

Trygge fællesskaber i madkundskab

Tema:
**Bagedyst
med sukkerbrød**

Læringsmål

Jeg ved, hvilken dejtype sukkerbrød hører til, og jeg kan lave en roulade.

Fælles mål

Madlavning (4-7. klasse)

- Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Madlavningens mål og struktur (fase 1)

- Eleven kan lave mad efter en opskrift.
- Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.



3 lektioner.

Baggrund

Sukkerbrødsdej er en 'pisket dejtype', der bliver brugt til at lave lagkagebunde, roulade og lignende med. Sukkerbrødsdejen er ret neutralt i smagen og egner sig derfor til tilsætning af smagsingredienser som citron, appelsin, vanilje, chokolade osv. En ægte sukkerbrødsdej er helt uden fedtstof, men man kan tilsætte smeltet, afkølet smør for at gøre den lidt saftigere.

Sådan gør du:

Introduktion

Introducer eleverne for, at de i grupper skal arbejde med den 'piskede dej', sukkerbrødsdej og lave en roulade. Roulade er en rullet kage af sukkerbrødsdej med fyld – ofte af marmelade (hindbær eller abrikos) eller creme. Rouladedej og fyld kan variere fra opskrift til opskrift og fra sæson til sæson.

Der er indkøbt forskellige ingredienser, som de kan fylde i rouladen, samt diverse frugt og pynt til dekoration. Aktiviteten fungerer som en slags bagedyst, hvor alle grupper laver deres egne mesterværk-roulader. Mesterværkerne skal have deres eget udtryk, der symboliserer en lille fortælling, som eleverne finder på.

Opstartøvelse – Planlægning af mesterværk

Inddel klassen i makkerpar eller små grupper.

Grupperne skal aftale, hvilket fyld og pynt de vil have i deres roulader. Herefter skal de tegne en skitse og sammen skabe en fortælling over deres mesterværk.

Lad eleverne google ordet roulade og bagefter klikke på 'Billeder'. Så kan de se, hvor forskellige roulader kan se ud. Sørg for at have et bredt udsnit af ingredienser, så eleverne kan blive inspireret til at lave deres helt særlige mesterværk.

Når eleverne har en skitse, skal du godkende den. Du skal være opmærksom på, at der er fyld og pynt nok til alle grupper. Når skitserne er godkendt, kan grupperne gå i gang med at bage.

Aktivitet – Bagning

Nu skal grupperne i gang med at bage. Giv eleverne opskriften på roulade. Sørg for, at gruppen starter med sammen at læse hele opskriften på rouladebunden inkl. fremgangsmåden.

Du kan eventuelt vise denne film sammen, der viser, hvordan en rouladebund tager form:

<https://llk.dk/tcxhfr>.

Du kan også tale med klassen om, hvordan de kan samarbejde om bagningen. Skal de skiftes til at gøre de forskellige ting eller hjælpe hinanden?

OBS

- Overvej, hvilken gruppesammensætning der vil skabe størst engagement og størst tryghed. Det vil være forskelligt, om det giver mest mening at inddele efter fagligt niveau, så eleverne kan spejle sig i hinanden, eller så de kan hjælpe hinanden – eller om de skal være sammen med nogle, der socialt kan inspirere og give tryghed i gruppen.
- Læg mærke til, om nogle tager for meget styring og udfører alle opgaver, mens andre udelukkende bliver tilskuere.
- Tænk over, hvordan du kan støtte de elever, der er særlig udsatte, og som kan have svært ved at indgå i gruppearbejdet.

Afslutning - præsentation

Klassen skal nu dække et pænt langbord, som de alle kan sidde ved. Stil alle rouladerne på et bord, og bryg te, som bliver serveret sammen med rouladerne.

Tal med eleverne om, hvordan de skal servere rouladen:

- Lad grupperne præsentere deres mesterværk og deres fortælling på skift.
- Lad alle eleverne smage hinandens roulader.
- Vent med at spise, til alle sidder om bordet - hold den gode bordskik.

Du kan eventuelt lade eleverne lave en anonym afstemning om hvilket mesterværk, der skal vinde Bagedysten.

Velbekomme!

OBS

Vær opmærksom på, hvilken kultur der er i klassen. Hvordan omgår eleverne hinanden, og hvordan forvalter de det fællesskab, klassen er? Hvis eleverne er utrygge og vogter på hinanden, så undlad at lave bagedysten som en konkurrence med afstemning.

Materialer:

- Opskriften
- Ingredienser til roulade
- Evt. fyld (marmelade)
- Bageskål
- Bradepande
- Bagepapir
- Dejskraber
- Måleskeer
- Decilitermål
- Vægt

Sådan lever undervisningen op til de fire pejlemærker for trygge fællesskaber i undervisningen

Et fælles "vi" for klassen

Fællesskabet bliver styrket ved denne aktivitet, da klassen producerer kreative mesterværker, som de skal nyde sammen.

Hvis du laver aktiviteten som en konkurrence med plads til kreativitet, skærper du elevernes samarbejdsevner i gruppeprocessen. Du skal dog være opmærksom på, at konkurrenceelementet kan have modsatte effekt og skabe konflikter i elevgruppen, hvis fællesskabet er utrygt. I sådanne klasser skal du undlade konkurrenceelementet.

At kunne bidrage og lykkes

Eleverne oplever at kunne bidrage og lykkes, hvis det bliver italesat, at de alle har en vigtig rolle i gruppen. Du kan hjælpe eleverne med at fordele roller. Tal med dem om, at alle skal have lov at deltage i bagningen. Ingen skal bare være tilskuere. Hvis du oplever elever, der er passive, eller som ikke har kompetencer til at bidrage, skal du hjælpe grupperne med at fordele opgaverne. Vær opmærksom på, om der er udsatte elever, som kan få styrket deres position i fællesskabet ved fx at vise deres kreative evner ved pyntning af rouladen.

Relevant, aktuel og meningsfuld for eleverne

I aktiviteten er der skabt mulighed for, at eleverne er kreative og opfindsomme. De kan fylde og pynte rouladen efter fri fantasi, og de kan skabe en sjov fortælling om deres produkt. Denne inddragelse og medbestemmelse bidrager til, at eleverne vil opleve aktiviteten som sjov og meningsfuld.

Tal med eleverne om, hvordan et godt samarbejde, hvor man hjælper hinanden, kan være med til at styrke fællesskabet, så alle elever føler sig som en vigtig del af klassen.

Et mangfoldigt billede af samfundet

Bagning er for alle. I nogle kulturer og miljøer er madlavning - særligt det søde køkken – anset for at være en feminin kompetence. Vær opmærksom på, at bryde denne forståelse, hvis den er udbredt i klassen. Hvis du laver aktiviteten, som en bagedyst, kan du tale, om hvor mange forskellige typer mennesker, der har deltaget i programmet "Den store bagedyst". Deltagerne repræsenterer et mangfoldigt billede af forskellige typer mennesker. Mange af eleverne vil nok kende Micki Cheng, der efterfølgende har været vært på DR Ultra. Micki Cheng bryder på flere måder med normen både i forhold til krop, seksualitet og etnicitet.