

AKTIVITETSINFO

En aktivitet der fokuserer på madlavning over bål, og hvordan dette håndteres som en friluftsansaktivitet.

Fokuspunkter: Madlavning, fødevarer, båløptænding, hugning af brænde, hygiejne

Lokalitet: Grejbasen i Lisbjerg Skov

Tid: Ca. 2 – 3 timer

Antal elever: Max. fire klasser

EKSEMPLER PÅ LÆRINGSMÅL

FFM madkundskab efter 4./5./6./7. klasse

Eleverne:

- ...kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- ...kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen
- ...kan lave mad ud fra enkelte grundmetoder og teknikker
- ...kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavningen

FFM madkundskab for 7. – 9. klasse

Eleverne:

- ...kan eksperimentere med ingredienser og metoder
- ...kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber
- ...har viden om praktisk planlægning af madlavning



FORBEREDELSE

Husk at snakke med eleverne om, hvorfor I skal ud og lave mad udenfor – hvorfor er det vigtigt?

Udstyr og materialer:

Gryder og pander

Knive + skærebrædder

Økse

Brænde*

Råvarer og evt. dej til snobrød*

Vand*

Håndsprit*

**skal medbringes hjemmefra*

Organisering:

Del elever op i grupper og lav forskellige poster, således der ikke skal hugges brænde der, hvor der også skæres grøntsager.

Lad nogle hugge brænde og tænde bål, mens andre skærer grøntsager. Hugning af brænde skal være under opsyn af en voksen.

Eleverne skal vide, hvor de vaskede grøntsager skal hen, således de ikke blandes med de andre eller får jord på sig.

Introducer eleverne til den opskrift I vil følge, med mindre de selv skal eksperimentere.

FREMGANGSMÅDE

1. Planlæg aktiviteten med eleverne og stil de nødvendige materialer frem.
2. Hvis I er flere klasser, del dem op i grupper og introducer de forskellige poster.
3. Giv eleverne tid og rum til at hugge brænde og få startet et bål op. Forklar dem vigtigheden i dette, når man skal lave mad over bål.
4. Lad eleverne følge en opskrift eller eksperimentere selv med madlavningen. Lad dem reflektere over, hvor længe de enkelte råvarer skal tilberedes, og hvordan dette bedst er muligt.
5. Mens (for eksempel) suppen koger kan eleverne lave brød til retten. Dette kommer selvfølgelig an på, hvilken ret I vælger at lave, og om der skal være brød til.
7. Lad eleverne spise og snakke om smagsforskellene ved mad lavet på et komfur og mad lavet over bål. Gør det noget ved smagene?
8. Afsæt tid til oprydning og opsummering af forløbet: Hvad har eleverne lært? Hvorfor var det vigtigt for dem at lære at lave mad udendørs? Kunne de bruge deres viden hjemmefra?

EKSEMPLER PÅ TEGN PÅ LÆRING

Madkundskab efter 4./5./6./7. klasse

Eleverne:

...kan lave mad over bål.

...kan tilberede mad over bål, efter hvor meget de enkelte råvarer skal have.

...kan planlægge madlavning ud fra madens tilberedningstid.

Madkundskab for 7. – 9. klasse

Eleverne:

...kan eksperimentere med madlavning over bål.

...kan planlægge og lave egen opskrift som skal laves over bål med baggrund i madens fysiske-kemiske egenskaber.

...kan diskutere fordele og ulemper ved et udendørs køkken.

