

Mad over bål 24/25



Beskrivelse

Det kræver ikke megen øvelse at lære at lave et bål. Bålet giver varme og har altid været det naturlige samlingssted for mennesker. Flammerne giver lys, hygge og tryghed. Bålet er det gode samlingspunkt for historier og fortrolig snak og giver mulighed for mange kreative arbejdsprocesser. Og så smager mad over bål bare bedre.

Aktiviteter

På dagen vil der være en hel række af opgaver, som skal løses og processer, der skal koordineres. Derfor indgår følgende nøgleord som en vigtig del af dette tilbud: kommunikation, koordinering, samarbejde, fællesskab og oplevelse.

Mange vilde planter i naturen er spiselige. Det er muligt at samle årstidens planter, bær og frugter og tilberede dem over bål.

Vi kan bage brød, stege kød, ryge fisk og meget mere.

Vi skal høre spændende historier, der er knyttet til træer og planter og det at lave ild. Måske skal I tænde bålet med et ildstål som i vikingetiden?

Forberedelse

Vi aftaler med den enkelte skole, hvor meget tid, der skal bruges, og om det er købte råvarer fra supermarkedet, fremtidens råvarer, naturens spisekammer eller noget helt andet, der skal arbejdes med.

Tal også gerne om påklædning. Vi anbefaler, at alle kommer i tøj, der passer til udeliv og årstid.

Efterbehandling

Tal om forskellen ved at lave mad i et køkken og mad over bål: Hvordan har den historiske udvikling haft betydning for den mad, vi laver i dag?

For at skabe sammenhæng mellem dette forløb og elevernes læring i klasselokalet, er det en god idé at koble forløbet til et emne, I skal i gang med, er midt i eller lige har afsluttet. Find inspiration under 'undervisningsmateriale', hvor der bl.a. er linket til relevante forløb på Gyldendals portaler.

Formål

Bålet er magisk og tryllebindende for os mennesker og har, længe før smartphonen og fjernsynet, været noget, man kunne stirre på i timevis. Et samlingssted, hvor nærvær og fællesskab er i højsædet. Når man er ved et bål, risikerer man helt at miste fornemmelsen for tid og sted.

Eksempler fra Fælles Mål:

Madkundskab

- Der arbejdes inden for kompetenceområdet 'madlavning', hvor eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker. Med særligt fokus på 'mål og struktur'.
- Der arbejdes inden for kompetenceområdet 'måltid og madkultur'. Hver eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår. Med særligt fokus på 'måltidets værdier'.

Sted

N3
Nelliikevej 3
8800 Viborg

Undervisningsmateriale

Sekundært materiale

[Valgfagsforløb på Gyldendals madkundskabsportal: Dansk madkultur](#)

Sekundært materiale

[Valgfagsforløb på Gyldendals madkundskabsportal: Mad og klima](#)

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Via mail til fritid [dot] ungdomsskolen [at] viborg [dot] dk

Efter 10. juni 24 er der løbende optag. I er altid velkomne til at kontakte projektlederne og forhøre jer om ledige tider.

Projektleder Anders Mølbak, mail: anmoe [at] viborg [dot] dk, tlf. 2087 4168 eller projektleder Nicolai Stensdal Dalgaard, mail: nsm [at] viborg [dot] dk, tlf. 2193 6104

fritid.ungdomsskolen@viborg.dk

Tlf.nr. 21936104

Tilmeldingsfrist

10.06.2024

Praktisk information

Udbyder

Viborg Ungdomsskole

Antal

28

Maks. en klasse ad gangen.

Periode

Hele året

Yderligere oplysninger til periode

Tilbuddet gælder i skoleåret 24/25.

Varighed

6 lektioner

Varigheden af forløbet afhænger af behovet og det på forhånd aftalte formål med turen, men 4-6 lektioner anbefales.

Dette forløb er gratis

Emneområde

Natur og friluftsliv
Trivsel og fællesskaber

Fag

Biologi
Madkundskab
Natur/teknologi
Obligatoriske emner

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg

Yderligere oplysninger til faciliteter

Ungdomsskolen stiller al nødvendigt udstyr til rådighed.

Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

Kontakt udbyder

Viborg Ungdomsskole

Reberbanen 11 + 13

8800 Viborg

Tlf. 87871900