Lær andre børn at tilberede rizza

Forfattere: Pia Styrbæk, Klavs Styrbæk
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Madens æstetik, Madspild
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne lære andre børn håndværket i at kunne tilberede rizza med overskydende mad og herigennem give andre børn kendskab til, hvordan man kan få gode smagsoplevelser og samtidig mindske madspild i eget hjem.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Introducer eleverne til opgaven:

Fortæl eleverne, at de skal vise en anden klasse, hvordan man kan anvende rizzaer som *et våben i kampen mod madspild*. De skal lære dem håndværket i at tilberede en rizza og formidle deres viden om madspild til dem.

Lav for eksempel en aftale med en klasse i indskolingen, så de kommer på besøg hos jer i madkundskabslokalet og bliver undervist af jer.

Ved selve besøget kan eleverne deles op i par, således at ét par fra indskolingsklassen bliver budt velkommen og undervist af ét par i jeres klasse. På denne måde får eleverne ansvaret for at undervise indskolingseleverne i det, de har lært.

Som forberedelse til selve forløbet kan eleverne blive inddelt i par og få besked om, at hvert par får 45 minutter til undervisning af to elever fra indskolingsklassen. I dette tidsrum skal de byde deres to gæster velkommen, tilberede en rizza sammen med dem, der tager udgangspunkt i gæsternes smag og ønsker til fyld, og herigennem formidle både deres viden om madspild og håndværket i at kunne fremstille en perfekt rizza.

OBS! Antallet af stegepander kan afgøre, hvor mange elever der skal være sammen. Der skal gerne være én stegepande til hver gruppe.

Som støtte for formidlingen kan eleverne fx blive bedt om at udarbejde et produkt. De kan selv vurdere, hvilket produkt der kan tjene som støtte for deres undervisning af indskolingseleverne. De kan fx udarbejde en video, der viser, hvordan man kan bruge sine sanser til at undersøge fødevarers kvalitet. De kan udarbejde en oversigt over de forskellige datomærkninger. Eller en planche med deres egne råd mod madspild.

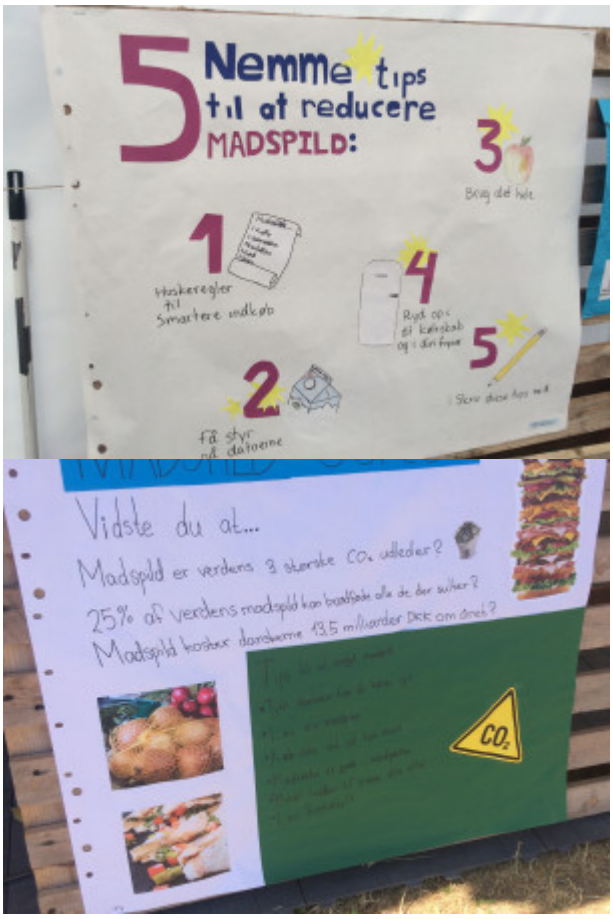
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

På *stopspildafmad.dk* eller *Fødevarestyrelsen.dk* kan man finde forskellige rapporter, vejledninger, regler, markedsanalyser m.m., der kan inspirere til formidlingen og udviklingen af produktets indhold.

Herunder ses eksempler på plakater, som elever i 7. klasse på Tarup Skole udarbejdede som støtte for deres undervisning af indskolingseleverne.







2 Invitér en anden klasse til jeres madkundskabslokale for at undervise dem i alt det, I har lært om sanser, smag og tilberedning af smagfulde rizzaer med overskudsmad!



Læringsmål

Dette undervisningsforløb er udviklet og afprøvet i samarbejde med to 7. klasser, men det kan med fordel også gennemføres på øvrige klassetrin.

Læringsmål:

- *At jeg kan undersøge rapporter og analyser vedr. madspild*
- *At jeg kan reflektere over madspild og mulige tiltag i kampen mod madspild*
- *At jeg kan formidle min viden om madspild til andre børn*
- *At jeg kan demonstrere, hvordan man tilbereder en rizza*
- *At jeg kan forklare, hvordan man kan tilberede rizzaer med overskudsmad og dermed mindske madspild i eget hjem*

Mål for det samlede undervisningsforløb:

Fra fælles mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål fra faget madkundskab i dette undervisningsforløb:

Madkundskab 4.-7. klasse:

Hygiejne

- Eleven kan vurdere mads holdbarhed
- Eleven har viden om mikroorganismer

Kvalitetsforståelse og madforbrug

- Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet
- Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer

Madvaredeklarationer og fødevaremærkning

- Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevare-mærkninger
- Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur

Smag og tilsmagning

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Madkundskab - valgfag - 7./8./9. klasse:

Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse

- Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag
- Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold

Bæredygtighed

- Eleven kan vurdere fødevareproblematikker
- Eleven har viden om industriel fødevareproduktion

Eksperimenterende madlavning

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag

Fødevareproduktion og madprojekt

- Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt
- Eleven har viden om madkundskabsfaglige kommunikationsformer

Måltider og smag

Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider