

RØDDER – Lærervejledning.



Tværfagligt undervisningsmateriale 5. - 6. kl.

Historie - Madkundskab

Kirsten Jensen - University College Lillebælt

Indhold.

Lærervejledning.....	2
Præsentation og begrundelse	2
Kompetenceområder og - mål.....	2
Supplerende materialer, litteratur og links	3
Lektionsplan.....	4

Titel: Rødder.

Problemstilling

Hvor kommer de spiselige rodfrugter fra?
Hvordan har de udviklet sig til det, de er i dag?
Hvordan dyrkes de?
Hvordan anvendes de i madlavningen?

Præsentation og begrundelse

Ordet rødder kan betyde flere ting.
Et menneske stammer fra en bestemt egn eller land, familie eller slægt. Således er du del af en historie om en slægt.
Det kan også være de rødder vi spiser. Hvide, brune, gule, lilla, røde og orange rødder. Tynde, tykke lange og korte rødder med grønne eller rødlige toppe. Rødderne bliver kaldt rodfrugter, selvom de er grøntsager. Rodfrugter stammer fra en slægt og har også en historie. De har rødder helt tilbage i oldtiden og har gennem tiden udviklet sig fra den vilde rod til de rødder vi kender i dag.

Klassetrin: 5. – 6. kl.

Omfang: 12 lektioner

Kompetenceområde og -mål 5. – 6. klasse:

Historie

Kildearbejde – K - Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sprogligt enkelt om deres indhold
Historiebrug – HB - Eleven kan perspektivere egne og andres historiske fortællinger i tid og rum.

Madkundskab.

Fødevarebevidsthed – FB -Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.
Måltider og madkultur – MM - Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

Færdigheds- og vidensmål.

Historie.

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

HB - Historiske scenarier.

Fase 1.

Eleven kan opstille historiske scenarier for at få indsigt i samfundsforhold i fortiden.
Eleven har viden om elementer, der indgår i historiske scenarier.

Fase 2.

Eleven kan begrunde valg af historiske scenarier til at få indsigt i samfundsforhold i fortiden.
Eleven har viden om kriterier for valg af historiske scenarier

Madkundskab.

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

FB -Kvalitetsforståelse og madforbrug

Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet

Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer

MM – Måltidskultur.

Fase 1.

Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer

Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.

Fase 2.

Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.

Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.

Materialer

Kirsten Jensen: Rødder. 2015. www.skolenihaven.dk

Vilde urter, frugter og grøntsager.

Redskaber fra faglokalet og bålgrøj.

Supplerende materialer:

Litteratur:

Beck, Thomsen og Else Marie Boyhus: Kogekunst. Nu og Da. Lindhardt & Ringdorf 2003.

Beek, Frank, Dietz, Jacob, Ejlersen, Søren: Aarstidernes køkkenhave. Så – bed – høst. Peoples Press. 2014.

Boyhus, Else Marie: Grøntsager – en køkkenhistorie. Gyldendal 1996.

Bettina Buhl: Historien om danskernes mad i 15.000 år. Dansk landbrugsmuseum. Gl. Estrup. 2010.

Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup: Dansk madhistorie. Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum nr. 13. 1012.

Schmidt, Hans Peter: Vi dyrker selv økologisk. Roskilde Amtscentral. 1992.

Links:

<http://www.fortidsmindeguide.dk/Jaegerstenalder.36.0.html>

<http://www.lammefjorden.dk/produkter/guleroedder/>

www.historielab.dk

<http://skolekontakten.dk/gocook/gocook-smagekassen/film-om-oekologi>

<http://okologiiskolen.dk/>

www.skolenihaven.dk

www.smagforlivet.dk

www.smagensdag.dk

<https://da.wikipedia.org>

Lektionsplan: Rødder. 5. – 6. klasse

Lektionsplan

Modul	Indholdsmæssigt fokus	Færdigheds- og vidensmål	Læringsmål	Undervisningsaktivitet	Tegn på læring
1.	Hvor kommer rødderne fra?	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 M: Fase 1. Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer Eleven har viden om mad- og måltidskulturer. Fase 2. Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.	Du kan redegøre for træk af rodfrugternes historie. Du kan anvende forskellige historiske kilder.	Læsning og dialog om Rødder - Indledning og tekster til opgave 1: Kilder om rodfrugter i historien, opgave 2: Kan I finde andre opskrifter både nye og gamle?, opgave 3: Historiske billedkilder.	Niveau 1: Eleven kan sætte navn på havens rodfrugter Niveau 2. Eleven kan vælge ingredienser og tilberede et måltid med baggrund i en historisk periode Niveau 3. Eleven kan gøre rede for rodfrugters vej fra jord til bord gennem tiderne.
2	Kender du rødderne?	M: Fase 1. Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer	Du kan kende og beskrive forskellige rodfrugter. Du kan gøre rede for rodfrugters sæson. Du kan undersøge og forklare forskellige rodfrugters smag og konsistens Du kan undersøge, diskutere og gøre rede for begrebet kvalitet	Læsning og dialog om tekst og opgaver. Opgave 1. Undersøg rødderne. Opgave 2. Undersøg, vurder og beskriv rodfrugters smag. Opgave 3. Beskriv konsistensen i rodfrugterne. Opgave 4. Hvad er kvalitet? Opgave 5. Hvordan vil I vurdere kvaliteten af de rodfrugter, I har gravet op i haven? Opgave 6. Lav en formidling.	Niveau 1: Niveau 2: Niveau 3:
3	Hvordan dyrkes rodfrugterne?	M: Fase 1 Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen Eleven har viden om	Du kan undersøge, hvordan rodfrugter kan dyrkes på forskellige måder. Du kan gøre rede for forskellen mellem	Læsning og dialog om tekst og opgaver. Opgave 1. Produktion af rodfrugter. Opgave 2. besøg en grønsagsavler, en skolehave eller en forældre, der dyrker	

		fødevarergrupper bæredygtighed	konventionel og økologisk dyrkning. Du kan forklare rodfrugters gang fra jord til bord til jord.	rodfrugter. Opgave 3. Lav et måltid med rodfrugter fra besøget i haven. Opgave 4. Afprøv jeres viden – eller få ny viden om rødder i en quiz.	
4	Eksperimenter med rodfrugter i jeres egen opskrift.	H: Fase 1. Eleven kan opstille historiske scenarier for at få indsigt i samfundsforhold i fortiden. Eleven har viden om elementer, der indgår i historiske scenarier. Fase 2. Eleven kan begrunde valg af historiske scenarier til at få indsigt i samfundsforhold i fortiden. Eleven har viden om kriterier for valg af historiske scenarier M: Fase 1. Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse	Du kan eksperimentere med rødders udseende, smag og konsistens. Du kan udvikle nye retter og måltider med rodfrugter ud fra et historisk perspektiv og kildebrug. Du kan formidle proces og resultat til andre.	Læsning og dialog om tekster og opgaver. Opgave 1. I skal udvikle jeres egen ret med rodfrugter i et historisk perspektiv. Opgave 2. Formidling af arbejdet med rodfrugter.	

