

# LÆRERVEJLEDNING FRA RÅVARER TIL FROKOST 4.-9. KLASSE



## Formål

At eleverne får kendskab til smørrebrødets historie og får en forståelse for råvarers vej til færdigt madprodukt.

At eleverne oplever, hvordan et professionelt køkkenpersonale fungerer og anvender forskellige madlavningsteknikker, som de genkender fra klasselokalet.

## Fag

Madkundskab

## Indhold

Forløbet omhandler følgende emner:

- Smørrebrødets historie
- Syltning, bagning og hævning
- Fremstilling og anretning af forskellige slags smørrebrød

## Tidsforbrug

Ca. 10 lektioner

## Materialer

Materialet indeholder 14 elevark fordelt på de tre emner.

## Besøg

Klassen besøger et professionelt køkken enten i en butik eller en kantine, hvor de bliver klogere på forskellige madlavningsteknikker.

## INDHOLD

Kort om forløbet.....	2
Undervisningsmaterialets opbygning .....	2
Forslag til lektionsplan .....	3
Oversigt over elevark .....	4
Virksomhedsbesøg .....	8
Fælles Mål.....	9
Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende.....	11
Åben Virksomhed.....	11

Materialet er udviklet af  
Jonas Borg, lærer i madkundskab, kok og bestyrelsesmedlem  
af Foreningen for Madkundskab, og DA Åben Virksomhed

Materialet er revideret i 2023 af DA Åben Virksomhed



## Kort om forløbet

De fleste danske børn hjælper til i køkkenet derhjemme en gang imellem, men færre kender til den danske madkulturs historie.

I dette undervisningsforløb til madkundskab (der kan bruges både i valgfaget i udskolingen og i det obligatoriske fag) inviteres eleverne til at dykke ned i en del af historien, og de får en forståelse for forskellige tilberedningsteknikker og grundmetoder i fremstillingen af elementer til smørrebrød.

I forløbet besøger klassen en butik, en slagter eller en kantine, hvor der arbejdes professionelt med madlavning og fødevarer, og som kan gøre eleverne klogere på nogle af de karriereveje, man kan vælge, hvis man brænder for at lave mad.

**Inden du går i gang med forløbet, er det en god idé at kontakte virksomheden og få fastlagt en dato for besøget. Når besøget nærmer sig, kan I tales ved og forventningsafstemme besøgets indhold. Læs mere under afsnittet Virksomhedsbesøg på side 8.**

## Undervisningsmaterialets opbygning

Forløbet har tre emner, der indledes med en introduktion til smørrebrød og dets historie. Derefter arbejdes der med syltning, bagning af brød, fremstilling af smør og et eksperiment om hævning. De efterfølgende gange skal der fremstilles forskellige former for smørrebrød med brug af deres eget brød og smør.

Under hvert emne er der opskrifter, der kan gives til eleverne. Du kan frit udvælge og plukke fra materialet og evt. bruge andre opskrifter, så det passer til dig og din undervisning. Det er dog en forudsætning, at eleverne har en ide om, hvordan man kommer fra råvarer til færdigt madprodukt.

Bagerst kan du se, hvilke Fælles Mål materialet bidrager til at opfylde.

## Forslag til lektionsplan

Her er indsat et forslag til, hvordan forløbet kan gennemføres med de udarbejdede elevark.

Forløb	Elevark	Lektioner
Før virksomhedsbesøg	Hvad er smørrebrød? (elevark 1.1) Syltning (elevark 1.2) Rugbrød (elevark 2.1) Smør (elevark 2.2) Et lille eksperiment med gær (elevark 2.3) Mayonnaise (elevark 3.1) Smørrebrød med kartoffel (elevark 3.2) Smørrebrød med æg og tomat (elevark 3.3) Leverpostej (elevark 4.1) Hønsesalat med svampe (elevark 4.2) Smørrebrød med leverpostej (elevark 4.3) Smørrebrød med hønsesalat (elevark 4.4)	Ca. 8 lektioner
Besøg på virksomhed	Se forslag til rammen for besøget på side 8	Ca. 1,5 time
Efter virksomhedsbesøg	Innovativt smørrebrød	Ca. 2 lektioner

På næste side finder du en gennemgang af alle elevarkene med inspiration til ekstra input til undervisningen. De er sat sammen i forhold til, hvor meget man ca. vil kunne nå på en undervisningsgang. Det er op til dig at vurdere, hvor meget eleverne kan nå ved de enkelte undervisningsgange.

## Oversigt over elevark

### Elevark 1.1: Hvad er smørrebrød?

Forløbet kan indledes med en introduktion til forløbet, de synlige mål og virksomhedsbesøget.

I elevarket læser eleverne en kort introduktion til, hvad smørrebrød er og ser en video om Ida Davidsen. Viking Oceans: The Queen of Smørrebrød - <https://www.youtube.com/watch?v=iluC5E74Llg>

Eleverne kan evt. undersøge lidt mere om, hvad smørrebrød er. Hvis der er behov for det, kan du guide dem, ved at vise dem disse links.

DR, Danmarks-historien: 4 grunde til at smørrebrød aldrig dør: <https://www.dr.dk/historie/danmarkshistorien/en-historisk-evergreen-4-grunde-til-smoerrebroad-aldrig-doer>

Smag for livet, rugbrød: I danskernes maver gennem 1000 år: <http://www.smagforlivet.dk/materialer/rugbr%C3%B8d-i-danskernes-maver-gennem-1000-%C3%A5r>

Ida Davidsen, historie: <https://idadavidsen.dk/historie/>

### Elevark 1.2: Syltning

Eleverne læser indledningsvis om syltning og kan evt. se denne video: Opskrifter – Syltelage: <https://www.youtube.com/watch?v=YGD-hJFske4>

Derefter sylter de rødbeder og fremstiller agurkesalat.

NB:

Eleverne skal lave nok til, at de kan pynte 1 stykke smørrebrød med leverpostej og evt. deres eget innovative stykke smørrebrød, og evt. til at de kan få en sylt med hjem.

**Forud for lektionen: Tjek op på, at skolen har nok beholdere/syltetøjsglas eller bed evt. eleverne om at tage nogle med hjemmefra.**

### Elevark 2.1: Rugbrød

Eleverne skal bage deres eget rugbrød. Husk på, at grupperne skal bage nok rugbrød til det smørrebrød, som de skal lave de næste par gange, så frys det ned i 3 lige store portioner.

**Forud for lektionen: Tjek, om der er rugbrødsforme nok i skolekøkkenet (2 forme pr. gruppe) eller bed evt. eleverne om at tage nogle med hjemmefra.**

### Elevark 2.2: Smør

Mens brødet bager, skal eleverne lave deres eget smør. De kan som optakt se denne video: Hjemmelavet smør (Dansk DIY) - <https://www.youtube.com/watch?v=aOiVeOPZj-A>

### Elevark 2.3: Eksperiment med gær

Når rugbrødet er i ovnen, og eleverne har lavet smør, kan eleverne lave et eksperiment med gær.

Eksperimentet skal stå i ca. 20 min., før man kan se den kemiske proces mellem sukker og gæret

Imens kan du tale med eleverne i plenum om, hvordan forskellige metoder til hævning virker. Her er links viden om de 3 forskellige metoder.

Brød og surdej: [http://www.lillekrabbe.dk/surdej/surdej\\_hvad.htm](http://www.lillekrabbe.dk/surdej/surdej_hvad.htm)

Gær og bagning: <https://www.gastrofun.dk/artikel/gaer-og-bagning>

Hvad er forskellen på bagepulver og natron: <https://hverdagensalmindeligheder.dk/hvad-er-forskellen-paa-bagepulver-og-natron/>

Bag bedre brød – sådan bruger du hævemidlerne rigtigt: <https://www.idenyt.dk/jul-2/guide-til-godt-brod-i-julen/>

Du kan f.eks. tale med eleverne om, hvorfor man bruger de forskellige metoder til at hæve? Hvad er fordele og ulemper ved at bruge det ene metode i forhold til den anden?

### Elevark 3.1: Mayonnaise

Eleverne skal her piske mayonnaise, som de skal bruge til det smørrebrød, som skal laves denne gang og hønsesalaten, der skal laves næste gang. Det kan derfor være en god ide at lave en dobbeltportion, så de har mayonnaise til næste gang.

Eleverne kan som optakt se denne video: Hjemmelavet håndrørt mayonnaise og redning af skilt mayonnaise - <https://www.youtube.com/watch?v=RIGRGOOnNlhs>

**Forud for lektionen: Husk at tage 1/3 del af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.**

### Elevark 3.2: Smørrebrød med kartoffel

Eleverne skal lave smørrebrød med kartoffel.

Opskrifterne er til 1 stykke smørrebrød, hvilket gør det nemt at justere mængderne efter antal elever i grupperne.

### Elevark 3.3: Smørrebrød med æg og tomat

Eleverne skal lave smørrebrød med æg og tomat.

Hvis der er tid tilovers, kan eleverne arbejde med de ekstra opgaver, der på elevark 6, så de får viden om og færdigheder til at kunne omregne opskrifter på samme måde, som de selv skal bruge, når de laver smørrebrød.

### Elevark 4.1 og 4.2: Leverpostej og Hønsesalat

Eleverne skal lave leverpostej og hønsesalat, som skal bruges til kødpålæg. Det kræver lidt mere tid, så det kan være en ide at dele grupperne op i to.

I næste undervisningsgang skal I på besøg hos en virksomhed der arbejder med at lave mad. Fortæl eleverne, hvad der skal foregå på besøget, som du har aftalt med kontaktpersonen i forvejen.

Når grupperne er færdige (de, som laver leverpostej, skal gøre det, mens den bager i ovnen), skal de forberede 3-4 spørgsmål til virksomhedsbesøget, som skal handle om den type af mad, der laves i det køkken de skal besøge. Inspirer gerne eleverne til at spørge ind til det, de har arbejdet med i forløbet, som I tænker, at virksomheden også arbejder med. Det kan f.eks. være:

- Tilberedning og anretning
- Kalkulering
- Hvad man skal være god til, når man arbejder i et professionelt køkken?

**Forud for lektionen: Husk at tage 1/3 del af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.**

### Elevark 4.3: Smørrebrød med leverpostej

Eleverne skal anrette deres smørrebrød med leverpostej.

### Elevark 4.4: Smørrebrød med hønsesalat

Eleverne skal anrette deres smørrebrød med hønsesalat.

### Elevark 5: Innovativt smørrebrød

Eleverne skal her arbejde innovativt og finde på deres eget smørrebrød.

De skal i deres grupper opfinde en ny type smørrebrød, hvor de inddrager deres nye viden. Smørrebrødet skal opfylde de smørrebrødsregler eleverne har lært i forrige undervisningsgange.

Eleverne skal bruge resten af deres rugbrød og syltede grøntsager samt supplerende råvarer. De supplerende råvarer kan være nogle, som eleverne har stiftet bekendtskab med i forbindelse med dette eller tidligere forløb, som de kan sammensætte på nye måder.

Eleverne skal sideløbende udfærdige en opskrift på deres smørrebrød ved hjælp af skabelonen i elevarket hvor de også skal notere en madlavningsteknik eller råvarer, som de er blevet inspireret af ved besøget.

#### **Præsentation for resten af klassen og virksomheden**

Eleverne kan evt. afslutte med at lave en præsentation af deres innovative smørrebrød og deres udfyldte arbejdsark for resten af klassen. Hvis aftalt kan de tage billeder af smørrebrødet og deres udfyldte arbejdsark og sende det til virksomheden.

**Forud for lektionen: Husk at tage resten af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.**

### Elevark 6: Ekstra opgaver

Eleverne får viden om og færdigheder til at kunne omregne opskrifter på samme måde, som de selv skal bruge, når de laver smørrebrød.

Der er også en opgave, hvor de skal undersøge prisen på smørrebrød.



## Virksomhedsbesøg

Som en del af forløbet skal klassen på besøg hos en butik, slagter eller kantine, der arbejder professionelt med madlavning og fødevarer.

### Før besøget: Forventningsafstemning

Det er vigtigt, at du før besøget har forventningsafstemt med virksomhedsrepræsentanten, hvad der skal ske på besøget, herunder om eleverne har mulighed for at lave mad under besøget. Det er desuden vigtigt, at du har fortalt vedkommende, hvad eleverne har arbejdet med forud for besøget. Det skaber de bedste forudsætninger for et godt besøg, hvor repræsentanten kan tale direkte ind i de ting, eleverne allerede har arbejdet med.

### Under besøget: Program og tidsplan

Et besøg varer omkring 1,5 time. Det konkrete program aftaler du sammen med virksomhedsrepræsentanten – men herunder kan du se et forslag til indhold.

#### Virksomheden som arbejdsplads

Eleverne præsenteres for virksomheden og udvalgte medarbejdere, der fortæller om deres uddannelsesbaggrund.

#### Rundvisning

Eleverne får en rundvisning og ser forskellige dele af produktionsprocessen og lærer om produkternes rejse fra råvarer til frokost.

#### Inddragelse af eleverne

Hvis aftalt med virksomheden, får eleverne lov at prøve kræfter med madlavning.

Hjælp gerne med at få skabt den faglige kobling til det, I har arbejdet med i undervisningen og opfordr eleverne til at stille spørgsmål.

### Efter besøget:

Som afslutning på forløbet laver eleverne deres eget smørrebrød og sender et billede af resultatet til virksomheden, hvis I har aftalt dette.

## Fælles Mål

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i **Madkundskab** efter 6. klassetrin:

Kompetenceområder og kompetencemål	Færdigheds-/vidensområder og mål
<b>Madlavning</b> Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	<b>Grundmetoder og madteknik</b>
	<b>Madlavningens mål og struktur</b>
<b>Måltid og madkultur</b> Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	<b>Måltidskultur</b>

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i **Madkundskab** (valgfag) efter 9. klasse:

Kompetenceområder og kompetencemål	Færdigheds-/vidensområder og mål
<b>Madlavning</b> Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.	<b>Madtekniske egenskaber og håndværk</b>
	<b>Mål og struktur</b>
	<b>Eksperimenterende madlavning</b>

## Uddannelse og job i mellemtrin/udskoling

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i **Uddannelse og job** på mellemtrinnet:

Kompetenceområder og -mål	Færdigheds-/vidensområder og mål	
<b>Personlige valg</b> Eleven kan beskrive sammenhænge mellem personlige mål og uddannelse og job	<b>Mine muligheder</b>	
	Eleven kan beskrive forskellige menneskers karriereforløb	Eleven har viden om variation af karriereforløb
	<b>Fra uddannelse til job</b>	
<b>Fra uddannelse til job</b> Eleven kan beskrive sammenhæng mellem uddannelser og job	Eleven kan beskrive sammenhæng mellem skolegang og senere uddannelse og job	Eleven har viden om krav i forskellige uddannelser og job
	<b>Uddannelse og jobkendskab</b>	
	Eleven kan beskrive uddannelser og job inden for brancherområder	Eleven har viden om uddannelser, job og brancher

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i **Uddannelse og job** i udkolingen:

Kompetenceområder og -mål	Færdigheds-/vidensområder og mål	
<b>Personlige valg</b> Eleven kan træffe karrierevalg på baggrund af egne ønsker og forudsætninger	<b>Mine muligheder</b>	
	Eleven kan koble egne mål med uddannelses-, job- og karrieremuligheder	Eleven har viden om uddannelses-, job- og karriereveje i forhold til ønsker og forudsætninger
	<b>Fra uddannelse til job</b>	
	Eleven kan redegøre for mulige sammenhænge mellem uddannelse og job	Eleven har viden om uddannelsesveje og senere jobmuligheder lokalt, nationalt og internationalt
<b>Fra uddannelse til job</b> Eleven kan vurdere sammenhænge mellem uddannelser og erhvervs- og jobmuligheder	<b>Uddannelse og jobkendskab</b>	
	Eleven kan vurdere muligheder i uddannelser, job og former for iværksætteri	Eleven har viden om indhold og krav i uddannelser og job og forudsætninger for iværksætteri

Gennem forløbet møder eleverne personer, der arbejder i et professionelt køkken og vil stifte bekendtskab med mulige uddannelsesbaggrunde og karriereveje indenfor madproduktion. Når eleverne møder medarbejderne og hører om deres uddannelser, så bidrager forløbet også til det timeløse fag Uddannelse og Job, som skal ind i undervisningen på alle klassetrin.

## Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende

- Når undervisningen flyttes ud på en virksomhed, gælder der de samme regler for eleverne, som når de er på skolen – og det er skolen og lærerne, der har ansvaret for eleverne, når de er på virksomheden. Virksomhedsrepræsentanten hjælper læreren med at sikre, at eleverne kender reglerne på virksomheden, og at virksomhedsbesøget foregår sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.
- At skolen har ansvaret i forbindelse med et virksomhedsbesøg, betyder i praksis, at det er læreren, der har ansvaret for eleverne og pligt til at føre tilsyn med eleverne, når de opholder sig på virksomheden. Hvis der indgår praktiske øvelser i forbindelse med virksomhedsbesøget, sørger læreren i samarbejde med virksomhedsrepræsentanten for, at eleverne får tilstrækkelig oplæring og instruktion i at udføre de praktiske øvelser sikkert og forsvarligt.
- Bemærk, at skolen og læreren har en skærpet tilsynsforpligtelse, når undervisningen foregår i lokaler og på steder, som rummer særlige risikomomenter, eller hvis der er givet særlige sikkerhedsforskrifter eller lignende.
- Læs vejledningen her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget](#).

## Åben Virksomhed

I Åben Virksomhed udvikler vi i samarbejde med dygtige lærere gratis undervisningsmateriale til alle klassetrin – fra 1. klasse og helt op til 3. g – i alle de naturvidenskabelige og tekniske fag.

Alle forløb indeholder et besøg af eller på en lokal virksomhed, så eleverne ser, hvordan det, de lærer i klasseværelset, hver dag bliver brugt i praksis ude i erhvervslivet – til at skabe produkter og løsninger, der gavner det danske samfund og forbedrer menneskers liv.

Målet er at bidrage til at gøre de naturfaglige og tekniske fag levende og meningsfulde for flere elever – og dermed måske øge deres interesse for at arbejde med dem i fremtiden.

Har du spørgsmål eller kommentarer til materialet, så skriv endelig til os på [kontakt@aabenvirksomhed.dk](mailto:kontakt@aabenvirksomhed.dk)