Dansk modul 1 (Chokolade) - Intro til produkt, bearbejdning af videnskabelig artikel, retorisk smagsøvelse

Forfattere: Casper Thrane
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Chokolade
Kompetenceområder: Kommunikation

Introduktion:
Eleverne skal gennem læsning af videnskabelig artikel samt retoriske opgaver i tilknytning hertil videreudvikle deres forståelse for chokolade som bredere fænomen end blot et fysisk/kemisk - og de træner samtidig mundtlig formidling.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Inden undervisningen...**

- Læs Mie Thorborg Pedersens artikel "Smagen af chokolade" (link åbner vindue/fane på Smag for Livets hjemmeside). Artiklen danner en væsentlig del af vores grundviden om chokolade i forløbet her.
- Læsefokus: Nedskriv de vigtigste pointer om chokolade og kakao ud fra artiklen. Vi skal arbejde tekstnært med artiklen og formidle vores viden mundtligt.
- Se mere under forberedelse.

2 **Præsentation af forløbets produktkrav – Læreroplæg (10 min)**

- Opgaveformuleringen gennemgås fælles: Et mundtligt oplæg inden for én af to genrer (formidlingstale/informativ tale eller politisk tale). Talen afleveres som tekst med tilhørende teoretisk refleksion over og begrundelse for oplæggets opbygning og indhold. Alle taler filmes.
- Se produktformulering.

3 **Retorikkens 5 forarbejdningsfaser – Læreroplæg (15 min)**

- Gennemgang af retorikkens 5 forarbejdningsfaser som den bagvedliggende didaktiske struktur i forløbet (se ark med baggrundsinformationer).

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Undervisningsmodulerne arbejder overvejende med emnet smagen af chokolade ud fra hver sin retoriske fase.
- Oversigtspapir "Retorikkens 5 forarbejdningsfaser".

4 **Arbejde med artiklen – "Chokoladeballade"/"Smagen af chokolade" (50 min)**

- Se øvelsesvejledning 1.

5 **Retorikøvelse med chokolade – Jeg, et stykke chokolade…! (15 min.)**

- Se øvelsesvejledning 2.
- En kreativ smagsøvelse, som lader alle elever lege med sproget og komme i gang med at tale i par og i plenum.

Forberedelser

- Eleverne har læs Mie Thorborg Pedersen, "Smagen af chokolade", *Smag for Livet*. Artiklen danner en væsentlig del af vores grundviden om chokolade i forløbet her.
- Læsefokus: Nedskriv de vigtigste pointer om chokolade og kakao ud fra artiklen. Vi skal arbejde tekstnært med artiklen og formidle vores viden mundtligt.
- Til øvelse 2 skal eleverne bruge **et fad med forskellige typer af chokolade**.
- Udprint 1 stk. øvelsesark 1 samt øvelsesark 2 til hver elev.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1_Øvelse 1_Smagen af chokolade_dansk_modul 1.pdf
Kopiark 2_Øvelse 2_Smagen af chokolade_dansk_modul 1.pdf
Kopiark 3_Talens 5 forarbejdningsfaser_Smagen af chokolade_dansk_modul 1.pdf

Kopiark 1

Øvelse 1: "Chokoladeballade" – viden og mundtlig formidling

- *Denne øvelse styrker din viden om chokolade og træner dig i mundtlig formidling.*

I har allerede arbejdet med chokoladen i indledningstimen i kemi. Så I er som udgangspunkt velforberedte og kompetente til denne opgave.

1. Individuel opgave: Viden om chokolade – spørgsmål til artiklen "Chokoladeballade"/"Smagen af chokolade" (20 min)

Besvar følgende tekstnære spørgsmål til Mie Thorborg Pedersens artikel. Du må meget gerne anvende din viden fra indledningstimen i kemi. Skriv dine svar ned. Du skal bruge dem senere, når du skal formidle din viden om chokolade for klassen.



1. *Hvor stammer kakao og chokolade oprindeligt fra?*
2. *Hvad betyder Theo broma? Og hvorfor har kakaoplanten dette navn?*
3. *Forklar (forarbejdnings)processerne fra kakaobønne til kakaolikør så indgående, du kan. Du må gerne trække på din viden fra indledningstimen i kemi.*
4. *Forklar, hvordan man får kakaopulver, kakaosmør og fast chokolade af kakaolikøren. Kom herunder ind på begrebet conching.*
5. *Hvilke grundsmage rummer chokolade? Og hvilke elementer i chokolade har betydning for mundfølelsen?*
6. *Hvad er forskellen på mørk, lys og hvid chokolade? Og hvorfor kan man hævde, at hvid chokolade ikke er rigtig chokolade?*
7. *Hvorfor taler man om, at chokolade kan være afhængighedsskabende? Er det sandt?*
8. *Hvorfor er temperering af chokolade vigtig? Forklar de enkelte processer, som indgår i den rette temperering af chokolade. Brug gerne din viden fra kemi.*

2. Pararbejde: Finpudsning af viden som optakt til mundtlig formidling (15 min.)

- *Gennemgå i par jeres besvarelser af ovenstående spørgsmål. Udbyg jeres svar, så godt I kan.*
- *Tal om, hvordan svarene kan formidles mundtligt for resten af klassen, så det ikke bare er "tør" formidling af viden, men også interessant og tankevækkende. Det kan være, at I kan lave sammenlignende eksempler (analogier) eller koble svaret med en konkret (smags)oplevelse eller lignende.*

3. Chokoladeekspert formidler for klassen – retorisk stafet (20 min)

- *En frivillig elev rejser sig op, og formidler kort og præcist besvarelsen af 1-2 af ovenstående spørgsmål om chokolade.*
- *Efterfølgende giver taleren taleretten videre til en ny elev i klassen. Denne elev vælger selv, hvilket/hvilke svar, han/hun vil formidle.*
- *Taleretten går herefter videre efter samme princip.*



Kopiark 2

Øvelse 2: Jeg, et stykke chokolade! (15 min.)

- *Denne øvelse træner din evne til at tale i forsamlinger og til at bruge sproget i overført betydning*
- *Rekvisitter: Et fad med forskellige typer af chokolade.*



Vælg som udgangspunkt det stykke chokolade fra fadet, som du har allermest lyst til. Du skal spise chokoladen, mens du besvarer opgaven. Øvelsen tager udgangspunkt i din konkrete chokoladesmagsoplevelse og din viden om chokolade.

Normalt siger man, at den mad, du spiser, fortæller noget om dig som person. Hvis det er sandt, kan du faktisk beskrive dig selv ud fra din viden om (smagen af) chokolade.

Spørgsmålet er derfor: Hvilken type chokolade ville du være, hvis du var chokolade? Tænk på chokoladens udseende, duft, konsistens, grundsmage eller sammensætning som udtryk for din personlighed. Er du f.eks. sød og blød som en mælkechokolade fra Marabou? Er du et Kinder-æg med en indre overraskelse? Eller fast, blank og bitter som 85% chokolade fra Lindt? Det kan også være, at du er en 5-retters chokoladedessertmenu med alt, hvad det indebærer?

Lad din konkrete smagsoplevelse hjælpe dig, og brug din viden fra kemi og dansk om kakao og chokolade. Skriv dine tanker ned som en kort tekst, du kan formidle for din sidemand, som gør det samme for dig.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 3

Talens 5 forarbejdningsfaser

1. *Inventio*: Talens stof skal findes (metoder: Brainstorming, mindmapping, walk-n-talk, bibliotek, heuristik m.m.). Det er en tidskrævende og kreativ proces. Man starter på at finde stof/materiale og argumenter.

2. *Dispositio*: Stoffet ordnes. Man udarbejder en disposition. Man skal overveje, hvordan tilhørerne kan gøres velvillige, opmærksomme og lærervillige. Her er talens indledning vigtig. Hoveddelen redegør og argumenterer for stoffet. Afslutningen sætter sidste stød ind. Indledning og afslutning kan med fordel læres udenad.

   Vær opmærksom på, at for formidlingstalen/den informative tale gælder det ikke så meget om at overbevise sine tilhørere, som det gælder om at videreformidle viden klart og præcist.

3. *Elucutio*: Stoffet formuleres. Man betænker passende sprogbrug. Korrekt, skønt, klart sprog, som passer til den bestemte situation. Man skal nøje overveje stilistiske virkemidler (metaforer, anaforer, retoriske spørgsmål, sammenligninger/analogier, allitterationer etc.).

4. *Memoria*: Stoffet skal øves. Man skal være så bekendt med struktur og indhold, at man føler sig frigjort af den skrevne tale. Ofte kan et stikordsmanuskript fungere godt. Er man helt fortrolig med talens indhold, har man bedre kontakt med tilhørerne.

5. *Actio*: Talen fremføres. Nu skal alt arbejdet præsenteres. Man skal slappe af og holde en levende fremstilling af stoffet. Det er fremførelsen (det man siger, og måden man siger det på), som overbeviser/informerer tilhørerne.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv