Fra lasagne til san-nakji! Hvad er en livret?

Forfattere: Thomas Brahe

Faglige temaer: Livretter, Madtraditioner, Insekter
Kompetenceområder: Kommunikation, Måltid og madkultur

Introduktion:
Eleverne skal gennem en indledende "billed- og samtaleøvelse" bevidstgøre sig om egne og andres livretter. Hvad er en livret egentlig for noget? Og smager den ens for alle mennesker? Øvelsen her danner grundlag for elevernes efterfølgende skriveøvelser, hvor livretter (dvs. noget, som eleverne knytter positive smagsmæssige og sanselige konnotationer til) er i centrum.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Fortæl eleverne, at de lige om lidt skal se nogle billeder og forsøge at regne ud, hvad emnet for denne undervisning er. Men afslør ikke (endnu), at det handler om 'livretter'. De skal gerne indledningsvis have en oplevelse af, at livretter ikke er så lige til endda, og det kan være et ganske eksotisk emne med en masse "på spil", som man rent faktisk har lyst til at udtrykke sig om (en stor fordel senere i forløbet, når de skal kommunikere og fremstille tekster om livretter).
2	Alle elever skal have et stykke papir og noget at skrive med klar.
3	Vis nu billede 1 for eleverne - helst på smartboard eller tilsvarende, så billedkigningen bliver en fælles oplevelse med en fælles rettethed. Eleverne noterer ned på papiret, hvad de tror, at temaet er. Ok, I har nu alle sammen set billede nummer 1. Uden at snakke sammen skriver I alle ned på jeres papir, hvad I tror, at temaet er for undervisningen her. I skal kun skrive ét ord eller én sætning. Under ordet eller sætningen gør I plads til et nye ord/sætninger. Billedet af den sydkoreanske ret 'san-nakji' vises her i miniatureformat. Findes i fuld størrelse i kopiarket .



4	Eleverne noterer også ned, hvad de umiddelbart synes om den smag, som fødevaren på billedet repræsenterer. Notér f.eks. med et par tillægsord - ulækkert, appetitvækkende, klamt osv. Eleverne skal derved trække på sanselige erindringer eller forventninger, som derved stemmer deres tilgang til maden på det givne billede. Og netop gennem sanseligheden søges et mere emotionelt engagement aktiveret.
5	Vis nu billede nummer 2. Eleverne noterer igen et gæt samt en række tillægsord, som er knyttet til fødevarens smag. Må ikke drøfte svarene med sidemand eller andre. Billedet af den mexicanske ret 'taco de sesos' vises her i miniatureformat. Findes i fuld størrelse i kopiarket .



6 Billede nummer 3, 4 og 5: samme fremgangsmåde.

Billeder af salat, sushi og lasagne vises her i miniatureformat. Findes i fuld størrelse i kopiarket .







7 I plenum kommer eleverne med bud på, hvad temaet for forløbet er.

Ok, kan I regne ud, hvad temaet mon er her? "Klam mad" siger du? Ja, det kommer jo an på, hvad man synes, er klamt. I Sydkorea er retten med de afhuggede blæksprutteærme faktisk ganske udbredt. Flere steder i Asien, f.eks. Cambojda, er det udbredt at spise tilberedte edderkopper. -> Kunne I forestille jer at spise det? Nej, måske ikke. Men hvad nu hvis man er vokset op med, at det bare er helt normalt? Hvilken mad var mon normal i Danmark for bare 100 eller 200 år siden? Ja, det afhænger meget af teknologi, fangstmetoder og vores forhold (eller væren på fysisk afstand af) slagtning osv. Nu vækker lasagnen formentlig positive smagsforventninger hos jer. Den ser lækker ud. Men hvordan er det nu med kødet - det kommer jo også fra et dyr, som på et tidspunkt har været levende. Vi er bare vant til det. -> Hvad er det mon, der gør, at vi bliver vant til noget og lidt glemmer, hvad det egentlig er lavet ud af? -> Ja, vi er vokset op med det. Det ligger i vores kultur.

Lad mig høre et par eksempler på, hvad I har skrevet af tillægsord til de forskellige madretter.

8 Hvis eleverne endnu ikke har regnet ud, at temaet er 'livretter', afslører du det nu.

Temaet er faktisk livretter. Og ikke kun JERES livretter, men også hvad en livret egentlig er for noget. Hvad tror I, at danske børns livretter var for 200 år siden? Kan I overhovedet forestille jer, at sådan noget som råt kød, insekter og underlige planter - for nogle mennesker i verden - kan være en livret? -> Nej, måske ikke lige nu. Og det forstår jeg godt. Det er også svært for mig at forestille mig at spise en edderkop. Men hvis man er vant til at spise edderkopper, og ens forældre også synes, at det er helt normalt - og mor ofte serverer en omgang stegte edderkopper med nudler - så ser man måske anderledes på det. Og man vænner sig til smagen.

9 Sammenhold livretter. Har alle elever de samme livretter? Eller er der også forskelle - og hvor kommer disse forskelle mon fra?

Hvad er jeres livretter egentlig? Lad mig høre et par eksempler. Og lad os skrive dem op på tavlen. -> Ja, du kan lide boller i karry. Ok, det skriver jeg på tavlen her. Er der andre, der kan lide boller i karry? Ok, der er 17, som godt kan lide boller i karry. Så skriver jeg 17 her på tavlen. -> Ja, du kan lide spagetti med kødsovs - ok, skal det være med parmasanost? Ja. Ok, så skriver jeg det op her. Jeg tør vædde med, at der er mange her, som godt kan lide spagetti med kødsovs, men IKKE med parmasanost. Er det korrekt? Ja, faktisk er der kun 4 herinde, som godt kan lide den kombination. Dvs. vi har allerede set, at der er forskelle. Hvor kommer disse forskelle mon fra, tror I? -> Ja, det kan være medfødt måske - dvs. at man aldrig kan lære at spise noget, som man tror, at man ikke kan lide - fordi det er medfødt? Ok. Ja, eller også kan det være, fordi man har vænnet sig så meget til bestemte råvarer gennem livet, at det bare FØLES naturligt? Ja, der er mange bud. Det, som jeg gerne bare vil have jer til lige nu, er at reflektere over, hvorfor I mon har den livret, som I har. (fører videre til næste punkt)

Forberedelser

Sørg for, at billeder kan vises på blackboardet.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 - Livretter - Aktivitet 2_Hvad er en livret.pdf

SMAG for LIVET

Kopiark 1 – Billeder til aktivitet 1

– Billeder vises på de følgende sider i fuld størrelse og uden forløbstitel i dokument-header











San-nakji

(sydkoreansk ret – typisk lavet på nyligt afskårne blæksprutteærme, som stadig kan bevæge sig)



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Taco de Sesos

(mexicansk ret – typisk lavet på kohjerne)



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Lasagne

(italiensk/vesterlands ret – typisk lavet på pasta, tomatsovs og oksekød)



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Sushi

(sydøst-asiatisk tilberedningsteknik – typisk lavet på rå havdyr, ris og eddike)



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Salat

(universel ret – typisk lavet på forskellige typer grøntsager og nødder)



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv