdensmål 12, vil lave en **Stop madspild dag d. 12. marts 2020**. Opgaver og opskrifter i Bæredygtighed BOG 1 og 2 kan bruges på denne dag, og det er også muligt at få hjælp fra Fødevarerbanken til idéforslag i andre uger, hvis du lader bæredygtighedsforløbet ligge på et andet tidspunkt i din årsplan.

Jeg håber, du vil blive inspireret og nyde at bruge dette lækre materiale, der jo kun er blevet til, fordi Spar Nord Fonden, Danmarks Lærerforening og Foreningen for Madkundskab står bag og synes, det er vigtigt, at vi tænker bæredygtigt.

Mange bæredygtige og smagfulde hilsner

Helle Brønnum Carlsen (lærer på N. Zahles Seminarieskole, lektor ved KP, madanmelder, kogebogsforfatter og meget andet – alt sammen noget der handler om mad)

Formål

Formålet med at lave et så dybdegående undervisningsmateriale om bæredygtighed og verdensmål 12 er at få elever såvel som lærere til at tage ansvar. Vi skal være kritiske, nydende og ansvarlige mennesker, der med valide begrundelser tør stille spørgsmålstejn til, hvad der rører sig både på fødevareproduktionssiden, konsumsiden og også på den frelste side, hvor madperspektivet ofte er fanatisk (dette gælder både diæter, særlige livsstilsformer og totalforbud mod fx dyriske produkter).

Fanatisme har aldrig skabt reflekteret dannelse, hvad enten det er religiøst eller politisk, og derfor skal denne bog ikke prædike eller sige paroler, men facilitere at eleverne begynder at stille spørgsmål og fordyber sig i, hvad bæredygtighed er for en størrelse samt tilegner sig indsigt i, at vi skal til at gøre noget alle sammen.

Mål

I dette materiale sætter vi fokus på bæredygtighed i forhold til FN's verdensmål 12 om ansvarligt forbrug og produktion. Bogen er delt i to bind, hvor det første er de teoretiske og filosofiske overvejelser om bæredygtighed og den måde, vi forbruger og producerer på. Disse overvejelser er vi nødt til at gøre os for at passe på jorden og vores fremtid. Det andet bind er en praksisbog, altså en kogebog med små gode fif, hvor de mange tanker og teorier føres ud i virkeligheden – her med fokus på den måde, vi håndterer mad på.

I sommeren 2019 er de meget strikse Fælles Mål løsnet op, men vi har stadig mål som indeholder store faglige ambitioner.

Målet i dette materiale er bæredygtig fødevarebevidsthed, uanset om du befinder dig på obligatorisk niveau eller om du er på valghold.

Materialet

Materialet kan benyttes fra slutningen af de obligatoriske timer i 6.klasse til valgholdsundervisningen. Materialet rammer bredt i sit mål og indhold og skal differentieres af læreren i både mål og indhold.

Materialet består af fire dele. Der er to bøger, en lærervejledning og en powerpoint til lærerens undervisning.

BOG 1 er en teoribog, og en fortløbende grundbog, hvor du lader eleverne fordybe sig mere eller mindre i hvert emne afhængigt af, om det er på obligatorisk niveau eller valghold.

Du kan differentiere teorien ved på obligatorisk niveau kun at benytte dig af mundtlige oplæg og en teoretisk samtale med eleverne, understøttet af de vedhæftede power points, eller du kan koble oplægget med bogens overskrifter og måske et enkelt afsnit, du vil have, at eleverne fordyber sig i. Herved kan du nøjes med at lade eleverne se på begrebskasser og -bokse på obligatorisk niveau, hvorefter begrebskasser og -bokse kan bruges som støtte til egen læsning på valghold.

På valghold kan du lade eleverne fordybe sig i forskellige emner i bogen, hvor eleverne kan magte de længere tekster og referencer.

Bagest i denne lærervejledning er der en powerpoint præsentation, som kan bruges på den elektroniske tavle og danne udgangspunkt for en teoretisk samtale eller oplæg for 6.klassetrin.

BOG 2 er en praksisorienteret bog med opskrifter af forskellig sværhedsgrad. Du kan vælge de mere basale til det obligatoriske forløb og de sværere til valgholdet. Opskrifterne er af varierende sværhedsgrad inden for hvert kapitel og i forslagene til undervisningsplanlægning s 9, kan du se hvilke opskrifter, der er tænkt til henholdsvis obligatorisk (6. klasse) og til valghold. Opskrifterne er dog generelt didaktiseret i ingredienslister med forberedelse af grøntsager, så eleverne allerede fra start af har gjort råvarerne klar til anvendelse – ”mis en place”, altså opmålt og klargjort i små skåle og bætter.

Opbygningen inddeler materialet i tre hovedafsnit, der relaterer til de tre bæredygtighedsområder, der omtales i Brundtlandrapporten. Under hvert af disse er nævnt forskellige underområder, der til kan gå på tværs, men er opdelt for overskuelighedens skyld.

Eleverne skal igennem:

Miljømæssig bæredygtighed

1. CO₂ aftryk
2. Sprøjtegifte
3. Sæson

Social bæredygtighed

1. Arbejdernes vilkår
2. Produktionens betydning for befolkningen i området

Økonomisk bæredygtighed

1. Ressourcer
2. Stop madspild

Uanset niveau gælder målene:

- at eleverne kan redegøre for de forskellige bæredygtighedsbegreber
- at eleverne inden for hver kategori af bæredygtighed kan underopdele og forklare, hvad der ligger i begreberne social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed
- at eleverne kan udføre bæredygtig madhåndtering i praksis
- at eleverne kan forklare praksis med de teoretiske begreber, de har tilegnet sig gennem arbejdet med Bog 1 og/eller power point præsentationen.

Fælles Mål

I den reviderede læseplan og de reviderede Fælles Mål samt læseplanen placerer dette materiale sig til at arbejde indenfor bestemte færdigheds- og vidensområder.

Farvekoden skal læses således, at jo mørkere farve et færdigheds- og vidensområde har, desto mere er der fokus på dette som fagligt indhold og mål.

Mørkeblå indikerer, at undervisningen lægger sig mest inden for dette færdigheds- og vidensområde – lyseblå indikerer, at det område også er med i undervisningen, men ikke i samme omfang som det mørkeblå.

I dette materiale er det *Bæredygtighed og miljø* der har det største fokus inden for kompetenceområdet om fødevarebevidsthed

I den obligatoriske undervisning (6. klasse) ser vægtningen ud som vist nedenfor i forhold til de bindende mål.

De faglige mål ligger primært inden for fødevarebevidsthed, men også i ganske høj grad inden for madlavning, og en mindre del inden for mad og sundhed – mens måltider og madkultur ikke er i fokus her.

Obligatorisk undervisning

Fødevarebevidsthed			
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed			
Råvarekendskab	Bæredygtighed og miljø	Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	Kvalitetsforståelse og madforbrug

Madlavning				
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen				
Madlavningens mål og struktur	Grundmetoder og madteknik	Madlavningens fysik og kemi	Smag og tilsmagning	Madens æstetik

Mad og sundhed		
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed		
Sundhedsbevidsthed	Ernæring og energibehov	Hygiejne

I læseplanen for *Bæredygtighed og miljø* står der:

Bæredygtighed og miljø fokuserer på elevernes arbejde med fødevarers produktion, forbrug og affald herfra, samt hvilke konsekvenser valg af fødevarer og behandling af dem har for miljøet, det sociale og det økonomiske.

Undervisningen skal tilgodese, at eleverne får arbejdet med flere former for bæredygtighed. Med reference til Brundtlandrapporten og FN's verdensmål fra 2015 skal undervisningen skabe forståelse for bæredygtighedens tre forskellige former gennem begrebsliggørelse, analyser, vurderinger og forklaringer af sammenhænge imellem bæredygtighed og fødevalg. Undervisningen skal støtte eleverne i at udvide deres kendskab til fødevarers produktionsformer, og hvordan de kan forbindes med bæredygtighed, økologi og klimaaftryk.

Eleverne skal arbejde med madspild, tidsforbrug, vandforbrug, ressourcer i både køkkenet og hverdagslivet, og hvordan dette har betydning for miljøets sikring og forandring. Undervisning skal også inddrage de øvrige bæredygtighedsperspektiver, hvor eleverne blandt andet skal arbejde med social bæredygtighed som en mindst ligeså vigtig etisk parameter for bæredygtighedsbegrebet. For at kunne træffe begrundede madvalg i forhold til bæredygtighed kræver det, at eleverne lærer at forbinde den viden de har om en given fødevarers bæredygtighed både miljømæssigt, socialt og økonomisk med en lyst til at ville vælge med samvittighed. Som en del af opfyldelsen af kompetencemålet kan man sige, at eleverne skal danne sig smag for bæredygtige fødevarer, så det bliver betydningsfuldt for den enkelte at vælge sine fødevarer med begrundet kritisk stillingtagen. Læseplanen 2019, EMU

Heraf fremgår, at eleverne skal kende og kunne forholde sig til Brundtlandrapporten og FN's verdensmål, hvilket også er afsættet i dette materiale. For at kunne opfylde, at eleverne får kendskab til de tre forskellige former for bæredygtighed, er bøgerne opbygget med tre hovedoverskrifter: Den miljømæssige, den sociale og den økonomiske bæredygtighed med stor vægt på stop af madspild. Samtidig skaber materialet sammenhæng mellem viden og kunnen ved hele tiden at have opgaver og opskrifter, der hænger sammen med det aktuelle fokus.

Valghold

I valgholdet vil materialet placere sig således inden for kompetencemålene:

Fødevarerbevidsthed		
Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse		
Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse	Bæredygtighed	Fødevareproduktion og madprojekt

Madlavning		
Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker		
Mål og struktur	Madtekniske egenskaber og håndværk	Måltidet og smag

Måltid og madkultur	
Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår	
Måltidets værdier	Måltidet og smag

Heraf fremgår, at der ligeledes er flere kompetenceområder i spil, men atter er fokus klart lagt på fødevarerbevidstheds underområde: Bæredygtighed, mens området mad og sundhed ikke er i fokus.

Strukturen i materialet

Teorien

Til hvert område er der begreber og forklaringer, modeller og opgaver, der kan løses i fællesskab eller som hjemmeopgaver. Den didaktiske bagtanke er, at eleverne selv skal være aktive i at producere et formidrende materiale, der får dem til at reflektere gennem at være begrebssættende og vurderende. På valghold er det ikke tænkt, at det er læreren, der skal holde oplæg, men læreren skal lade eleverne holde oplæggene eller samle op på læsning af et afsnit. Det er vigtigt at arbejde med forskellige modaliteter. Især i valgholdsplanen lægges der op til, at eleverne både bruger video, lyd og billede som supplement til praktisk genskabende og skabende arbejde, foredrag, mindmaps mm.

Omsætning til praksis

Læreren vælger nogle opskrifter, der passer til niveau og elevsammensætning fra BOG 2, så området dækkes ind og hen over de 5-6 uger, der arbejdes med materialet, kommer til at omfatte alle perspektiverne af bæredygtighed. Eleverne og/eller læreren skal tydeliggøre sammenhængen både i skrift og tale mellem afsnittet i teoribogen og den praksis, der udfoldes. Dette kan blandt andet ske ved, at eleverne holder de forberedte oplæg i forlængelse af tilberedning og spising eller gennem dialogisk undervisning, mens eleverne arbejder i køkkenet.

Praktisk bemærkning når du skal bruge opskrifterne

Alle ovntemperaturer er angivet til varmluftsovn.
Hvis du bruger almindelig ovn skal du lægge 5-10% til i temperatur.

Lidt havearbejde

Det vil være oplagt, hvis muligt, at eleverne tidligere på året har sået eller plantet krydderurter i en vindueskarm, et højbed, en skolehave eller hvad muligheder, der nu er. Især de hårdføre stauder som mynte, citronverbena og citronmelisse trives, men også timian, rosmarin, persille og purløg er taknemmelige. I det lune hjørne kan du plante koriander, da denne urt er meget karakteristisk i visse retter og efterhånden dyrkes en del i Danmark.

Intro til undervisningsplanerne

Det kan næsten virke modsætningsfyldt, at de anviste skemaer er så kortfattede. På læreruddannelsen kræver jeg langt grundigere uddybninger af mine studerende. MEN jeg ved, hvor travlt lærerlivet er og alt for lange undervisningsplaner er ikke brugbare i en presset hverdag. Derfor har jeg blot angivet essensen i kort tekst for at gøre det let for jer at orientere jer i materialet. Det er min overbevisning, at alle de nævnte grundige overvejelser skal komme fra underviseren selv, og hvis du nu tænker, at det ville du da egentlig godt vide noget mere om, hvordan man gør, så kan du læse mere i *Madkundskabsundervisning – en metodik*, som jeg har udgivet på Hans Reitzels forlag, efteråret 2019.

Forslag til plan for obligatorisk forløb

(sidste del af forløbet – forår 6.klasse)

Forløbene er tænkt til 3 lektioner, men kan også deles op så, det kan nås på 2 lektioner

Uge 1: Miljømæssig bæredygtighed CO ₂ aftryk: Mindsk kødet og spis mere grønt	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Indledning og begrebsafklaring Afsnit om metangas s 19 Afsnit om lattergas s 20</p> <p>Powerpoints: Slides 4,5,6,7 i</p> <p>BOG 2: Vælg 2-3 opskrifter ud (Lad flere grupper lave det samme) fx:</p> <ul style="list-style-type: none">- Indisk dahlgryde- Pasta arabiata- Grønkålssalat	<p>Gennem arbejdet med opgave1, kun med fokus på metan og lattergas, kan eleverne både tilegne sig viden om to vigtige "bøller" inden for den globale miljøpåvirkning, og de kan erfare ved egen produktion, at andre kulturer kan fremstille smagfulde retter, der mindsker kødet og bruger mere grønt.</p>
Uge 2: Miljømæssig bæredygtighed CO ₂ aftryk: Begræns transport og beskyt genopbyggere	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Repetition af sidst, opsamling. Dernæst afsnit om sæson (her er det godt, hvis det ligger om foråret) og afsnit om ødelæggelser af vigtige CO₂ omsættere.</p> <p>Powerpoints: Slides 5 (repetition) og 12.</p> <p>BOG 2: Vælg 2-3 opskrifter ud fx</p> <ul style="list-style-type: none">- Moules marinieres- Sellerifritter med persille emulsion	<p>Eleverne kan nu danne sig et overblik over de fire største påvirkninger inden for CO₂ aftryk. Dette kommer til udtryk i deres mindmap, som de udarbejder i opgave 2 i BOG 1 s 25. Da det praktiske ikke er så tidskrævende, kan eleverne arbejde længere tid med at udarbejde et flot mindmap, som de holder et mundtligt oplæg over, hvorefter mindmappet kan lamineres og hænges op i klassen, så arbejdet bliver synligt for alle.</p>
Uge 3: Miljømæssig bæredygtighed Sprøjtegifte og import	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Læs om de tre hovedgrupper:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pesticider- Kalk og gødning- Miljøfremmede stoffer <p>Powerpoints: Slides 8, 9, 10 og 11</p> <p>BOG 2: Vælg 2-3 forskellige retter ud fx</p> <ul style="list-style-type: none">- Foccacia- Kartoffelfritter	<p>Arbejdet med opgave 3 kan delvis løses, mens brødet hæver, og kartoflerne kan lunes i ovnen. Gennem det at give eleverne et selvstændigt arbejde, hvor de selv søger viden, kan de gøre stoffet til deres eget. Disse arbejdsmåder kan sikre eleverne en bedre brug af BOG 2, når de senere får den med hjem og selv skal lave opskrifter.</p>

Uge 4: Miljømæssig bæredygtighed	
Spis i sæson	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Eleverne undersøger, hvilke frugter og grøntsager, der har sæson hvornår, og hvad der er importeret. Eleverne kan hente inspiration fra introduktionen i bogen og tilhørende links.</p> <p>Powerpoints Slide 12</p> <p>BOG 2: Vælg 2-3 retter ud (afhængigt af sæson, her er forslag til april/tidlig maj) fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kål i kål - Rabarber trifli 	<p>Gennem undersøgelser af, hvad der har sæson hvornår, skabes et overblik som understøttes yderligere i opgave 5 i BOG 1 s. 32, at tegne og lave en planche fra en bestemt årstid. Også disse foreviges med plast og hænges op.</p> <p>Lad eleverne bruge oversigter over sæsongrøntsager, eller brug den i BOG 1 – men lad dem genskabe udvalgte frugter og grøntsager for igennem tegninger at tilegne sig forståelsen for, at fx netop asparges har sæson i foråret.</p>
Uge 5: Social bæredygtighed	
Vis hensyn både til dem, der producerer maden og til lokalbefolkningen, hvor den produceres	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1 og Danwatch, (opg 7 i BOG 1 s 39) materialet danner udgangspunkt for en drøftelse.</p> <p>Powerpoints: Slides 13 og 14 i</p> <p>BOG 2: Vælg to retter ud fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Italiensk brødsuppe - Flødeboller 	<p>Etiske drøftelser på baggrund af tomatplukkernes historie kan udvides med en begrebsafklaring af, hvad mærkninger som Fairtrade står for.</p> <p>Opg. 8 og 9: Eleverne kan undersøge forskellige produkter og i begyndende grad danne sig meninger om visse hensyn som en del af bæredygtighedsbegrebet.</p>
Uge 6: Økonomisk bæredygtighed	
Ressourcer - STOP MADSPILD	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>Dette kan udvides med flere uger, hvis forløbet lægger sig samtidig med MADSPILD DAGEN d. 12.marts.</p> <p>BOG 1 Som optakt til dette kan afsnittene 'Ressourcer' og 'STOP MADSPILD' læses. Se også videoen fra STOP MADSPILD-materialet, hvor Thomas Hermann fortæller om, hvordan man kan arbejde kreativt med "rester".</p> <p>Powerpoints: Slides 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21</p> <p>BOG 2: Vælg to-tre retter ud fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porretærte med bacon - Svampewok - Rugbrødsdrys med frugtyoghurt 	<p>Eleverne kan i BOG 1 s 47-54 finde modeller for, hvordan man kan tænke i metoder – en del af modellerne er tænkt til valgholdet. men ved at stifte bekendtskab med basisretsmodellen kan også 6. klasse begynde deres rejse ud i kreativ anvendelse af mad. Opgave 6 er god til obligatorisk, da den er overskuelig.</p>

Forslag til plan for forløb for valgholdsforløb

De enkelte gange kan begrænses eller udvides – der vil derfor stå mere, end der kan nås på 3 lektioner. Har du mindre tid, kan hvert ugeforløb deles over 2 gange.

Uge 1: Miljømæssig bæredygtighed	
CO ₂ aftryk: Mindsk kødet og spis mere grønt	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>Bæredygtighed repeteres, og der udarbejdes en mindmap over de forskellige sider af bæredygtighedsbegrebet ud fra introduktionen og indholdsfortegnelsen i BOG 1.</p> <p>BOG 2: Vælg 3-4 retter fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falafelsalat - Sprøde grøntsager fra Laos - Æblecrumble - Bagte kartofler med siciliansk fyld. <p>Lad evt. eleverne yderligere søge og byde ind med relevante opskrifter. Her vil det være oplagt at have 2-3 målrettede kogebøger liggende, så de ikke bare søger i blinde på nettet.</p> <p><i>Forslag til kogebøger kunne være: Yotam Ottolenghi: Enkelt.</i></p>	<p>Oversigtsmindmappet lamineres og bliver en rød tråd i alle lektioner resten af valgholdets periode og til prøven.</p> <p>Eleverne kan forklare egne valg, og hvorfor opskrifterne i BOG 2 har den udformning, de har, når de sammenholder afsnittene fra BOG 2 med de tilhørende teoretiske kapitler i BOG 1</p>
Uge 2: Miljømæssig bæredygtighed	
CO ₂ aftryk: Begræns transport og beskyt genopbyggere	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>Eleverne læser afsnittene i BOG 1 om transport og genopbyggere.</p> <p>Se filmen <i>Before the Flood</i> https://filmcentralen.dk/grundskolen/film/flood</p> <p>BOG 2: Vælg 3-4 retter, der kan bruges til at perspektivere transportproblemer, rydning af regnskov og øvrige CO₂ påvirkere, fx</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kulmule med muslingesky og kål - Crostata di limone (citrontærte) - Grillede rødder - Gulerods-koriander salat 	<p>Drøft hvilke områder af bæredygtighed Leonardo di Caprio berører i den meget tankevækkende dokumentarfilm, og hvor vi i vores madforbrug (fx palmeolien) kan gøre noget.</p> <p>Hvis eleverne ikke på obligatorisk niveau har arbejdet med opgaverne 1-3, kan de også bruges på valghold.</p>

Uge 3: Miljømæssig bæredygtighed	
Sprøjtegifte og import	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Læs om sprøjtegifte Lad eleverne fordybe sig i Tænks undersøgelse: https://kemi.taenk.dk/bliv-groennere/pesticidrester-slip-for-dem-i-maden</p> <p>BOG 2: Vælg nogle retter, der problematiserer brugen af sprøjtede grøntsager, fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fritata med kartofler og spinat - Fyldt madbrød - Blomkåls"ris" med stegte broccili <p>Søg gerne flere opskrifter i fx <i>Mette Dalgaard Jensen: Gemyse</i></p>	<p>Eleverne kan udarbejde en oversigt over de store "syndere" indenfor sprøjtegifte koblet med, hvordan vi stadig kan nyde disse afgrøder i mindre målestok uden at frygte kemikalierne. Hvilke retningslinjer skal man handle efter, så vi fx godt kan bruge peberfrugter, spinat og andet bladgrønt?</p>
Uge 4: Miljømæssig bæredygtighed	
Spis i sæson	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>Repetér sæsonhjulet, og hvis eleverne ikke har lavet plancher på obligatorisk trin, så kan de gøre det nu. Lav et mundtligt oplæg om, hvad det at spise "i sæson" (med forståelse for hvad det virkelig betyder noget) kan have af positive sideeffekter på smagen, CO₂ aftrykket, sprøjtegifte mm.</p> <p>Arbejd med opgave 4 og hent hjælp i <i>Haver til mavers hjemmeside</i>: https://havertilmaver.dk</p> <p>BOG 2: Fremstil nogle retter (hvis det er tidlig sommer) fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvide asparges med løvstikkehollandaise - Jordbærfromage <p>Søg andre opskrifter i fx: <i>Louise Beck Brønnum og Helle Brønnum Carlsen: Sæson</i></p>	<p>Eleverne danner sig begrebslige strukturer, de kan bruge i valg af frugt og grønt i relation til sæson. Gennem de mundtlige oplæg gør de stoffet til deres eget. Gennem opskrifterne, de tilbereder, bliver smagen og den samlede æstetiske oplevelse af retterne billeder på, hvad der er i en bestemt sæson. Derfor er det vigtigt, at de retter, der vælges, er stringent sæsonrelaterede.</p>
Uge 5: Social bæredygtighed	
Vis hensyn både til dem, der producerer maden og til lokalbefolkningen, hvor den produceres	
<i>Materialet og opgaver</i>	<i>Faglige mål og evaluering</i>
<p>BOG 1: Kapitlet om den sociale bæredygtighed repeteres. Saml op på hele bæredygtighedsbegrebet ved bl.a. at læse: https://groenforskel.dk/baeredygtighed/ Lav en planche med mærker, der relaterer til bæredygtighed – på alle fronter.</p>	<p>Her arbejdes med etiske perspektiver og Danwatch materialet https://danwatch.dk/undervisning/watch-out-tomat/ kan inddrages igen. Drøftelser og opsamling samt en planche, der samler det hele op.</p>

<p>BOG 1: Opg. 10,11 og 12.</p> <p>BOG 2: Tilbered retter, der sætter social bæredygtighed i perspektiv, fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banana split - Quinoa salat <p>Lad eleverne selv finde flere retter som halv- eller helfabrikata i supermarkederne, der benytter produkter, der kan have produktionsproblemer i forhold til social bæredygtighed. Du skal være særlig på vagt i forhold til bæredygtighed og begrunde, hvorfor det både her og nu, men også over længere tid, vil skabe bedre vilkår for de ansatte.</p>	
<p>Uge 6: Økonomisk bæredygtighed Ressourcer - STOP MADSPILD <i>Denne gang kan udvides til 3-5 gange</i></p>	
<p><i>Materialet og opgaver</i></p>	<p><i>Faglige mål og evaluering</i></p>
<p>Her er der mulighed for at arbejde tværfagligt og udvide dette område til en hel emne-/projektuge. Det er også muligt at koble den til temadagen: MADSPILD DAG d. 12. marts 2020.</p> <p>BOG 1: Eleverne læser om den økonomiske bæredygtighed..</p> <p>1. Hvis muligt bruges en hel dag på en sanketur med hjælp af app'en <i>Vild Mad</i> og en kyndig madkundskabs-/biologilærer. Eleverne kan lave en video af deres sankning, og hvordan de bestemmer de forskellige urter. Herudfra kan eleverne fra BOG 2 tilberede fx: Brændenælde pesto Frisk hybenmarmelade Gratineret strandmælde</p> <p>2. En anden hel dag kan også bruges til at arbejde med forskellige typer af retter og teknikker, hvor kreativtetsopgaver og "hjul" kan danne udgangspunkt for at skabe egne retter. Supplér fx med (fra BOG 2): Gratinerede porrer Selleripostej Pizza med rester</p> <p>3. Dette forløb kan evt. suppleres med MADSPILD DAGEN, hvor valgholdet i samarbejde med 6. klasse kan lave en form for</p>	<p>Eleverne arbejder undersøgende og analyserende i sankningen, producerer en lille video og genskaber retter, som de bl.a. kan finde inspiration til i <i>Thomas Laursen: Vild mad i køkkenet.</i></p> <p>Eleverne arbejder skabende og smagseksperimenterende i udarbejdelsen af egne opskrifter, som nedskrives og suppleres med billeder.</p> <p>Eleverne er med til at gennemføre MADSPILD DAGEN med restaurant, plancher og oplæg for andre klasser på skolen. Kreativitetsøvelser kan fortsætte i øvelsen med kyllingen, hvor eleverne trækker på faglige kompetencer i at kunne udbene, bruge madteknikker og vise forståelse for madlavningens fysik og kemi samt smag og tilsmagning.</p> <p>Endelig er restemaden en opgave, der kobler direkte til livet uden for skolen ved kontakten med detailhandlen og peger frem mod et liv som selvstændig, når eleverne skal ud at stå på egne ben og lære at holde hus med deres penge og deres fødevarerressourcer.</p>

<p>restaurant – take away for andre klasser på skolen. Hvis eleverne ikke har set video af Thomas Hermann om madspild, kan de se den her.</p> <p>4. En fjerde dag kan bruges til at arbejde med smagsgivere, krydderier og krydderblandinger og ende i en parteret kylling.</p> <p>OPG. 7 i BOG 1 Tilbered alle 6 opskrifter på kyllinger i egen eller beskrevet variant fra BOG 2:</p> <ul style="list-style-type: none">- Marinerede/udbenede underlår- Udbenede italienske overlår- Kyllingefrikassé- Barderet kyllingebryst- Vietnamesisk hønsekødssuppe- Kinesiske kyllingevinger <p>5. Endelig kan eleverne arbejde med deciderede rester. De kan besøge supermarkeder med ”skralde-box” (dato overskredet, men ok), de kan bruge apps som <i>Too Good To Go</i> (https://toogoodtogo.dk/da)</p> <p>Eleverne kan fx tilberede restemad fra BOG 2:</p> <ul style="list-style-type: none">- Køleskabs-ratatouille- Arancini på risotto- Arme riddere med hyldeblomstis	
---	--