

STILKEN, BØFFEN OG BLOMMEN

LÆRERVEJLEDNING

Læremidlet *Stilken, bøffen og blommen* er udarbejdet til folkeskolens obligatoriske undervisning i madkundskab på 4.-7. klassetrin.

Formålet med læremidlet er, at eleverne:

- Får lyst til og interesse for at anvende danske tomater.
- Tilegner sig viden om tomaten – fra frø til bord.
- Arbejder praktisk, undersøgende og eksperimenterende med tomaten.

Læremidlet og de forenklede Fælles Mål for madkundskab

Indholdet i madkundskab er fastlagt i de forenklede Fælles Mål for faget. Undervisningen skal tage sit udgangspunkt i fagets formål og kompetencemål med de tilhørende færdigheds- og vidensmål, som er bindende for den obligatoriske undervisning i madkundskab.

Arbejdet med læremidlet *Stilken, bøffen og blommen* kan begrundes i flere af kompetenceområderne med tilhørende færdigheds- og vidensområder:

Kompetenceområder	Færdigheds- og vidensområder
Mad og sundhed	<ul style="list-style-type: none">• Sundhedsbevidsthed• Hygiejne
Fødevarerbevidsthed	<ul style="list-style-type: none">• Råvarekendskab• Bæredygtighed og miljø
Madlavning	<ul style="list-style-type: none">• Grundmetoder og madteknik• Smag og tilsmagning
Måltid og madkultur	<ul style="list-style-type: none">• Måltidskultur

Læremidlet *Stilken, bøffen og blommen* kan anvendes i arbejdet med flere målpar under de nævnte færdigheds- og vidensområder. Det er op til underviseren at udvælge og argumentere for de kompetenceområder og færdigheds- og vidensmål, arbejdet med læremidlet skal dække, og dermed hvor i årsplanen læremidlet kan indgå, så det understøtter progressionen og arbejdet med de valgte læringsmål i undervisningen.

I planlægningen af undervisningen vurderer underviseren elevernes forudsætninger, omsætter de beskrevne læringsmål til den aktuelle elevgruppe, udvælger undervisningsaktiviteter og opstiller de tegn på læring, der skal indgå i evalueringen.

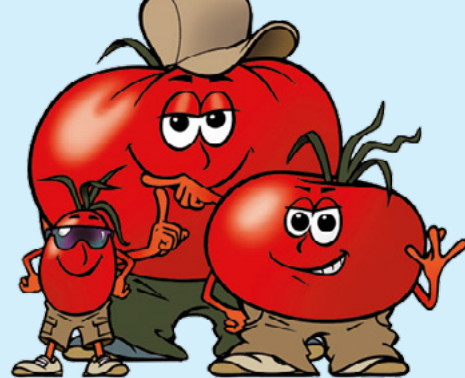
Skema over hvilke kompetenceområder, færdigheds- og vidensområder med tilhørende målpar, materialet kan dække, kan ses [her](#)

Læremidlets opbygning og anvendelse

Læremidlet består af:

- Elevmateriale
- Supplerende elevmateriale
- Lærervejledning

Alle materialer kan downloades på www.sæson.dk/skoler



Elevmateriale

Elevmaterialet indeholder faktaoplysninger til eleven om tomaten. Forskellige typer af tomater præsenteres, og der lægges op til elevernes selvstændige arbejde og vurdering af de forskellige typer tomaters duft, smag og konsistens.

Materialet indeholder fakta om opbevaring og holdbarhed, ligesom forskellige konserverede produkter bliver omtalt. Det er væsentligt for elevernes læring, at de ikke kun læser eller hører om produkterne, men at eleverne har produkterne mellem hænderne og ser, dufter og smager på råvarerne.

Tomatens sundhedsværdi relateres til kampagnen *6 om dagen*, som eleverne formodes at kende til i forvejen. I denne sammenhæng er det vigtigt også at fokusere på de typer af tomater, som kan være snack og indgå i madpakken eller i et mellemmåltid.

Den historiske dimension kan medvirke til elevernes refleksion over, hvordan madkulturen har ændret sig – og hele tiden vil ændre sig. Mange retter, vi i dag opfatter som danske, er i virkeligheden retter, der er hentet fra andre landes madkulturer.

Tomaten kan anvendes rå og i mange forskellige retter. Opskriften *Salsa og kødspid* er dels et eksempel på en ret med tomat og dels en smage- og vurderingsøvelse. Eleverne skal vurdere, hvad der sker med tomatsalsaens smag, når den spises sammen med kødspid. Skal retten være et helt måltid, kan eleverne fremstille tilbehør til retten. Det kan fx være Rispilaf med majs og groft brød.

Supplerende elevmateriale

De supplerende elevark indeholder undersøgende opgaver med tomaten. *Test din viden om tomaten* er en tipskupen med spørgsmål om tomaten, som kan indgå, når elever og lærere skal vurdere elevernes faktuelle udbytte af de omsatte læringsmål for arbejdet med læremidlet om tomaten.

Løsning på

Tip 13 rigtige:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2	X	1	2	X	2	1	2	2	X	X	1	2

Elevmaterialet er udarbejdet, så eleverne kan arbejde selvstændigt med smageøvelser og opskrifterne. Underviseren udvælger og organiserer arbejdet. Eleverne skal kende læringsmålene med emnet og de enkelte lektioner. Eleverne kan arbejde alene, to og to eller i gruppe. Det er op til underviseren at vurdere, hvor mange smageøvelser og opskrifter der skal afprøves.

Det er vigtigt, at læringsmålene er tydelige, og at konklusioner bliver sammenfattet og synliggjort. Der lægges op til samtale om elevernes undersøgelser og vurderinger. Samtalen er væsentlig, så der skabes sammenhæng og fokus og udvikles faglig sproglighed. Der er ingen rigtige eller forkerte vurderinger, men refleksioner der kan diskuteres i forhold til fx smagens fem grundsmage, oplevelse af konsistens, dufte og kendskab til råvaren og dens madkultur. Ved lektionernes afslutning er det vigtigt, at det bliver tydeligt for eleverne, i hvor høj grad læringsmålene er nået i forhold til de opstillede kriterier for tegn på læring.

Litteratur og links

Smagen af tomat

Af Lene Tvedegaard & Gunvor Maria Juul
Koustrup og Co. 2016

Sæson for frugt og grønt:

www.sæson.dk

Lev sundere med kostrådene:

www.altomkost.dk

6 om dagen:

www.ernaeringsfokus.dk

Plakater

Grøntsager i sæson:

www.sæson.dk/skoler

Tomater:

www.koustrupco.dk/plakater.html

Læremidlet er udarbejdet for Gartneribrugets Afsætningsudvalg af pæd. konsulent Hanne Birkum.