

# Madkamp 2020/2021

## Krig i køkkenet

Madkamps didaktik

v/ Majbritt Pless, lektor

Læreruddannelsen



# Madkampprojektets historie

- I: 2013-2016
- II: 2016-2019
- III: 2019-2020
- IV: 2020-2023
- ...



# MADKAMPS DIDAKTIK



# Eksperimenterende og innovativ didaktik



*"Skal børn og unge være mere bevidste om, hvad de putter i munden, skal vi slippe eksperimenterne og smagen løs i køkkenet. Både i skolen og derhjemme", skriver Sanne Vinther og Jacob Højgaard Christensen (Altinget)*

# Madkamps didaktiske fokus

## **INNOVATION:**

eleverne udvikler, udvælger og udformer noget nyt i fællesskab

SAMARBEJDE

## **ELEVDELTAGELSE:**

eleverne er aktive, medbestemmende og har indflydelse på egen læring

KREATIVITET

## **LÆRING:**

i madkundskab i relation til Fælles mål via forskellige erkendelsesformer

MOTIVATION

## **EKSPERIMENTERENDE TILGANG:**

eleverne arbejder undersøgende og eksperimenterende

# Elevdeltagelse i Madkamp

- Elevdeltagelse indikerer en undervisning, hvor eleverne:
  - Er aktive, medbestemmende og har indflydelse
  - Opstiller forslag og undersøger, hvordan de kan få viden og opøve nye færdigheder
  - Anvender dette i den innovative proces med at udvikle nye retter eller ændre på kendte.
- Det er lærerens opgave at være lyttende, vejledende og faciliterende, så eleverne kan tilegne sig færdigheder og viden gennem de undersøgende, eksperimenterende og teoretiske opgaver, der giver eleverne baggrund for at vælge, hvad de vil præsentere af retter og hvordan de vil formidle deres proces og viden.

A teal-colored oval graphic with a thin black border, containing the text 'ELEVERNES PROJEKT!' in white, uppercase letters.

ELEVERNES  
PROJEKT!

# Arbejdsform

|               | <b>Traditionel tilgang til<br/>mادkundskabsunder<br/>visning</b>                          | <b>Deltagerorienteret<br/>mادkundskabsundervisning</b>   |
|---------------|---|--|
| De<br>lærende | Modtagere af fagligt stof.<br>Elevne skal demonstrere<br>viden og færdigheder.            | Kyndige aktører, idemagere og<br>"undervisere". Fortolker ideer<br>og afprøver. Nøgleordet er valg.                      |
| Læreren       | Leder og motiverer. Er<br>fokuseret på<br>læringsudbytte i relation til<br>fagets slutmål | Facilitatorer,<br>interaktionsvejledere,<br>dialogpartnere i forhold, til<br>videnstilegnelse og udvikling af<br>retter. |
| Indhold       | Lukket i forhold til emnet  | Åbent indhold, hvor der kan<br>diskuteres og forhandles om<br>betydninger og forståelser.                                |

# Kunsten at stille produktive spørgsmål – en måde at arbejde innovativt på

- Et godt spørgsmål er et stimulerende spørgsmål, der opfordrer til at se nærmere på problemet, at udføre et eksperiment og skaffe sig en ny erfaring, dvs. et spørgsmål, der kan 'tænde gnisten' og fremme lysten til at lære, reflektere og besvare
- **Lukkede spørgsmål** – svare ja eller nej
- **Åbne spørgsmål** – hv- spørgsmål (hvem, hvor, hvad, hvordan og hvorfor)

For at spørgsmål kan betegnes som åbne, skal det appellere til forestillinger om nye muligheder.



# At udforme produktive spørgsmål

## Opmærksomheds- fokuserende spørgsmål

Kan du se?  
Har du lagt mærke til?

## Mål-og tælle spørgsmål

Hvor længe..?  
Hvor meget...?

## Sammenlignings- spørgsmål

På hvilken måde er disse korn er ens og hvordan adskiller de sig?  
Set i forhold til form, farve, størrelse, tekstur, struktur og andre kendetegn.

## Handlingsspørgsmål

Hvad sker der, hvis...?

## Problemfremsettende spørgsmål

Kan du finde en måde at...?

## Hvordan og hvorfor spørgsmål

*Du skal tage udgangspunkt i elevens erfaringer. Vigtigt at disse spørgsmål ikke kan besvares på en ganske bestemt måde. De er beregnet til at få eleverne til at tænke over og drage slutninger af deres egne erfaringer. Eleverne skal reflektere over sammenhænge, de har opdaget eller genkendt.  
Dialog, diskussion og ideudvekslinger hjælper eleverne til erkende nye sammenhænge og øger deres forståelse.*

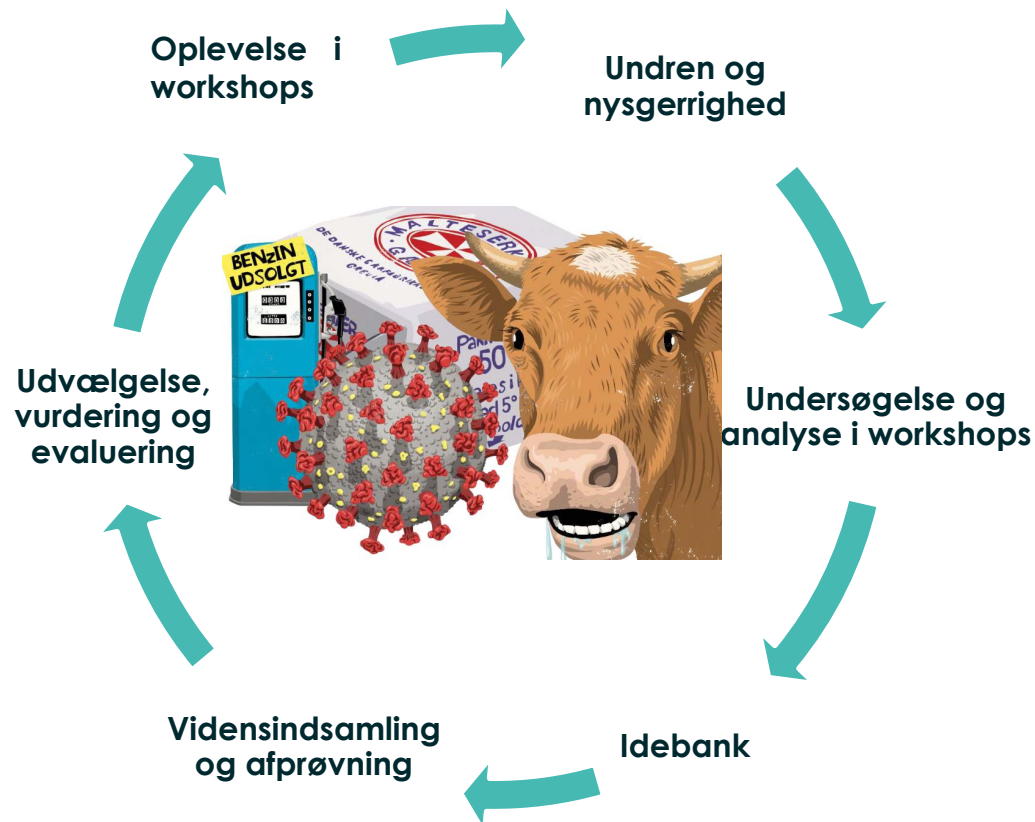
# Processer i Madkamp-forløbet

| Forløb 1   | Forløb 2   |
|--|--|
| Der arbejdes med temaerne i materialet:<br><br>Grundlæggende -><br>Uddybende -><br>Eksperimenterende | Udvikling af retter gennem 4 faser:<br><br>1. Forståelsesfase<br>2. Ideudviklingsfase<br>3. Realiseringsfase<br>4. Evalueringsfase |



Formidling

# Processer i de 4 faser – i læringsforløbet



# Årets tema: Krig i køkkenet

- Fokus på kreativitet og innovation i krig og krisetider => Maden afspejler samfundet => Forandring af madkultur
- 2020 fejres mærkedage: 100-året for genforeningen af Sønderjylland og 75-året for afslutningen af 2. verdenskrig
- Mål: eleverne stifter bekendtskab med kriser, der har bidraget til innovative og kreative løsninger, der har påvirket madkulturen. Derefter skal de i fællesskab udvikle retter, der adresserer nutidens kriser.
- Oplagt til tværfagligt forløb med fx historie og samfundsfag

# 3 temaer

**Tema 1:** En hær marcherer på sin mave! Fra Napoleon d. 1. til 1864

**Tema 2:** Uden mad og drikke dør helten ikke! Verdenskrigene.

**Tema 3:** Eksperimentér med maden i krig og krisetider

# Læremidler til årets Madkamp



- Et samlet hæfte med lærervejledning og elevmateriale
- 1 plakat

Alt materiale findes her:

<https://madkamp.nu/undervisningsmaterialer>

# GOD MADKAMP!



# WORKSHOP

**Napoleons konserver: Workshop 1 opgave 2 (s. 28):**

**Fremstil dit eget konserverede produkt**

En hær marcherer på sin mave!

Napoleon satte gang i udviklingen af konserver

Napoleon har andel i, at vi begyndte at producere røesukker





# Intro fra elevmateriale s. 28

*"Drivhuse, kølehuse og kølig opbevaring under effektiv transport er nogle af grundene til, at vi i dag kan købe friske grønsager året rundt, selvom de ikke gror i vores eget land. Det er bl.a. derfor, at man fx kan finde æbler fra New Zealand i danske supermarkeder. Men det har man ikke altid kunnet. Ligesom det først blev almindeligt at have køleskab og fryser hjemme i løbet af 1960'erne og 1970'erne. Før den tid var der ikke mange grønsager at få om vinteren. Og netop derfor er der udviklet flere metoder til at gemme grønsager. Det kan fx være ved hjælp af tørring, saltning og syring. Det var vigtigt at gemme grønsagerne for at få vitaminer i den mørke tid. I skal nu prøve at konservere grønsager til pickles. Pickles er en fælles betegnelse for sursyltede grøntsager, som har været kendt i flere tusinde år."*

Hvis mere tid: lav workshop 1 s. 27

# WORKSHOP

## Sønderjysk kaffebord: Workshop 2 opgave 2

### (s.32-33): Signatursmåkager



Efter tabet af Sønderjylland i 1864 til tyskerne opstod fællesskabet blandt dansksindede omkring kaffe og kage, som man mødtes om i forsamlingshuse. Kagebordet et symbol på omsorg for hinanden og på fædrelandskærlighed.

14 kager: 7 bløde og 7 hårde (fx Gode råd, Ingenting, Knæpkager og Kys og klap)

Husmødrene konkurrerede om at bage de flotteste kager. Hemmelige opskrifter.

Fra elevmaterialet s. 32: *"I skal nu prøve kræfter med at designe jeres egne signatursmåkager. Hvad skal de symbolisere, og hvilke vigtige fællesskaber skal de understøtte? Er der noget vi kæmper mod i dag, der kan inspirere? Brug grundopskriften på næste side."*

# WORKSHOP

## **Fremtidens deller: Workshop 5 opgave 1 (s. 41)**

*Fra elevmaterialet s. 41: "Ét af de problemer, vi står over for i vores tid, er klimaudfordringer og mangel på bæredygtige løsninger, også i fødevareproduktionen. Nogen kalder det en klimakrise. Fødevareproduktion er en stor synder i klimaregnskabet. Både produktion, transport, opbevaring, håndtering, salg, tilberedning, spild og bortskaffelse af fødevarerne er med til at udlede CO<sub>2</sub>, som belaster klimaet. Særligt den animalske fødevareproduktion er en udfordring.*

*I skal nu prøve at eksperimentere med en traditionel ret, der ikke har ændret sig meget i tidens løb. Nemlig frikadeller. Kan denne typiske danske ret gøres mere klimavenlig?"*

**TIP: brug evt. nogle af de resterende krydderurter og grøntsager**