

**'Havespor fra fortiden' – et læringsforløb til tværfaglig undervisning mellem historie og madkundskab 4. klasse.**



**Udarbejdet af Kirsten Jensen**

**University College Lillebælt**

## Indholdsfortegnelse. Lærevejledning. Havespor fra fortiden.

### Indhold

Indholdsfortegnelse. Lærevejledning. Havespor fra fortiden.....	2
Lærervejledning.....	3
Titel: Havespor i fortiden.....	3
Præsentation og begrundelse.....	3
Kompetenceområder / - mål.....	3
Materialer.....	5
Litteratur og supplerende materiale:.....	5
<b>Forslag til undervisningsdifferentiering.....</b>	<b>6</b>
Evalueringsformer.....	6
<b>Evalueringen foregår på fire niveauer:.....</b>	<b>6</b>
<b>Bevægelse.....</b>	<b>6</b>
<b>Nærområdet som læringsrum.....</b>	<b>6</b>
Lektionsplan: Havespor i fortiden. 4. kl. H = Historie. M = Madkundskab.....	7

## Lærervejledning.

### Titel: Havespor i fortiden.

#### Problemstilling.

Vores historie er begravet i jorden vi går på. Rester efter fx mad, frø, urter, dyr og mennesker, gamle bygninger, keramik og redskaber. Historiske fodspor, der ligger i forskellige lag i jorden, på havbunden, i søer eller moser.

Tilsyneladende har mennesker i Danmark i den sene vikingetid og i den tidlige middelalder (ca. år 900 – 1300) fået en varieret kost. Men spiste de også grøntsager? Hvordan skaffede befolkningen mad?

#### Præsentation og begrundelse.

Formålet med læringsforløbet er at eleverne tilegner sig viden og forståelse for hverdagsliv og livsvilkår samt fødevarergrundlag og produktion og anvendelse af fødevarer fra mark og have i tidperioden ca. 900 – 1300. I dette forløb skal eleverne føle, dufte og smage og blive klogere på, hvilke fødevarer, der var til rådighed på de fire årstider. Dette tværfaglige undervisningsforløb anvender kompetenceområder og -mål fra historie og madkundskab fra 4. kl.. Forløbet er især anvendeligt til 4 temadage.

#### Antal lektioner: 18.

Forberedelse på skolen – tværfaglig historie og madkundskab.

4 lektioner i skolehaven til hver årstid.

Efterbehandling og opsamling på skolen

### Kompetenceområder / - mål.

Historie - 4. kl.

Kompetenceområde	Kompetencemål
Kronologi og sammenhæng - KS	Eleven kan relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv
Kildearbejde - K	Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sprogligt enkelt

	om deres indhold
<b>Historiebrug - HB</b>	Eleven kan fortælle om, hvordan mennesker er påvirket af og bruger historie

#### **Madkundskab – 4 -7. kl.:**

<b>Kompetenceområde</b>	<b>Kompetencemål 4. - 7. kl.</b>
<b>Fødevarerbevidsthed - FB</b>	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
<b>Måltid og madkultur - MM</b>	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

#### **Historie - Færdigheds- og vidensmål som par.**

##### **KS: Kronologi.**

Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden.  
Eleven har viden om relativ kronologi.

##### **K: Sprog og skriftsprog.**

Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sprogligt enkelt om deres indhold  
Eleven har viden om enkle fagord og begreber og historiske kilders formål og struktur

##### **KS: Livsgrundlag og produktion.**

Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion  
Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu

#### **Madkundskab – Færdigheds- og Vidensmål som par.**

##### **FB: Råvarekendskab. Fase 1.**

Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse  
Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse

### **FB - Bæredygtighed og miljø. Fase 1.**

Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.  
Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.

### **MM - Måltidskultur. Fase 1.**

Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.  
Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

### **Fase 2.**

Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.  
Eleven har viden om mad- og måltidskulturer

## **Materialer.**

Kirsten Jensen: Havespor i fortiden. [www.skolenihaven.dk](http://www.skolenihaven.dk)  
Forskellige kornsorter, frugter og grøntsager.  
Forskellige redskaber og bålremedier til madlavning.

## **Litteratur og supplerende materiale:**

Buhl, Bettina: Historien om danskernes mad i 1500 år. Dansk landbrugsmuseum  
Collstrup, Karin: Bålmed for moderne vikinger. 2009. Book on Demand GmbH, København.  
Dansk Landbrugsmuseum: Dansk Madhistorie. Fra fortid til nutid. 2012.  
Karg, Steinhauser-Zimmermann, Bauer: En kulinarisk rejse gennem tiderne.  
Martell, Hazel Mary : Sådan spiste de hos vikingerne. Ålørkke 1995.  
Skaarup, Bi og Jacobsen, Henrik: Middelaldermad. Gyldendal. 1999.  
Sigmund, Pia: Børn i Danmarks historie 973. Sven og Gunhild i Jelling. Alinea. 2014

### **Links:**

Felthåndbogen. <http://www.fugleognatur.dk/felthaandbogen.asp?mode=start>  
Konservering af fødevarer: <http://ribevikingecenter.dk/da/viden/mad/mad-forraad.aspx>  
Leksikon: <http://www.skoven-i-skolen.dk/content/leksikon>  
Lydfiler Sven og Gunhild: [http://www.lr-web.dk/Alinea/microsite/boernihistorien/boern\\_i\\_historien.html](http://www.lr-web.dk/Alinea/microsite/boernihistorien/boern_i_historien.html)

Nordiske råvarer i vikingekøkkenet: <http://ribevikingecenter.dk/da/oplevelser/vikingekoekken.aspx>

Opskrifter med bær og frugter: <http://ribevikingecenter.dk/da/viden/mad/mad-frugt,-baer.aspx>

Inspiration til undervisning i skolehaven: [www.skolenihaven.dk](http://www.skolenihaven.dk)

Æbler - <http://ribevikingecenter.dk/da/viden/mad/mad-aebler.aspx>

---

### **Forslag til undervisningsdifferentiering**

Forløbet giver rig mulighed for at differentiere opgaver og sværhedsgrad - se fx modul 1, hvor eleven kan løse opgaven på forskellige niveauer, som er udtrykt i 'tegn på læring' i lektionsplanen. De enkelte aktiviteter kan løses, så der gennem lærerens facilitering kan gives udfordringer for alle i en klasse.

### **Evalueringsformer**

#### **Evalueringen foregår på fire niveauer:**

Elevernes læringsudbytte- selvevaluering. Elevens eget læringsudbytte observeres i forhold til tegn på læring	Elevernes læringsudbytte- lærerens vurdering – Foregår i forhold til læringsmålene – både formativt og summativt. Hvordan var elevernes læringsudbytte, og i hvilket omfang understøttede undervisningsaktiviteterne eleverne i at nå målene?
Lærerens undervisning- selvevaluering. Foretag en vurdering af elevforudsætninger i forhold til det nye, eleven skal lære i forløbet og i forhold til tegn på læring..	Lærerens undervisning- elevernes vurdering - (feedback). Læreren inddrager eleven i forhold til forbedringer og nye ideer til undervisningen.

### **Bevægelse**

Læringsforløbet lægger op til kropslige aktiviteter i forbindelse med besøg i skolehaven, madlavning og undervisningsaktiviteter.

### **Nærområdet som læringsrum**

Ekskursioner hos lokale gartnere, skolehaver, kolonihaver, historiske centre og museer kan med fordel supplere dette læremiddel.

**Øvrige gode råd og kommentarer** - 'Havespor i fortiden' kan med fordel tilrettelægges som temadage fordelt over året.

## Lektionsplan: Havespor i fortiden. 4. kl. H = Historie. M = Madkundskab.

Lektionsplan					
Modul	Indholdsmæssigt fokus	Færdigheds- og vidensmål	Læringsmål	Undervisningsaktivitet	Tegn på læring Udfyldes af læreren.
1	Historiske Kilder	<p>H: Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden. Eleven har viden om relativ kronologi H: Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sprogligt enkelt om deres indhold Eleven har viden om enkle fagord og begreber og historiske kilders formål og struktur</p>	<p>Du kan gøre rede for historiske kilder.</p> <p>Du kan sætte ca. årstal på tidperioden vikingetiden og den tidlige middelalder.</p> <p>Du kan forklare, hvorfor kun norden har en vikingetid.</p>	<p>Læsning og dialog om, hvor historiske kilder om, hvor fødevarer stammer fra. Opgave 1. Tidslinje introduceres. Dialog om refleksionsspørgsmål</p>	<p>Eksempler: Niveau 1: Eleven kan kommunikere om begrebet historiske kilder. Niveau 2: Eleven kan demonstrere korrekt brug af tidslinje Niveau 3: Eleven kan kommunikere om og vise forståelse for og anvende historiske kilder og kronologi.</p>
2	Dagligliv i tidsperioden 900 - 1300	<p>H: Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion. Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu</p> <p>M: Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer</p> <p>M: Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.</p>	<p>Du kan fortælle om vikingernes dagligliv ift. arbejdet med at skaffe mad året rundt.</p> <p>Du kan sætte navn på forskellige frugter, grøntsager og vilde planter og sammenkæde navnet med fotos.</p> <p>Du kan beskrive nogle vilde planter, frugter og grøntsager fra tidsperioden i billeder og ord.</p> <p>Du kan kende forskel på forskellige vilde planter, frugter og grøntsager.</p>	<p>Læsning og dialog om teksterne til modul 2. Opgave 2. Gå på besøg i en have og tag fotos af afgrøder. Eller prøv at finde billeder af de forskellige afgrøder. Sæt navn og billeder ind i skema. Opgave 3. Kender du de forskellige grøntsager og frugter?</p>	<p>Niveau 1: Niveau 2: Niveau 3:</p>

3	Daglig mad i tidsperioden 900 – 1300.	<p>M: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse  Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse</p> <p>M: Eleven kan analysere fødevaregrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.  Eleven har viden om fødevaregrupperes bæredygtighed.</p>	<p>Du kan forklare, hvilke måltider, man spiste dengang.</p> <p>Du kan gøre rede for en grøntsags vej fra jord til bord.</p> <p>Du kan tilberede gærdej til fladbrød.  Du kan eksperimentere med forskellige urter i fladbrødene og til 'pesto'.</p> <p>Du kan håndtere madlavning over bål.</p>	<p>Læsning og dialog om teksterne til modul 3.</p> <p>Opgave 4. Fladbrød og urtedip.</p>	<p>Niveau 1:  Niveau 2:  Niveau 3:</p>
4.	De fire årstiders mad i 900 – 1300 tallet.	<p>H: Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion  Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu</p> <p>M: Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.  Eleven har viden om mad- og måltidskulturer</p>	<p>Du kan beskrive årets gang med at fremstille frugter og grøntsager til forråd  Du kan fortælle om mulige frugter og grøntsager på de forskellige årstider  Du kan tilberede retter fra tidsperioden.</p> <p><b>Forår</b>  Du kan sætte dig ind i tidsperiodens mulige forsyning af vilde planter, frugter og grøntsager.  Du kan tilberede retter af forråd og forårets urter.</p> <p><b>Sommer.</b>  Du kan fortælle om, hvorfor nordboerne rejste ud.</p>	<p>Læsning og dialog om teksterne til modul 4.</p> <p>Forår.  Opgave 5.  a. Tapning af birkesaft i marts og april måned.  b. Hvilke retter kan der laves ud af det indsamlede, når du må tage lidt af jeres forråd også? Giv forslag til retter.  c. Forslag til retter med kvanstilk:  Pandekager med skvalderkål, ramsløg og små stykker kvanstilk i dejen.  d. Forslag til retter med brændenælder, opgravede rødder og smilende æg.</p> <p>Sommer.  Opgave 6. Tørrede krydderurter eller vilde planter.</p>	<p>Niveau 1:  Niveau 2:  Niveau 3:</p>



			<p>Du kan forklare, hvad nordboerne kunne sælge og købe på marked.</p> <p>Du kan sætte navn på krydderurter og vilde planter. Du kan tilberede urtesalt.</p> <p><b>Efterår.</b> Du kan beskrive årets fester. Du kan tilberede retter til en høstfest.</p> <p><b>Vinter.</b> Du kan beskrive det fødegrundlag og produktion, der kunne ligge lige omkring landsbyen. Du kan fortælle om, hvorfor forskellige konserveringsmetoder kan få frugt og grønt til at holde længere.</p>	<p>Opgave 7. Opskrift. Kryddersalt.</p> <p>Efterår. Opgave 8. Markér nedenfor, hvornår på året festerne ligger. Opgave 9. Høstfest.</p> <p>Vinteren. Opgave 10. Gem maden. a. Syrning. b. Tørring. c. Honningsyltning.</p>	
5	Formidling af havespor fra fortiden.		Du kan anvende digital formidling til eksempler på dagligmads produktion og anvendelse i tidsperioden 900 – 1300.	<p>Opgave 11. Tjek din viden - Quiz Opgave 12. Formidling af tidsperioden 900 – 1300.</p>	<p>Niveau 1: Niveau 2: Niveau 3:</p>