

Mad på bordet - Korn

Beskrivelse

Et spændende og aktivt forløb, der på praktisk vis blander madkundskab og historie. Forløbet sætter fokus på dansk madhistorie, hvor eleverne ikke bare hører om kornets betydning i danskernes kost gennem tiden, men lugter, mærker og smager denne historie. Eleverne kommer selv til at arbejde med en historisk opskrift og afprøve historiske metoder. Denne form for praktisk viden omdanner sig hurtigt til erfaring og kommer til at skrive sig ind på eleverne, som en historietime, som både deres hukommelse og deres smagsløg vil huske.

Aktiviteter

- Klassen skal gerne på forhånd have gennemgået det materiale, som museet sender til læreren pr. mail. For at eleverne kan få fagligt mest muligt ud af besøget, er det vigtigt, at eleverne er velforberedte på det, museets formidler fortæller om.
- Forløbet begynder med, at en af museets formidlere møder klassen og introducerer både museet og forløbet.
- Som det første skal klassen lære om kornets bestanddele, hvilket de gør, mens de skiller kornkerner fra hinanden, hvorefter de maler rugkerner til mel på håndkværne.
- Efterfølgende deles klassen op i 2 hold, som på skift henholdsvis laver sigteboller og går en tur rundt til museets interiører, for at lære om bagning i en købstad i midten af 1800-tallet.
- Til slut bliver der rundet af. Eleverne får mulighed for at reflektere, diskutere og stille spørgsmål til deres oplevelser på forløbet. De boller de har bagt, får eleverne naturligvis også med hjem.

Formål

- Formålet med undervisningsforløbet er, at gøre eleverne bevidste om, hvordan korn som fødevarer har påvirket samfundets udvikling.
- Der fokuseres på kornet som basisfødevarer, og på hvordan man bagte det daglige brød i 1800-tallet.
- Eleverne bliver opmærksomme på ligheder og forskelle mellem brødbagning i dag og i 1800-tallet. Dette giver eleverne mulighed for at relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til deres eget liv.
- Undervisningsforløbet indebærer såvel praktisk som teoretisk læring. Førstehåndserfaringen er dog væsentlig i dette forløb: Eleverne lærer og erfarer gennem arbejdsprocesser, sanseoplevelser og interaktion med hinanden og med museumsunderviseren.

Sted

Den Gamle By
Viborgvej 2
8000 Aarhus C
Undervisningsmateriale

Et undervisningsmateriale med beskrivelser af forberedelsesaktiviteter, selve forløbet i Den Gamle By og efterbearbejdningsmuligheder sendes til læreren i god tid inden forløbet.

Tilmelding

Tilmelding

[Mad på bordet - Korn](#)
undervisning@dengamleby.dk

Praktisk information

Udbyder

[Den Gamle By](#)

Forløbstype
Forløb med formidler
Målgruppe
4. - 6. klasse
Antal
28
Periode
Hele året
Yderligere oplysninger til periode

Man kan ikke bestille forløbet i juleperioden, hvor der er juleudstillinger overalt på museet. For præcise datoer henvender vi til vores hjemmeside:

<https://www.dengamleby.dk/undervisning/>

Varighed
2.5 timer
Pris
1200,- pr. klasse (inkl. moms)

ULF i Aarhus støtter pt. ikke dette forløb

Emneområde
Kulturhistorie og tro
Tværfaglige tilbud
Fag
Dansk
Historie
Madkundskab
Faciliteter

- Mulighed for toiletbesøg
 - Handicapvenlige forhold
- Yderligere oplysninger til faciliteter

Informér museet i god tid hvilket handicap, der skal tages hensyn til, så det kan forberedes i god tid.

Kontakt udbyder

Den Gamle By
Viborgvej 2
8000 Aarhus C

Tlf. 86 12 31 88

Kontakt udbyder

[Se udbyderens profil](#)

□

Send en besked til Den Gamle By

Message form

Navn *

Angiv dit fulde navn

Email *

Angiv din email adresse

Besked *

Angiv din besked. Hvis du vil booke et forløb, så angiv venligst så mange informationer som muligt - f.eks. skole eller institution, klassetrin eller alder, antal børn, forslag til dato, dit tlf. nr. og andre informationer, der kan være gavnlige for udbyderen.

Leave this field blank

CAPTCHA

Dette skal sikre at du ikke er en robot

Billed-CAPTCHA



Hvilken kode vises i billedet? *

Indtast tegnene som vises på billedet.

Indsend