



Undervisningsmaterialet *Halløjsa! Krydder-Kurt og Krus-Pernille* er udarbejdet til folkeskolens obligatoriske hjemkundskabsundervisning fra 4.-7. klassetrin.

Lærervejledning

Formålet med materialet er, at eleverne:

- Får lyst til og interesse for at anvende friske krydderurter.
- Tilegner sig viden om krydderurter og deres anvendelse i forskellige retter.
- Arbejder praktisk og undersøger med friske krydderurter.

Materialet er udarbejdet, så det kan anvendes i en undervisnings-sammenhæng, som kan begrundes i Fælles Mål 2009. Det er op til den enkelte underviser at begrunde sit valg af emner og materialer ud fra de centralt fastlagte slutmål og kundskabs- og færdighedsområder og den aktuelle elevgruppes forudsætninger. Underviseren må også vurdere materialets anvendelse i forhold til de tidsrammer og lokaleforhold, undervisningen skal virke under.

Mål for undervisningen

Materialet er udarbejdet ud fra følgende undervisningsmål:

- At eleverne får kendskab til krydderurter – historisk, kulturelt og betydningsmæssigt som smagsgivere i forskellige retter.
- At eleverne tilegner sig viden om brug af friske krydderurter.
- At eleverne anvender og eksperimenterer med krydderurterne persille, purløg, karse, basilikum, rosmarin og mynte i forskellige retter.
- At eleverne får sansemæssige oplevelser og erkendelser om friske krydderurters smag og duft.

Undervisningsmålene er begrundet i Fælles Mål.

Fra Fælles Mål 2009

Fra Fælles Mål 2009	
Sundhed Kost, ernæring, hygiejne	<ul style="list-style-type: none"> • Have en forståelse af de almindeligste opbevarings- og konserveringsprincipper. • Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer.
Kultur – æstetik – livskvalitet Madlavning og måltider	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberede fødevarer efter gundlæggende madlavningsteknikker og –metoder. • Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer. • Eksperimentere med fødevarersammensætninger og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk. • Individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider.
Samfund – ressourcer og miljø – etik Fødevarer, forbrug, hygiejne	<ul style="list-style-type: none"> • Sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/ fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne. • Få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse).
Fagets virksomhedsformer	<ul style="list-style-type: none"> • Opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende. • Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt. • Kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske i problemstillinger.

Materialets opbygning og anvendelse

Materialet består af

- Elevfolder på 4 sider.
- Elevark – oplæg til flere elevaktiviteter. Kan downloades fra www.saesonforgodsmag.dk.
- Lærervejledning.

Elevfolder

Elevfolderen indeholder information om krydderurterne: Kruspersille, purløg, karse, basilikum, rosmarin og schweizisk mynte. De undersøgende opgaver lægger op til, at eleverne bruger deres sanser. Eleverne finder på den baggrund ud af, at de kan identificere de friske krydderurter gennem deres syns-, dufte- og smagsans. Det er væsentligt for elevernes læring, at de ikke kun læser eller hører om krydderurterne. Eleverne skal have krydderurterne mellem hænderne, sanse krydderurterne og bruge dem i forskellige madretter.

Fakta om krydderurter giver eleverne mulighed for at tilegne sig viden om produktion af friske krydderurter samt kendskab til opbevaring af friske krydderurter, deres holdbarhed og krydderurternes historie.

I elevfolderen er der opskrift på *pesto* og på *pestokylling med krydrede gulerødder*.

Pesto er valgt, idet det er en af de få retter, hvor krydderurter udgør den største bestanddel.

Til opskriften er der et vurderingskema, hvor eleverne kan fastholde deres vurdering af deres pesto som udgangspunkt for drøftelse med andre elever. Ved at studere opskriften på pesto kan eleverne hurtigt finde frem til at lave deres helt egen pesto ved at eksperimenterer med forskellige friske krydderurter.

Til retten *pestokylling med krydrede gulerødder* kan eleverne anvende en pesto, de selv har fremstillet. Underviseren kan også vælge at købe en industrifremstillet pesto. En købt pesto kan give anledning til at drøfte smag, pris og kvalitet ved at sammenligne hjemmelavet og industrifremstillet pesto.

Elevark

De supplerende elevark indeholder undersøgende opgaver med friske krydderurter. Brugen af krydderurter er forskellig fra madkultur til madkultur. Opskriften *jordbærsalat med mynte* er et eksempel på dette.

Blindtest og *Hvem ved det først* er to opgaver, der skal vise eleverne og underviseren, hvor meget eleverne har lært ved at arbejde med materialet.

De fire opskrifter i undervisningsmaterialet *Halløjsa! Krydder-Kurt* og *Krus-Pernille* er valgt for at vise de udvalgte krydderurter i forskellige retter. Retterne giver samtidig mulighed for at sammensætte en menu:

Appetizer:

Krydret dip med gulerods-, agurke-stave og snacktomater.

Forret:

Crostini.

Hovedret:

Pestokylling med krydrede gulerødder.

Dessert:

Jordbærsalat med mynte.

Suppler evt. menuen med et hjemmebagt madbrød drysset med rosmarin og en kold eller varm myntedrik.

Løsning på

Hvem ved det først?

Krydderurt 1: Basilikum.

Krydderurt 2: Persille.

Krydderurt 3: Rosmarin.

Materialet er udarbejdet for Gartneribrugets Afsætningsudvalg af Hanne Birkum Petersen, cand. pæd. i almen pædagogik.

Sæson for God Smag

www.saesonforgodsmag.dk



Kampagne med støtte fra
Den Europæiske Union og fra
Gartneribrugets Afsætningsudvalg