

# GOCOOK TIL VERDENS ENDE



100% DIN RET

Lærervejledning



|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indholdsfortegnelse</b>                                   |           |
| <b>Indholdsfortegnelse</b>                                   | <b>2</b>  |
| <b>Formål</b>                                                | <b>2</b>  |
| <b>Forenklede fælles mål</b>                                 | <b>2</b>  |
| <b>Læremidlets indhold og opbygning</b>                      | <b>4</b>  |
| <b>Elevhæftets opbygning</b>                                 | <b>5</b>  |
| <b>Opskrifter i smagekassen</b>                              | <b>9</b>  |
| <b>Opskriftshæfte til hjemmet<br/>‘100 % din verdensmad’</b> | <b>10</b> |
| <b>Konkurrencerne</b>                                        | <b>10</b> |
| <b>Tilrettelæggelse af<br/>undervisningsforløbet</b>         | <b>10</b> |

Læremidlet ‘GoCook til verdens ende’ er målrettet den obligatoriske undervisning i madkundskab fra 4.-6. klassetrin. Materialet kan desuden bruges i valgfaget madkundskab på 7. klassetrin samt til faglig læsning i dansk, understøttende undervisning og tværfaglig undervisning i fx historie og geografi.

Læremidlet er udarbejdet og redigeret af Bente Svane Nielsen, Birthe G.S. Kyhn, Ditte Ambæk Durhuus og Charlotte Holm Brodersen fra Coop Skolekontakten & GoCook. En særlig tak til Mikkel Wejdemann, som har rejst verden tynd på jagt efter de krydderier, lokale råvarer og retter, som vi ønskede at sætte fokus på.

Formål

Formålet med læremidlet ‘GoCook til verdens ende’ er, at eleverne er aktive deltagere i et forløb omkring måltider og madkultur. Eleverne skal lære om andre landes madkultur og samtidigt inddrage egne erfaringer i undervisningen. De skal blive i stand til at sammenligne mad- og måltidskulturer fra forskellige steder i verden og sammenholde dem med den danske madkultur. Vi har udvalgt globale madkulturer som har en eksemplarisk karakter og som eleverne har mulighed for at relatere til i deres hverdag. Vi har af hensyn til pladsen valgt at slå det centraleuropæiske køkken (Ungarn) sammen med middelhavskøkkenet (Frankrig og Italien).

Eleverne vil arbejde både undersøgende, teoretisk og praktisk med globale madkulturer. Eleverne vil opnå indsigt i, hvordan de selv er en del af en madkultur under stadig forandring, og at deres smag er kontekstbestemt. Da måltider og madkulturer er et stort emne har vi valgt at lade krydderiernes rolle som smagsgivere, deres dyrkning og oprindelse være den røde tråd gennem materialet. Der er rig mulighed for at lade IT være en vigtig del af læringsforløbet med integration af film og digitale værktøjer.

Forenklede fælles mål

Lærermidlet er særligt relevant for faget madkundskab fra 4. til 7. klasse samt valghold. Du kan se en overordnet oversigt over kompetenceområder og tilhørende færdigheds- og vidensmål for madkundskab samt de øvrige fag, hvor materialet kan indgå herunder.

Madkundskab (4.-7. klassetrin)

| Kompetence-områder  | Målet er, at eleverne:        |
|---------------------|-------------------------------|
| Fødevarerbevidsthed | Råvarekendskab                |
| Madlavning          | Madlavningens mål og struktur |
|                     | Grundmetoder og madteknik     |
|                     | Smag og tilsmagning           |
| Måltid og madkultur | Måltidskultur                 |

| Kompetenceområder   | Målet er, at eleverne:                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fødevarerbevidsthed | opnår viden om, hvad krydderier er, og hvordan man kan bruge dem til madlavning.                                                                                                                               |
|                     | opnår indsigt i, hvordan krydderier er blevet brugt og handlet op igennem verdenshistorien.                                                                                                                    |
|                     | opnår indsigt i, hvor og hvordan udvalgte krydderier gror, og hvordan de ser ud.                                                                                                                               |
| Madlavning          | tilegner sig viden om og erfaringer med, hvilken betydning krydderier har for madens smag og duft.                                                                                                             |
|                     | opnår indsigt i typiske grundmetoder i køkkenet i forskellige kulturer ( <i>blande karry, bage forskellige slags brød, tilberede nudler o.s.v.</i> )                                                           |
|                     | gennem undersøgende og eksperimenterede tilgange tilegner sig viden om smag og sanser, herunder de fem grundsmage samt råvarer, som smager stærkt.                                                             |
|                     | tilbereder retter fra hele verden bl.a. ‘Thailandsk green curry’ (s. 16) og ‘Mexicanske tacos’ (s. 23).                                                                                                        |
| Måltid og madkultur | opnår særlig indsigt i, hvordan man bruger udvalgte krydderier og typiske råvarer i lokale retter i landene: Indien, Thailand, Mexico og Tanzania ( <i>og Ungarn, Frankrig, Italien, Spanien og Tyrkiet</i> ). |
|                     | tilegner sig viden om måltidets sociale og kulturelle funktion i forskellige kulturer fra gadekøkkener i Thailand til et familiemåltid på Zanzibar ( <i>fx spise på gulvet og spise med højre hånd</i> ).      |
|                     | tilegner sig viden omkring begrebet madkultur, herunder dansk madkultur og – historie siden år 1900.                                                                                                           |

Historie efter 4. klassetrin

| Kompetenceområder | Færdigheds- og vidensmål |
|-------------------|--------------------------|
| Historiebrug      | Historisk bevidsthed     |

Geografi efter 9. klassetrin

| Kompetenceområder | Færdigheds- og vidensmål      |
|-------------------|-------------------------------|
| Undersøgelse      | Demografi og erhverv – fase 3 |

Dansk efter 6. klassetrin

| Kompetenceområder | Færdigheds- og vidensmål |
|-------------------|--------------------------|
| Læsning           | Tekstforståelse – fase 1 |

Læremidlets indhold og opbygning

| Antal   | Materiale                                                                                            | Hvor finder jeg det?                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24      | Elevhæfter à 32 sider                                                                                | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 24      | Opskriftshæfter til hjemmet                                                                          | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 24      | Flyers til forældrene                                                                                | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 1       | Lærervejledning à 12 sider                                                                           | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 1       | Gavekort                                                                                             | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 1       | Brev til læreren                                                                                     | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 1       | Plakat                                                                                               | Kommer til skolen i uge 39/40                                                                                   |
| 13      | Lærerark og elevark                                                                                  | <a href="http://skolekontakten.dk/gocook-smagekassen">http://skolekontakten.dk/gocook-smagekassen</a>           |
| 27 film | Film, der hører til elevhæftet                                                                       | <a href="http://skolekontakten.dk/verden">http://skolekontakten.dk/verden</a><br>Youtubekanal: GoCookDK         |
| 1       | GoCook Smagekasse-konkurrencen. Virker indtil 1. december 2016.                                      | <a href="http://smagekasse.gocook.dk">http://smagekasse.gocook.dk</a>                                           |
| 1       | Online afstemning – Danmarks nationalret (for børn). Virker indtil 1. december 2016.                 | <a href="http://stem.gocook.dk/">http://stem.gocook.dk/</a>                                                     |
| 1       | Smagekasse med råvarer til 24 elever og til 2 undervisningsgange. Hentes i uge 43, 44 el. 45 i 2016. | Tjek din bekræftelsesmail for, om du har valgt uge 43, 44 eller 45 til afhentning af smagekassen/er i butikken. |
| 1       | Hjemmeside med alle opskrifter, metodevideoer, leksikon mv.                                          | <a href="http://gocook.dk/">http://gocook.dk/</a> se fanerne 'Verdensmad' og 'Smagekassen'                      |
| 1       | GoCook-kokkeskole-app (til smartphones og iPad) med alle opskrifter, metodevideoer og leksikon.      | <a href="http://gocook.dk/app">http://gocook.dk/app</a>                                                         |



Indholdet i smagekassen

Smagekassen indeholder råvarer til 24 elever til opskrifterne 'Thailandsk green curry' og 'Mexicanske tacos'. **Brug opskrifterne i elevhæftet**, da de er beregnet til madkundskab. Opskriftshæftet, som normalt plejer at ligge i smagekassen, ligger nu i kassen med undervisningsmaterialer, som bliver sendt ud i uge 39.

Brug gerne råvarerne i smagekassen samme dag, som I henter den. Alternativt anbefaler vi, at I pakker smagekassen ud og opbevarer grøntsagerne køligt.

For at kunne lave de to opskrifter, skal I købe ekstra råvarer til en samlet pris på max 150,- kr. i Dagli ´ Brugsen-priser. Se præcis, hvad der er i smagekassen, og hvilke andre råvarer, du skal have hjemme, på <http://skolekontakten.dk/gocook-smagekassen>

Elevhæftets opbygning

Temaet for årets undervisningsmateriale er verdensmad. Elevhæftet 'GoCook til verdens ende' er bygget op omkring emnet krydderier.

Kød, fisk, grøntsager og æg smager af det samme ligegyldig, hvor du befinder dig i verden. Det, som gør, at maden smager anderledes, er krydderier og krydderurter. Vi har derfor valgt at lade krydderierne være den røde tråd igennem hele elevhæftet.

I elevhæftet følger vi Mikkell, madkundskabslærer, madnørd og GoCook-ambassadør, på hans færd ud i den store verden. Vi starter i et supermarked, hvor Mikkell møder kokken Gorm Wisweh foran krydderihylderne. Her bliver de enige om, at Mikkell igen skal ud på en madrejse. Denne gang skal han undersøge, hvor krydderierne kommer fra, og hvordan man bruger dem rundt omkring i verden.

Hæftet starter derfor med nogle indledende afsnit om, hvad krydderier er, hvad bruger man dem til og et verdenshistorisk tilbageblik. Derfra dykker vi ned i smagens verden. Hvilke grundsmage har vi? Og, hvordan er det egentlig, at vi smager og oplever vores mad? Hvordan bidrager krydderier og krydderurter til at give smag til maden? Krydderier og krydderurter har ikke særlig meget grundsmag, men dufter af meget. Vi ser også på nogle af de råvarer, som smager stærkt, herunder chili.

Derefter følger 6 afsnit, hvor Mikkell besøger Indien, Thailand, Tanzania, Mexico, Ungarn og landene omkring Middelhavet – herunder Frankrig, Spanien, Italien og Tyrkiet, før han er hjemme igen. I hvert land går Mikkell på jagt efter lokale krydderier og retter, som vi også kender i Danmark. Mikkell beskriver bl.a. krydderiernes smag og duft.

Hjemme i Danmark reflekterer han over sin tur, og sammenholder sine oplevelser med den danske madkultur. Hvorfor spiser vi, som vi gør? Hvorfor gør andre det? Og hvad spiser vi? Hvornår er vi begyndt at spise retter fra Middelhavet og resten af verden? Det dykker vi ned i her.

Bagerst i hæftet kan eleverne udfordre sig selv med baggrund i deres nyerhvervede viden. Der kan de lave 100 % deres egne kødboller og lade sig inspirere af de typiske smagsgivere fra de køkkener, de har arbejdet med (se skema 1).

Skemaer med råvarer og krydderier

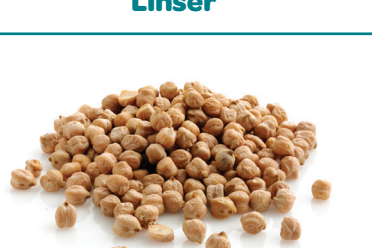
Igennem hele elevhæftet er der flere steder skemaer med billeder af forskellige råvarer og krydderier. Brug dem fx til at tale om, hvad det er for nogle råvarer og krydderier. Kender eleverne dem fra madlavning el. måske fra supermarkedet? Og hvad kan man bruge dem til, og hvordan? Brug leksikonet på gocook.dk el. i GoCook-app'en til at læse mere om råvaren eller krydderiet, herunder bl.a. grundsmag, hvordan du kan bruge det i madlavningen samt opbevaring og holdbarhed. GoCook-leksikonet indeholder beskrivelser af mere end 100 typiske krydderier og smagsgivere fra hele verden med vægten på dem, som eleverne møder i elevhæftet og i deres hverdag. Krydderierne har deres egen fane i leksikonet. Der er desuden beskrivelser af en lang række typiske råvarer fra hele verden fra basmatiris til kartofler.



| Skema | Køkken              | Side |
|-------|---------------------|------|
| 3     | Indien              | 11   |
| 4     | Thailand            | 15   |
| 5     | Tanzania (Zanzibar) | 18   |
| 6     | Mexicansk           | 22   |
| 7     | Middelhavet         | 25   |
| 8     | Tyrkisk (arabisk)   | 26   |
| 9     | Dansk               | 29   |

Skema 1. Oversigt med smagsgivere for hvert område i elevhæftet.

Vi har udeladt basisråvarer i skemaerne for hvert køkken, da der ikke er plads. Du kan dog med fordel lade eleverne arbejde med dem i leksikonet på [gocook.dk](http://gocook.dk) eller i GoCook-app'en (se skema 2)

|                                                                                                  |                                                                                                       |                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Naanbrød   | <br>Basmatiris      | <br>Jasminris |
| <br>Nudler    | <br>Glasnudler     | <br>Pasta    |
| <br>Tortillas | <br>Tørrede bønner | <br>Linser   |
| <br>Bulgur    | <br>Couscous       | <br>Kikærter |

Skema 2. Basisråvarer fra hele verden

Film

Igennem hele elevhæftet finder du QR-koder/url'er ind til 27 små, forskellige film som understøtter materialet. De indeholder blandt andet introduktion til de forskellige lande, som Mikkels besøger, viser Mikkels jagt på forskellige krydderier, og så kan eleverne se, hvordan forskellige retter bliver lavet af lokale kokke (se oversigten 3).

Brug filmene til at understøtte teksten og som introduktion til de forskellige emner. Du kan også lade eleverne se filmene, uden at læse teksten, hvis teksten er for svær eller tiden er begrænset. Eleverne kan dermed opnå viden ad forskellige veje. Eleverne kan også se filmene som forberedelse til undervisningen.

Du kan enten lade eleverne selv scanne QR-koderne med deres smartphones eller iPad tablets i selve undervisningssituationen, eller du kan vælge at vise filmene for hele klassen via fx et interaktivt board,

som har internet adgang. Vær opmærksom på, at du kan vælge høj opløsning af filmen ved at trykke på 'HD' på afspilleren. 'HD' og 'Full HD' er velegnet ved visning på stor skærm.

Filmene er optaget på Mikkels rejse rundt i verden. Vi har klippet produktionen af krydderier på Zanzibar ind i filmene fra de andre lande, da der på øen var rig mulighed for at følge dyrkningen af mange forskellige slags krydderier. I film 12 'Sådan tilbereder og spiser man nudler i Asien' var det ikke muligt for Mikkels at finde en restaurant, der selv tilbereder nudler fra bunden i Bangkok. Vi har i stedet filmet tilberedning af nudler hos 'Magasasa Dim Sum & Cocktails' i København. Det er en kinesisk restaurant, da det kinesiske køkken har større tradition for at tilberede friske nudler.

Se filmene på [skolekontakten.dk/verden](http://skolekontakten.dk/verden)

| Film    | URL                                                                        | Kapitel             | Beskrivelse                                             |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------|
| Film 1  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden1">skolekontakten.dk/verden1</a>   | Mikkels rejser      | Se glimt fra Mikkels cykelrejse.                        |
| Film 2  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden2">skolekontakten.dk/verden2</a>   | Mikkels rejser      | Gorm lokker Mikkels ud på et nyt madeventyr.            |
| Film 3  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden3">skolekontakten.dk/verden3</a>   | Bag om krydderierne | Mikkels brænder krydderier af.                          |
| Film 4  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden4">skolekontakten.dk/verden4</a>   | Bag om krydderierne | Mikkels finder grundsmage på markedet.                  |
| Film 5  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden5">skolekontakten.dk/verden5</a>   | Bag om krydderierne | Mikkels smager på chili og friske nelliker.             |
| Film 6  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden6">skolekontakten.dk/verden6</a>   | Indien              | Tag med Mikkels til Indien.                             |
| Film 7  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden7">skolekontakten.dk/verden7</a>   | Indien              | Mikkels er på jagt efter peber.                         |
| Film 8  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden8">skolekontakten.dk/verden8</a>   | Indien              | Sådan bager man naanbrød.                               |
| Film 9  | <a href="http://skolekontakten.dk/verden9">skolekontakten.dk/verden9</a>   | Indien              | Jutti laver kylling i karry med sin egen karryblanding. |
| Film 10 | <a href="http://skolekontakten.dk/verden10">skolekontakten.dk/verden10</a> | Thailand            | Tag med Mikkels til Thailand.                           |



|         |                                   |                    |                                                                       |
|---------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Film 11 | skolekontakten.dk/verden11        | Thailand           | Mikkel finder citrongræs og ingefær til karrypasta.                   |
| Film 12 | skolekontakten.dk/verden12        | Thailand           | Sådan tilbereder og spiser man nudler i Asien.                        |
| Film 13 | <b>skolekontakten.dk/verden13</b> | <b>Thailand</b>    | <b>Bee og Toi laver deres egen grønne karrypasta til green curry.</b> |
| Film 14 | <b>skolekontakten.dk/verden14</b> | <b>Thailand</b>    | <b>Se, hvordan Gorm skræller ingefær med en ske.</b>                  |
| Film 15 | <b>skolekontakten.dk/verden15</b> | <b>Tanzania</b>    | <b>Tag med Mikkel til Tanzania.</b>                                   |
| Film 16 | skolekontakten.dk/verden16        | Tanzania           | Mikkel er på jagt efter nelliker og kanel.                            |
| Film 17 | skolekontakten.dk/verden17        | Tanzania           | Følg kokken Esta, når hun bager spice cake.                           |
| Film 18 | skolekontakten.dk/verden18        | Tanzania           | Den afrikanske familie laver mad og spiser sammen.                    |
| Film 19 | <b>skolekontakten.dk/verden19</b> | <b>Mexico</b>      | <b>Tag med Mikkel til Mexico.</b>                                     |
| Film 20 | skolekontakten.dk/verden20        | Mexico             | Mikkel smager på den stærke manzano-chili.                            |
| Film 21 | <b>skolekontakten.dk/verden21</b> | <b>Mexico</b>      | <b>Se Messalina bage tortillas til retten quesadillas.</b>            |
| Film 22 | <b>skolekontakten.dk/verden22</b> | <b>Mexico</b>      | <b>David laver tacos med kaktus og røde tomater.</b>                  |
| Film 23 | <b>skolekontakten.dk/verden23</b> | <b>Mexico</b>      | <b>Se, hvordan Gorm tager stenen ud af en avocado.</b>                |
| Film 24 | skolekontakten.dk/verden24        | Mikkel vender hjem | Mikkel møder Gorm og fortæller, hvad han har oplevet på sin madrejse. |
| Film 25 | skolekontakten.dk/verden25        | Danmark            | Mikkel ser dyr på markedet.                                           |
| Film 26 | skolekontakten.dk/verden26        | Danmark            | Spiser vi altid det samme i Danmark?                                  |
| Film 27 | skolekontakten.dk/verden27        | Danmark            | Mikkel øver sig i at spise med pinde.                                 |

Skema 3. Filmoversigt. Film markeret med fed er særlige vigtige i forhold til de to opskrifter i smagekassen.

### Opgaver

I elevhæftet finder du i alt 20 elevopgaver – nogle med tilhørende elevark. Opgaverne giver eleverne mulighed for at tilegne sig færdigheder og viden gennem praktisk, undersøgende, analytisk og teoretisk arbejde. De første opgaver tager udgangspunkt i elevernes viden om krydderier, og der er en progression hen mod de sidste opgaver, som inviterer til åbne spørgsmål omkring etik og madkultur. Du kan vælge dem, du synes passer bedst til din undervisning, elevernes forudsætninger, baggrund og engagement.

Du finder en oversigt over alle opgaverne, inkl. mål, arbejde og baggrund blandt lærerarkene på <http://skolekontakten.dk/gocook-smagekassen>

### Flyer til forældre

Formålet er at fortælle forældrene, at deres barn i de kommende uger deltager i GoCook Smagekasse-forløbet. I den forbindelse er det vigtigt, at forældrene bliver opmærksomme på, at de kan bakke deres børn op ved at spørge til, hvad de har lært og give dem mulighed for at prøve opskrifterne derhjemme.

### Plakat om krydderier

Formålet med plakaten er at give eleverne en samlet visuel oversigt med de mest almindelige krydderier og krydderurter, som vi bruger i vores mad. Der er både krydderier og krydderurter, som bliver omtalt i elevhæftet og nogle, som der ikke har været plads til. Eleverne kan bruge oversigten i forbindelse med andre læringsforløb i klassen, og de kan læse om alle krydderierne i leksikonet på gocook.dk og i GoCook-app'en.

### Opskrifter i smagekassen

Der er i smagekassen råvarer til to undervisningsgange à to til tre lektioner. Brug de to opskrifter i elevhæftet: 'Thailandsk green curry' (s. 16) og 'Mexicanske tacos' (s. 23). Vi anbefaler, at I starter med opskriften på 'Mexicanske tacos' af hensyn til råvarernes holdbarhed. Ingredienserne til 'Thailandsk green curry' kan holde sig til næste undervisningsgang.

Mængderne i elevhæftet er tilpasset madkundskab, dvs. 4 elever. Opskrifterne i opskriftshæftet – '100 % din verdensmad' – er tilpasset en familie på fire. Derudover er der henvisning til en åben opgave i elevhæftet: 'Lav kødboller fra hele verden' (opg. 16, s. 30), der ligger som elevark. Den er der ikke beregnet råvarer til i smagekassen. Derudover er der henvisning til opskriftshæftet, gocook.dk og

GoCook-app'en efter hvert lande-afsnit. De er tænkt som inspiration.

**Inden I går i gang med retterne**, så se de to film i elevhæftet, som viser, hvordan man laver de pågældende retter i henholdsvis Thailand (film 13, s. 15) og Mexico (film 22, s. 22). Vi har på baggrund af de autentiske opskrifter udviklet retter, som eleverne kan gennemføre i madkundskab med danske råvarer. Brug filmene som opstart og introduktion til, hvad I skal lave.

For begge retter gælder det, at det er en god ide at starte med at gennemgå alle ingredienserne. Der vil nok være nogle ingredienser, som eleverne ikke kender. Det kan også være en fordel at starte med at se de tilhørende metodefilm, inden I går i gang. Opfordr også gerne dine elever til ofte at smage på deres retter – også undervejs i processen. Vurder, om der skal tilføjes mere surt, sødt, bitter, salt el. umami.

**Thailandsk green curry:** I retten indgår der både en del grøntsager, men også kød. Det kan derfor være en god ide at gennemgå hygiejnereglerne om at vaske hænder, skifte skærebræt og vaske knive, når man arbejder med fjerkræ.

Det kan også være en god ide at se metodefilmen 'Wokstegning', da det er anderledes arbejde med en wok end en almindelig pande. Alt skal stå klar, inden man går i gang. Find den i app'en el. på gocook.dk. Eleverne kan også bruge en almindelig pande, hvis I ikke har wok til rådighed.

Man kan enten servere retten med nudler eller ris. Hvis I vælger ris, så skal I starte med at koge risene.

**Mexicanske tacos:** I denne ret kan der godt være en del forskelligt at holde styr på. Der er i princippet tre små retter i en. Når I steger pandekagerne, skal der ikke noget fedtstof på panden. Hold derfor et ekstra øje med pandekagerne, så de ikke bliver for sorte.

Hvis I har en morter i madkundskab, så prøv at lave en mindre portion af guacamolen i den. Det er sådan man gør i Mexico. Og det kunne måske være interessant for eleverne at prøve, da det ikke er et køkkenredskab, vi bruger så ofte i dansk madlavning.

Hvis I ønsker at der skal være kød i retten, kan I fx bruge kyllingebryst i strimler. Steg strimlerne med lidt spidskommen. Så får retten den helt rigtige mexicanske smag.





Opskriftshæfte til hjemmet  
‘100 % din verdensmad’

Opskriftshæftet er tænkt, som et hæfte, eleverne kan få med hjem. Så håber vi, at de blandt andet på den baggrund fortsætter med madlavningen derhjemme. Vores erfaring er, at cirka halvdelen af børnene prøver én eller flere opskrifter derhjemme. De to retter fra smagekassen på ‘Thailandsk green curry’ og ‘Mexicanske Tacos’ er også i opskriftshæftet.

*Husk at mængderne i opskrifterne er beregnet til hjemmebrug. Hvis du vil bruge opskriftshæftet i undervisningen, skal du ændre på mængderne. En opskrift til 4 personer i opskriftshæftet er nok til 8 elever i madkundskab. Hvis du bruger opskrifterne på gocook.dk kan du vælge en portionsstørrelse til 2 personer, så svarer det til en gruppe på 4 elever i madkundskab.*

I kan fx bruge opskrifterne i opskriftshæftet til at komme endnu mere rundt i verden. I opskriftshæftet er der opskrifter fra Tyrkiet, Japan, Italien, Filippinerne, Sverige Mexico, Thailand, Zanzibar, Ungarn og Indien. Børn har selv været med til at udvikle opskrifterne.



KONKURRENCERNE  
Der er to konkurrencer i elevhæftet (s. 5).

GoCook Smagekassekonkurrencen  
- vind en eftermiddag med kokken Gorm!

Hvis klassen deltager i konkurrencen, kan I vinde en middag med kokken Gorm, kendt fra TV 2. For at deltage, skal eleverne tilberede enten ‘Thailandsk green curry’ (s. 16 i elevhæftet) eller ‘Mexicanske tacos’ (s.26 i elevhæftet), anrette retten og tage et billede af den.

Eleverne er velkomne til at gøre retterne til deres egne ved at tilsætte eller udskifte ingredienser. Desuden skal eleverne beskrive en metode fra en af de to retter (fx skrælle ingefær med en ske, vaske hænder, tage stenen ud af en avocado, osv.) med deres egne ord - evt. suppleret af fotos el. en kort video. Eleverne kan hente inspiration ved fx at se vindernes bidrag fra 2015 (<http://smagekasse.gocook.dk/>) el. ved at se på metodevideoerne på <http://gocook.dk/kokkeskolen>. Elevernes bidrag til konkurrencen skal uploades på <http://smagekasse.gocook.dk/>, hvor I også finder konkurrencebetingelserne.

Afstemning om Danmarks nationalret  
– vind et besøg af Mikkel

Hvad kan danskerne egentlig lide? I 2015 stemte danskerne (de voksne) om, hvilken ret der skulle være Danmarks nationalret. Valget faldt på stegt flæsk med persillesovs. Men børn og voksne har ikke altid samme smag, vi har derfor valgt også at lade eleverne stemme om det på Facebook og Instagram. De har blandt andet kunne stemme på stegt flæsk og persillesovs, boller i karry, pizza, smørrebrød, sushi og frikadeller. Nu er der så tre retter tilbage, som eleverne kan stemme på via <http://stem.gocook.dk>. Her kan de også se, hvad andre elever i landet har stemt.

Tilrettelæggelse af undervisningsforløbet

Tilrettelæg emnet, så det tager hensyn til elevernes forudsætninger, tidsrammen, økonomi samt faglokalets indretning og udstyr, herunder adgang til it-læringsmidler (smartboard, smartphones el. iPad-tablets). Sørg for, at eleverne kender målene for din undervisning. Vær også opmærksom på, at eleverne både skal arbejde praktisk, undersøgende og analytisk, og at de skal diskutere og vurdere for at tilegne sig viden om verdensmad og madkultur i et bredt perspektiv. Det er også vigtigt, at eleverne får indflydelse og medbestemmelse på, hvordan undervisningsforløbet skal tilrettelægges.

KORT  
FORLØB

| Lærer gør:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Elev gør:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>INDLEDENDE UNDERVISNINGSGANG:</b></p> <p>Du indleder ‘GoCook til verdens ende’ ved at tale med eleverne om deres erfaring med mad fra andre lande. Du opfordrer eleverne til at beskrive, hvilke retter de har smagt på en rejse. Det kan også være elever, der har familier med andre madtraditioner end den danske.</p> <p>Igangsæt opgave 1 og tal med eleverne om, hvad der er krydderier. Tænker de også, at salt, sukker, chili eller vanilje er et krydderi? Vi har udeladt salt og sukker i elevhæftet, men de kunne også være omtalt som krydderier.</p> <p>Præsenter eleverne for køkkenerne i Indien, Thailand og Mexico. Vis filmene, som introducerer de tre lande. Gennemgå, hvad forskellen er på karry (Indien) og karrypasta (Thailand).</p>                                                                                                                                                            | <p><b>INDLEDENDE UNDERVISNINGSGANG:</b></p> <p>Eleverne viser på et verdenskort, hvor de har oplevet andre verdenskøkkener. Hvilken slags mad spiste man? Hvilke madkulturer har eleverne i klassen?</p> <p>Eleverne gennemfører opgave 1, s. 6.<br/>Hvor mange krydderier kan I finde i skolekøkkenet?<br/>Lav en liste over de mest populære krydderier i klassen.</p> <p>Eleverne læser teksterne om Indien, Thailand og Mexico. De søger evt. informationer om ukendte råvarer og krydderier i leksikonet.<br/>Eleverne scanner QR-kode med deres telefoner.</p> |
| <p><b>UNDERVISNINGSGANG 2:</b></p> <p>Du har modtaget smagekassen og åbner den sammen med dine elever. Du kan evt. have opbevaret råvarerne på køl for at forlænge råvarenes holdbarhed. Hvis det er tilfældet, så læg dem tilbage i smagekassen inden undervisningen. Så kan I åbne kassen sammen.</p> <p>Brug koriander fra smagekassen som indgang til afsnittet om ‘Lugt dig til smagen’. Vi lugter med næsen, og krydderier dufter.</p> <p>FAKTA: Du kan smage 5 grundsmage med tungen. Din næse kan skelne op til 1 billion forskellige duftstoffer. Det er derfor man siger, at lugtesansen står for cirka 80 % af din smagsoplevelse.</p> <p>Henvis til film 19: Tag med Mikkel til Mexico.<br/>skolekontakten.dk/verden19</p> <p>Tilbered opskriften ‘Mexicanske tacos’<br/>Hvis eleverne vil være med i konkurrencen, så husk dem på, at de skal tage billeder el. film af en metode undervejs i tilberedningen.</p> | <p><b>UNDERVISNINGSGANG 2:</b></p> <p>Eleverne tager råvarerne op af smagekassen og sætter ord på, hvilke råvarer de kender/ikke kender</p> <p>Eleverne smager på koriander og gennemfører opgave 4 side 9.</p> <p>Eleverne tilbereder opskriften ‘Mexicanske tacos’.<br/>De smager til med chili.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>UNDERVISNINGSGANG 3:</b></p> <p>Vis film 13, hvor Bee og Toi laver deres egen karrypasta.</p> <p>Find karrypasta og ingefær frem fra smagekassen.</p> <p>Gennemgå opskriften på ‘Thailandsk green curry’.<br/>Hvis eleverne vil være med i konkurrencen, så husk dem på, at de skal tage billeder el. film af en metode undervejs i tilberedningen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>UNDERVISNINGSGANG 3:</b></p> <p>Eleverne ser film 13.</p> <p>Eleverne gennemgår varedeklarationen på karrypasta. Eleverne smager på frisk ingefær.<br/>Eleverne dufter til østerssovsen.</p> <p>Eleverne tilbereder opskriften på ‘Thailandsk green curry’.</p> <p>Eleverne smager retten til og vurderer smagen.</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>OPSAMLING</b></p> <p>Deltag i konkurrencerne.</p> <p>Gennemgå med eleverne, hvad de har lært.<br/>Gennemgå tidslinjen på side 27.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>OPSAMLING</b></p> <p>Deltag i konkurrencerne.</p> <p>Eleverne reflekterer og placerer retten ‘Green Curry’ på tidslinjen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Eksempel på et længere undervisningsforløb

Lad eleverne være med til at vælge, hvilke madkulturer I skal gå i dybden med. Lad dem evt. præsentere et land for hinanden. Lad dem udvælge retter, som de gerne vil afprøve. Lad eleverne bidrage med opskrifter og viden om andre landes madkulturer fra familie og rejser.

### Kilder og særlig tak

En særlig tak til 6. klasse på Karlslunde Skole, som hjalp os med test af opskrifterne til smagekassen. Desuden tak til opskriftsudvikler Charlotte Holm Brodersen, fotograf og filmand Andreas Vappula Nilsson, fotograferne Anders Find, Thomas Hergaard og Andreas Raun Arneberg, tegnerne og illustratorene Jon Skråentskov og Peter Meder og grafiker Kirsten Duedal Vesterlund. Desuden en stor tak til de medvirkende børn på madcampen. Flere fakta omkring krydderier er afstemt med bogen 'Alverdens krydderier og krydderurter' af Claus Ib Olsen og Nanna Simonsen, Gyldendal, 2009.

I kan med fordel bage spice cake som en optakt til et juletema i december. Læs om de krydderier, vi bruger i julen såsom ingefær (Thailand), kanel og nelliker (Zanzibar).

Læs om krydderier fra hele verden i leksikonet i GoCook-app'en og på [gocook.dk](http://gocook.dk)



100% DIN RET