

Tegn eller bag en symbolkage

Forfattere: Kristine Böhm Nielsen

Redaktør: Thomas Brahe

Faglige temaer: Symbolik

Kompetenceområder: Fortolkning, Læsning



Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne lære, hvordan personlige egenskaber kan udtrykkes på et overført billedplan, som også Bent Haller gør det i sin novelle 'Lidt har også ret'. Personlige egenskaber kan fx være: magiske evner, blodtørst eller feminin skønhed. Til hjælp skal eleverne trække på deres smags- og æstetiske sans. Eleverne skal nemlig tegne og beskrive udseende, smag og tekstur af en kage, som symboliserer en arketype fra et eventyr. Læs mere om symboler under uddybende. I aktiviteten er fokus på, at eleverne skal bevæge sig fra et bogstaveligt til et overført, fortolket plan og lære at se forskellen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Eleverne arbejder sammen i makkerpar, som hver får tildelt [kopiark 3](#) med et billede af en smuk prinsesse. Først skal eleverne blive enige om, hvad de synes, der kendetegner en eventyrprinsesses personlige egenskaber, og skrive 3-5 adjektiver ned. Der skal ikke bruges mere end et par minutter på denne øvelse. Læreren samler op på elevernes bud i plenum.
- 2 Næste trin er, at eleverne skal beskrive prinsessens personlige egenskaber på et overført, billedligt plan. I plenum diskuteres, hvordan en kage ville se ud og smage, hvis det var en god og smuk prinsesse. Dette er kun en kort, indledende øvelse, hvor eleverne skal komme med deres umiddelbare (og gerne fantasifulde men stadig reflekterede) indskydelser.

Prøv at forestille jer, at I skulle bage en kage, som symboliserede en prinsesse. Ja, den skal faktisk SMAGE som en prinsesse. Hvordan ville den se ud? Hvilken farve ville den have? Hvordan ville den smage? Hvordan ville konsistensen være? Hvad ville den være lavet ud af - og hvordan ville den være pyntet?



Prinsessen her er gengivet i [kopiark 3](#), som eleverne har fået udleveret.

- 3 Makkerparrene får derefter tildelt en eventyr-arketype hver (fx trold, fe, nisse, prins, heks, drage, fortryllet frø, vampyr). Parrene starter med at overveje, hvilke personlige egenskaber deres arketype har. Se [kopiark 4](#). Demæst skal eleverne tegne en kage som symboliserer deres arketypes personlighed. Samtidig overvejer eleverne, hvilken smag, farve og tekstur, der kan være med til at udtrykke deres arketypes personlighed. Brug oversigten over grundsmagene i ([kopiark 5](#)) og [teksturkortene](#) til at hjælpe. Evt. bager eleverne deres kager i skolekøkkenet. Se under [forberedelse](#).

- 4 Makkerparrene viser på skift deres tegninger, og de andre elever skal nu gætte, hvad for en arketype deres kage symboliserer. Derefter forklarer makkerparrene, hvordan de har tænkt, at deres kages æstetiske og smagsmæssige udtryk hænger sammen med arketypens personlige egenskaber. Læreren bør have sin opmærksomhed på, om eleverne kan forklare, på hvilken måde deres kage udtrykker deres arketypes personlighed, og således om det er lykkedes eleverne at lave en kobling mellem det bogstavelige og overførte plan.

Ok, lad mig høre, hvordan det gik med at udtrykke jeres arketypes personlighed som en kage. Var det en svær øvelse? Hvorfor/hvorfor ikke? Lad os tage en runde og høre, hvordan I har udtrykt jeres arketypes personlige egenskaber på et symbolsk plan i jeres kager. Først skal vi andre gætte, hvad I har forsøgt at udtrykke. Bagefter forklarer I selv, hvordan egenskaber og udtryk hænger sammen? Hvem vil starte?

Forberedelser

- Forud for denne aktivitet er det en fordel at eleverne allerede kender til begreberne: [grundsmag](#) og [konsistens](#), da de skal bruge dem til at beskrive deres symbolkage.
- Aktiviteten er også en god anledning til at tale med eleverne om hvad, farver kan symbolisere.
- Hvis det besluttet at eleverne skal i skolekøkkenet og bage symbolkager. Kan eleverne bruge denne grundopskrift på cup cakes som du finder [her](#). Og derudover skal de have mulighed for at smagsgive og pynte med forskellige frugter, blomster, slik, glasur, frugtfarve, krymmel, flødeskum og hvad der nu kan findes på og skaffes.
- Udprint kopiark 3, 4, 5 og teksturkort – én til hver.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne lære, hvordan personlige egenskaber kan udtrykkes på et overført billedplan, såsom også Bent Haller gør det i sin novelle 'Lidt har også ret'. Personlige egenskaber kan fx være: magiske evner, blodtørst eller feminin skønhed. Til hjælp skal eleverne trække på deres smags- og æstetiske sans. Eleverne skal nemlig tegne og beskrive udseende, smag og tekstur af en kage, som symboliserer en arketype fra et eventyr. Læs mere om symboler under uddybende. I aktiviteten er fokus på, at eleverne skal bevæge

sig fra et bogstaveligt til et overført, fortolket plan og lære at se forskellen.

OBS! Hvis tiden er til det, kan du som lærer overveje, om eleverne skal en tur i madkundskabslokalet og bage kagerne selv, idet dette vil give en mere konkret æstetisk og sanselig oplevelse og derved kunne bidrage yderligere til såvel deltagelse som læring. Eleverne kan også få til opgave i grupper at bage "billedsprogs-kagen" til næste gang. Læs forslag til, hvordan det kan gøres, under forberedelse.

Fra Fælles Mål for faget dansk sigtes mod følgende sæt af færdigheds- og vidensmål (7. -9. klasse) fra hhv. kompetenceområdet Fortolkning:

Undersøgelse (Fase 2):

- Eleven kan undersøge teksters flertydighed
- Eleven har viden om fortællerpålidelighed, positioner og betydningslag i teksten

Uddybende

Symboler

Et symbol er en ting, handling eller person, der optræder fysisk i fortællingen, men som samtidig er et udtryk for noget andet og mere. Symboler i eventyr peger som regel på den indre konflikt, som hovedpersonen gennemlever. Fx optræder overnaturlige væsener såsom trolde, drager og hekse ofte i eventyr og symboliserer hovedpersonens frygt for at overgå fra et livsstadie til et andet (barn -> voksen).

Symboler skal tolkes i sammenhæng med den kontekst, de fremtræder i. Det er vigtigt at være opmærksom på, hvilken følelse og stemning beskrivelsen af symbolet vækker (frygt, kærlighed, befrielse, had m.v.). Denne sansning af symbolet peger nemlig på, hvad der er på spil mellem linjerne i fortællingen.

Mange dyr er fx også symboler for bestemte egenskaber. I den vestlige kultur optræder uglen typisk som symbol for klogskab og ræven som symbol for snu. Farver har ligeledes stor symbolværdi. Der er fx rimelig enighed om i den vestlige verden at rød opfattes som en voldsom farve, der fx udtrykker: fare, vrede, ustyrlige primale menneskedrifter, blod og/eller mord. Derimod opfattes blå som en mere afdæmpet og seriøs farve.

Hvad vi tillægger symbolerne afhænger meget af, hvilken kultur, vi er opvokset i. Man skal fx være varsom med at bruge kristne symboler i en klasse med en stor andel af elever, der er hinduer eller muslimer for de vil tillægge symbolerne noget andet. Men det vil være en interessant diskussion, om hvad vi hver især lægger i forskellige symboler.

Kopiark

Kopiark:

[Kopiark 3 - Forløb Kannibaler og billedsprog i litteraturen - Aktivitet Tegn eller bag en symbolkage.pdf](#)

[Kopiark 4 - Forløb Kannibaler og billedsprog i litteraturen - Aktivitet Tegn eller bag en symbolkage.pdf](#)

[Kopiark 5 - Forløb Kannibalisme og billedsprog i litteraturen – Aktivitet Tegn eller bag en symbolkage.pdf](#)

[Teksturkort A3.pdf](#)

Kopiark 3 – Arketype: Prinsesse



Fakta om arketyper

Arketyper i eventyr er de klassiske karakterer, vi møder i eventyrene - typisk med helt bestemte personlige egenskaber. Det kan fx være en helt, en prinsesse, en konge, en skurk, en ond heks osv.

Tænk over, hvordan du synes personligheden for arketypen prinsesse er. Hvilke adjektiver (tillægsord) vil du beskrive hende med?

Kopiark 4 – Lav en symbolkage (design en cupcake)

1. Hvad er jeres arketype?

2. Beskriv arketypens personlige egenskaber med fem tillægsord:

3. Tag et papir, og tegn og farvelæg en kage, som symboliserer din arketype:



4. Brug *kopiark 5* om grundsmage til at bestemme, hvilken smag eller smage der bedst passer til jeres kage (hvordan smager f.eks. en fæl heks? En modig prins? En god konge? En smuk prinsesse?):

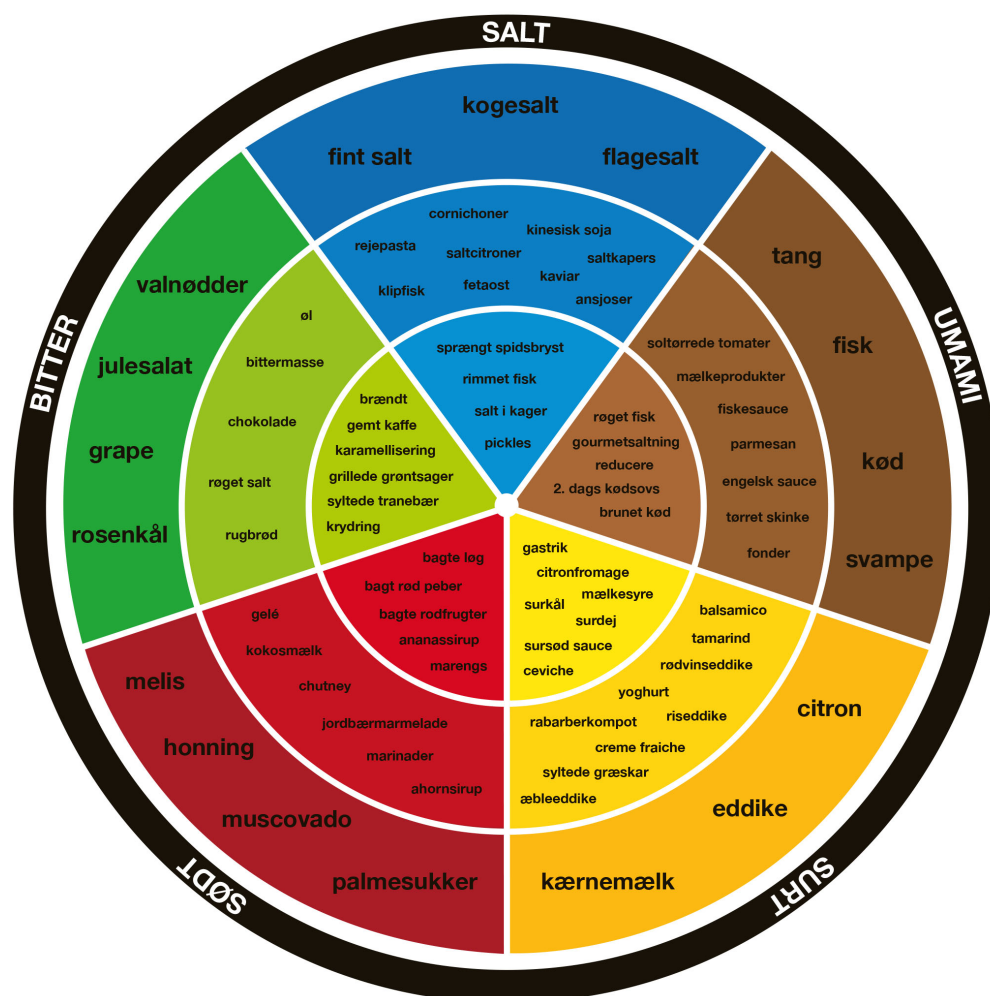
5. Brug *kopiark 6* med teksturkort til at bestemme, hvilken tekstur jeres kage skal have (hvordan føles arketypen? Hård, blød, glat, 'crunchy?'):

Kopiark 5 – De fem grundsmage

En grundsmag er en unik smag, der ikke kan sammensættes af andre smage. De fem grundsmage, som mennesket er i stand til at skelne, er sød, salt, sur, umami og bitter.

Grundsmagene fortæller kroppen noget om, hvad maden indeholder:

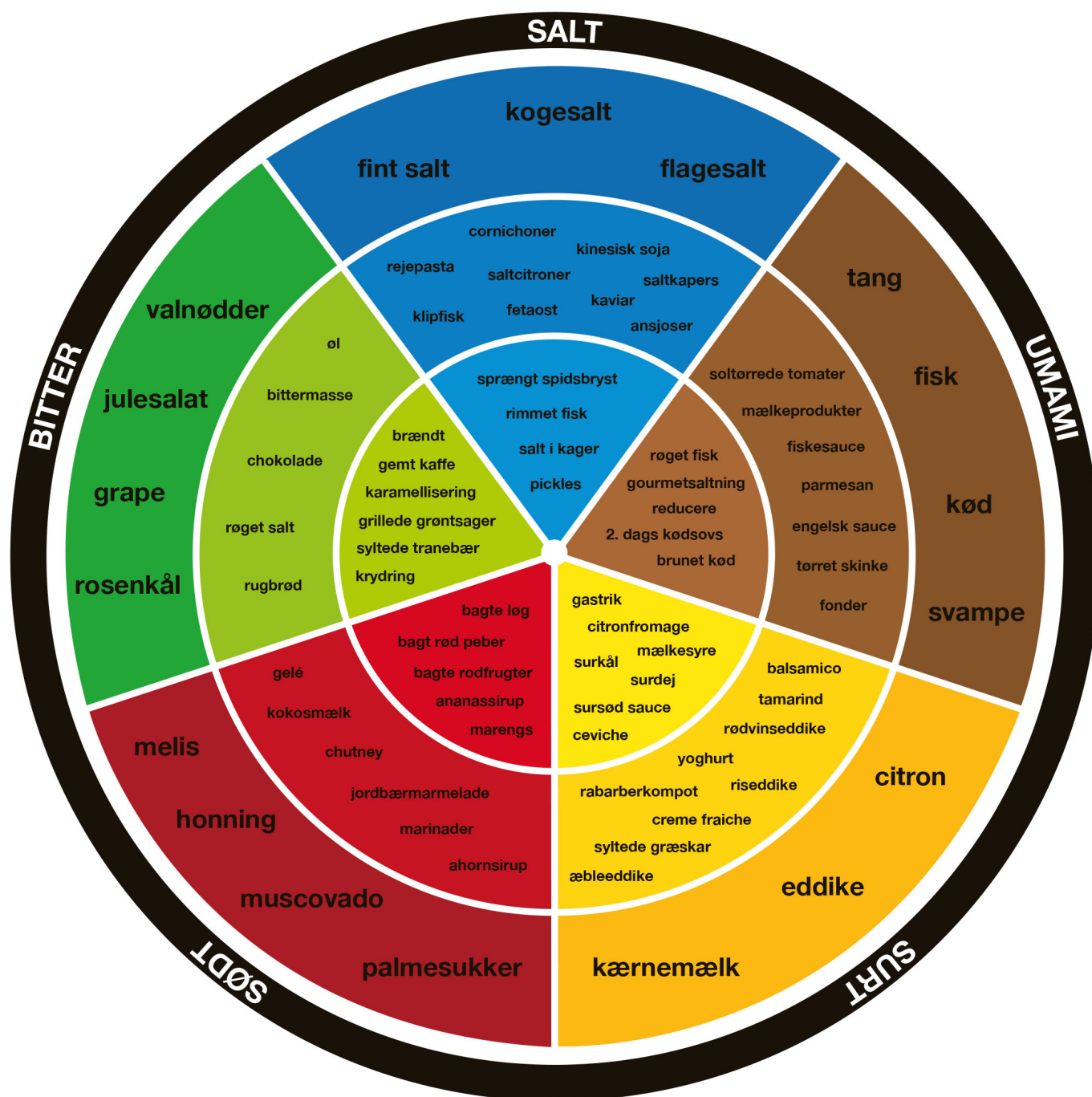
- Sød smag er et signal om, at der er sukker, og derfor energi, i maden.
- Salt smag er et direkte signal om, at maden indeholder salte, især natrium, som er essentielt for kroppens funktion.
- Sur smag signalerer tilstedeværelse af syrer, som der ofte er meget af i umoden eller fordærvet mad.
- Smagen af umami er ofte et tegn på, at maden er rig på protein.
- Bitter smag kan være tegn på, at maden er giftig.



<http://www.kbhmadhus.dk/om-os/materialer/arkiv/2011/februar/smagskompasset>

@ Brugsrettigheder er indhentet

Større udgave af smagskompasset (bedre til udprint):



<http://www.kbhmadhus.dk/om-os/materialer/arkiv/2011/februar/smagskompasset>

@ Brugsrettigheder er indhentet

Om kortene

Teksturkort er et læremiddel til læring om smag.

På kortene findes typiske beskrivelser af madens mundfølelse forklaret med det underliggende naturvidenskabelige fænomen eller definition.



Kort vejledning

Indkøb madvarer med forskellige mundfølelser. Dan hold af 2-3 personer og smag på madvarerne enkeltvis. Brug teksturkortene og diskutér hvilke mundfølelser, der kendetegner de enkelte madvarer. Brug gerne flere beskrivelser for hver madvare.

Diskutér sammen om det er de samme udtryk vi bruger til at beskrive mundfølelsen.

Plastisk eller elastisk

Ordene beskriver, hvor god maden er til at "holde på formen".

Hvis maden ikke går i stykker, men ændrer form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den plastisk. Hvis maden igen får samme form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den elastisk.

Eksempler på mad med tydelig mundfølelse

Elastisk mad:

Vingummi, skumfiduser, gelé, skærest

Plastisk mad:

Banan, kogte bløde grøntsager, nougat, smør, smelteost

Tyndflydende væsker:

Vand, eddike, mælk, kaffe

Tykkflydende væsker:

Honning, sovs, olie, ketchup, mayonnaise

Klistret mad:

Peanutbutter, sirup, karamel, candyfloss

Tør mad:

Kiks

Våd, saftig, fugtig mad:

Agurk, vandmelon, kogt grøntsag, appelsin

Fiberagtig eller trådet mad:

Græskar, bladselleri, kogt kylling, asparges

Krystallinsk mad:

Sodavandsis, flagesalt, sukker

Blød mad:

Honningmelon, avocado, yoghurt, flødeskum

Fast eller hård mad:

Bolcher, nødder, parmesanost

Sprød mad:

Flæskesvær, frisk salat, småkage, marengs, brødskorpe, frisk æble

Grov, kornet mad:

Müsli, hakkede mandler

Grynet mad:

Hummus, gammel mælk

Cremet mad:

Flødeis, mayonnaise, creme fraiche

Knasende, smuldrende:

Cookies

Sej mad:

Tørret bacon, beef jerky

Mør mad:

Kogt fisk eller kød, kogte grøntsager

Melet mad:

Melboller, overkogt pasta

Klæg mad:

Romkugle

Olieagtig og fedtet mad:

Spegepølse, olie, smør

Lærervejledning om brug og gratis download af kort på www.smagforlivet.dk

Tyndflydende eller tykkflydende

Ordene beskriver viskositeten af væskeagtig mad, dvs. hvor god maden er til at "løbe".

Går det hurtigt er den tyndflydende, går det langsomt, er den derimod tykkflydende.

Vådt, saftigt, fugtigt, tørt eller melet

Ordene beskriver madens evne til at frigive vand eller suge vand til sig.

Frigiver maden vand, kalder man den typisk våd, saftig eller fugtig afhængigt af hvor meget vand, der frigives. Hvis maden suger (mund) vandet til sig, føles den tør. Melet mad føles både tør og pulveragtig.

Fiberagtigt, trådet eller krystallinsk

Ordene beskriver formen af madens små dele.

Er madens dele bøjelige og aflange, kalder man dem trådede eller fiberagtige. Føles delene både små, faste og kantede, kalder man dem typisk krystallinske.

Blød, hård, fast eller sprød

Ordene hænger sammen med de kræfter, man skal bruge for at få den til at ændre form.

Blød mad kræver få kræfter at få til at ændre form. Hård eller fast mad, kræver flere kræfter at få til at ændre form. Hård mad, der knækker og larmer, kaldes typisk sprød.

Kornet, groft, grynet eller cremet

Ordene beskriver teksturen ved forskellige størrelser af madens små dele.

Grov, kornet mad består af større dele, man tydeligt kan føle i munden. Grynet mad består af små dele. Cremet mad er, når delene bliver så små, at de ikke kan mærkes enkeltvis i munden.

Knasende, smuldrende, mør, sej, melet eller klæg

Ordene beskriver, hvordan maden falder fra hinanden

Hård mad, der let falder fra hinanden, er knasende eller smuldrende. Blød mad, der nemt kan adskilles, er mør. Er maden blød, men kan ikke skilles, er den sej.

Klæg eller klistret

Ordene beskriver, hvor godt maden hænger sammen eller klæber til omgivelserne

Klæg mad er fugtig og god til at hænge sammen med sig selv. Klistret mad klæber fast på fx tungen eller ganen, og den går i stykker, hvis man prøver at fjerne den.

Olieagtig eller fedtet

Ordene beskriver, hvordan maden afgiver fedt til omgivelserne

Afgiver maden fedt eller olie i munden og føles det som om, der er en glat belægning på tungen eller ganen, er den fedtet eller olieagtig. Er det, der afgives fast fedtstof kaldes det typisk fedtet, er det flydende kaldes det olieagtigt.

brug af kort: print kortene i to-sidet A3 på så kraftigt papir som muligt.



