Aktivitet 3: Madlavning

Denne aktivitet vil udforske elevernes kulturelle baggrund og forbedre tosprogede elevers sprogfærdigheder i værtslandet.

Eleverne vil lære at tilberede retter og traditionel mad inspireret af deres værtsland eller deres oprindelsesland, det er elevernes eget valg, og de vil arbejde i grupper og sammen med deres lærer.

Den kulinariske oplevelse vil ikke kun give dem viden omkring kultur og kulinariske traditioner, men også være en mulighed for eleverne til at socialisere med hinanden og udvide deres sproglige terminologier relateret til mad og specifikke retter. Forløbet afslutter med, at eleverne smager hinandens mad og har en hyggelig stund sammen.

Det lokale "køkken" gør hvert land til noget specielt. Det fortæller noget om dets indbyggere og deres omgivelser. Folk fortæller historier gennem madlavning. Historier om dem selv, deres natur, jord, landbrug, klima, smag, festivaller og traditioner. Variationen af kulinariske udfoldelser i hvert land bidrager til en forståelse af landets kultur.

Eleverne forventes at udvide deres ordforråd ved at lære og forstå de centrale aspekter ved forskellige kulturer og relevante ord relateret til madlavning. De vil forbedre deres sociale og sproglige færdigheder.

Udstyr og indkøb:

Køkken, madvarer, krydderier og krydderurter, stof til at sætte for øjnene af eleverne, smartphones, Ipads, digitalt kamera eller lign. til at tage billeder af madretterne.

Forløbet

1) Introduktion

Tidsindikation: 2 x 45 minutter

Læreren udvælger nogle lege, som bryder isen og skaber socialt sammenhold blandt eleverne.

a) Krydderier og krydderurter – en gætte leg.
Eleverne får bind for øjnene og læreren giver dem forskellige krydderier og krydderurter (timian, rosmarin, persille, salvie, lavendel, kanel, oregano og basilikum), som de skal identificere ved brug af deres sanser: lugte, føle og smagssansen. Når de har gættet den sidste krydderi bliver de fjernet, og eleverne må tage bindet fra øjnene og notere sig deres gæt på et ark (se vedhæftet).
Ved slutningen af aktiviteten, vil læreren opfordre til en diskussion omkring krydderier og krydderurter, og eleverne vil tale om hvilke krydderier, de bruger i deres mad i hverdagen og det mere traditionelle mad fra deres hjemland?

b) Traditionelle retter og festivaller
Fra samtalen omkring krydderier vil læreren starte en ny samtale omkring traditionelle retter i elevernes hjemlande og lokalområde. Mange af retterne kan være knyttet til specielle lejligheder, festivaller og fejringer.

Læreren kan spørge ind til, om de allerede kender til nogle af de festivaller og højtider, samt det dertil hørerende mad i værtslandet? Læreren deltager i samtalen og hjælper til, hvis eleverne ikke kan komme på nogle.

Eleverne får til opgave at gå hjem og spørge deres forældre, om de har nogle opskrifter på traditionelle madretter fra deres hjemstavn, som de godt kan lide og bruger jævnligt eller ved særlige begivenheder. Eleverne skriver opskriften ned og tager den med i skolen, hvor de skal tilberede retterne i mindre grupper. Hvis der er for mange opskrifter, kan læreren og eleverne udvælge nogle af dem eller lave en lille portion af hver.

2) Opskrifter

Tids indikation: 45 minutter

Læreren vil forklare, at de skal tale om opskrifter og madlavning, og også forberede nogle traditionelle retter fra forskellige lande. Sammen vil de udvælge opskrifter blandt de mest repræsentative lande blandt eleverne i klassen. Eleverne vil blive inddelt i grupper – gerne på tværs af nationaliteter- og de vil tale om den ret, de skal lave. De vil gennemgå opskriften: ingredienserne, forberedelsen, og på den måde øve deres ordforråd omkring mad og madlavning.

Læreren kan også vælge at forberede nogle mere fokuserede øvelser eller starte med at præsenterer hende/hans egen traditionelle opskrift.
Målet er at eleverne får en basis og mere specifikt ordforråd, som kan hjælpe dem til at tale om deres egen opskrift og ret.

3) Madlavning

Tids indikator: 2x 45 minutter

Grupperne vil nu tilberede de opskrifter, som de udvalgte. De skal bruge skolens hjemmekundskabslokale. Eleverne skal samarbejde om madlavningen i deres grupper. Det kan være nødvendigt at fordele rollerne, én læser opskriften op, nogle henter ingredienser, nogle hakker f.eks. grønsager og én står for at have det forkromede overblik osv. Når retten er tilberedt, bliver den dekoreret og serveret. Alle madretter bliver fotograferet, så de kan indgå i klassens

kogebog. Hver elev gruppe får ansvaret for at skrive opskriften ind på computer sammen med billedet af madretten, og læreren samler det til en fælleskogebog. Den f.eks. laves på: Book Creator eller i www.canva.com.

4) Måltidet

Tidsindikator: 45 minutter

Sammen sætter alle grupperne sig ved et langbord, hvor de skiftevis vil præsentere deres ret, hvor den kommer fra og til hvilken lejlighed, den normalt bliver spist. Derefter nyder de i fællesskab deres måltid. Hvis eleverne har lyst, kan de eventuelt invitere andre klasser på middag.