

Lektionsplan: Havespor i fortiden

Lektionsplan					
Modul	Indholdsmæssigt fokus	Færdighedsmål	Læringsmål	Undervisningsaktivitet	Tegn på læring
1 (x lektioner)	Historiske kilder	<p>Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden</p> <p>Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sprogligt enkelt om deres indhold</p>	<p>Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> gøre rede for historiske kilder sætte ca. årstal på tidperioden vikingetiden og den tidlige middelalder forklare, hvorfor kun norden har en vikingetid 	<ul style="list-style-type: none"> Læsning og dialog om, hvor historiske kilder om, hvor fødevarer stammer fra. Opgave 1. Tidslinje introduceres. Dialog om refleksionsspørgsmål 	
2 (x lektioner)	Dagligliv i tidsperioden 900-1300	<p>Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion.</p> <p>Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer</p> <p>Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen</p>	<p>Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> fortælle om vikingernes dagligliv ift. arbejdet med at skaffe mad året rundt. sætte navn på forskellige frugter, grøntsager og vilde planter og sammenkæde navnet med fotos. beskrive nogle vilde planter, frugter og grøntsager fra tidsperioden i billeder og ord. kende forskel på forskellige vilde planter, frugter og grøntsager. 	<ul style="list-style-type: none"> 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? 	
3 (x lektioner)	Dag mad i tidsperioden 900-1300	<p>Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse</p> <p>Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til</p>	<p>Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> forklare, hvilke måltider, man spiste dengang. gøre rede for en grøntsags vej fra jord til bord. 	<ul style="list-style-type: none"> Opgave 4. Fladbrød og urtedip. 	

		bord og til jord igen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tilberede gærdej til fladbrød ▪ eksperimentere med forskellige urter i fladbrødene og til 'pesto' 		
4 (x lektioner)	De fire årtiders mad 900-1300-tallet	<p>Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion</p> <p>Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer</p>	<p>Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ beskrive årets gang med at fremstille frugter og grøntsager til forråd ▪ fortælle om mulige frugter og grøntsager på de forskellige årstider ▪ tilberede retter fra tidsperioden. <p>Forår Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sætte dig ind i tidsperiodens mulige forsyning af vilde planter, frugter og grøntsager ▪ tilberede retter af forråd og forårets urter. <p>Sommer Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fortælle om, hvorfor nordboerne rejste ud ▪ forklare, hvad nordboerne kunne sælge og købe på marked. ▪ sætte navn på krydderurter og vilde planter. ▪ tilberede urtesalt. <p>Efterår Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ beskrive årets fester. ▪ tilberede retter til en høstfest. <p>Vinter</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Læsning og dialog om teksterne til modul 4. ▪ Forår Opgave 5. <ul style="list-style-type: none"> 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. ▪ Sommer Opgave 6. Tørrede krydderurter eller vilde planter. Opgave 7. Opskrift. Kryddersalt. ▪ Efterår Opgave 8. Markér nedenfor, hvornår på året festerne ligger. Opgave 9. Høstfest. ▪ Vinter Opgave 10. Gem maden. <ul style="list-style-type: none"> a. Syrning. b. Tørring. c. Honningsyltning. 	

			<p>Du kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ beskrive det fødegrundlag og produktion, der kunne ligge lige omkring landsbyen. ▪ fortælle om, hvorfor forskellige konserveringsmetoder kan få frugt og grønt til at holde længere. 		
5 (x lektioner)	Formidling af havespor fra fortiden		<p>Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ xx 	▪	