Vi løser grønne problemstillinger i vores eget smagsprojekt

Forfattere: Majbritt Pless, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Grøntsager, Bæredygtighed, Smagsoplevelser

Introduktion:
Forestil jer, at I skal åbne en foodtruck, der sælger grøn fastfood. Hvad skal der til, for at det bliver en succes? I denne aktivitet skal eleverne udvælge én af de oplistede 'grønne smagsudfordringer/problemstillinger', som de vil arbejde med. Herigennem får eleverne mulighed for at fordybe sig i viden og færdigheder, de har tillært sig i forløbet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Introduktion:**
Forløbet, som eleverne har arbejdet med i det foregående, har primært haft fokus på smagen af grønt, og hvordan vi kan skabe velsmagende retter med grønt. Men indirekte har forløbet også fokus på bæredygtighed. Alle ved, de skal spise masser af grønt, fordi det er sundt, og derfor er det vigtigt, at vi er i stand til at lave smagfuld og indbydende mad med grønt. Men ud over at grønt er godt for sundheden, er det også godt i et bæredygtighedsperspektiv. Det er langt bedre for klimaet at spise vegetabilske produkter frem for animalske. Derfor kan der være flere grunde til at arbejde med en grøn problemstilling. Samlet set er det væsentligt at huske på, at ingen gider spise noget, de ikke kan lide smagen af, så uanset om det er sundhed eller bæredygtig, der er er i centrum, så skal det smage godt!

Forslag til grønne smagsudfordringer/problemstillinger:

Introducer eleverne til opgaven om at løse en grøn smagsudfordring/problemstilling, og præsentér eleverne for de oplistede forslag herunder. Eleverne kan enten vælge en udfordring eller lade sig inspirere til selv at udfolde en grøn problemstilling. Måske er eleverne endda stødt på udfordringer undervejs i forløbet, eller har stillet nysgerrige spørgsmål, som kan danne afsæt for andre problemstillinger?

- **De grimme grøntsager:** Passer det virkelig, at nogle grøntsager er for grimme til at blive solgt i supermarkedet? Hvad sker der med disse grøntsager? Hvad skal der til, for at folk vil købe de "grimme grøntsager"? Tag på udkig efter grimme grøntsager og kom med et bud på en løsning af problemet.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- **Grøn fastfood:** Grøn fastfood, der samtidig smager godt? Forestil jer, at I skal åbne en foodtruck, der sælger grøn fastfood. Hvad skal der til, for at I bliver en succes? Kom med et bud på en smagfuld grønsagsret, der kan sælges i jeres foodtruck.

- **Grøntsagens (u)spiselige dele:** Mange ved slet ikke, at man kan spise stokken på en broccoli - men hvad kan man bruge den til, og hvordan får vi udbredt viden om de spiselige dele af grøntsagerne, som mange tror er uspiselige?

- **En smagfuld grøntsagsdessert?** Er det muligt at fremstille en smagfuld grøntsagsdessert? Kan man mon også "drikke" sine grøntsager? Hvordan kan man udvikle en smagfuld grøntsagsdrik?

- **Når salaten vælges fra:** Hvordan gør vi en grøn salat spændende, så den bliver en attraktiv spise for både børn og voksne?

Læreren og elevernes rolle i det problemløsende arbejde:
Når eleverne har fundet en problemstilling, starter processen med at finde løsningsforslag og generere idéer. Igennem hele forløbet er det vigtigt, at du som lærer indtræder i en vejledende og faciliterende rolle, da indholdet er åbent og kan diskuteres og 'trykprøves'. Stil derfor mange hv-spørgsmål og åbne spørgsmål, der appellerer til forestillinger om nye muligheder og driver eleverne frem mod at lære, reflektere og besvare. Måske skal de søge viden forskellige steder undervejs.

Når der er taget beslutninger om, hvad der skal prøves af, skal eleverne udarbejde indkøbslister og i gang med at eksperimentere med at fremstille deres produkter. Her er det vigtigt, at eleverne husker at notere undervejs, så de kan huske, hvad de gjorde, og hvilke resultater det gav. Skal der ændres noget? Hvad? Hvor meget? Hvilke smage? Hvordan? Hvad var godt? Hvad var skidt? osv. De kan bringe alle deres madkundskabsfaglige erfaringer og kompetencer i spil i det entreprenante og innovative arbejde med at udvikle og fremstille deres produkt. Der skal være plads til fejl, for dem lærer man af, og der skal være plads til refleksion, fordybelse, undersøgelse og eksperimentering i deres arbejde med en grøn problemstilling/smagsudfordring.

Målet er efterfølgende at "sælge ideen". De skal med brug af relevante, madkundskabsfaglige kommunikationsformer kommunikere målrettet og kreativt om deres projekt og produkt. Hvem er målgruppen? Hvad koster det? Hvad skal særligt fremhæves? Hvorfor er det relevant/godt? osv.

2 **Inspiration til prøveoplæg i grønt:**

Denne aktivitet har tilmed til hensigt at klæde eleverne på til at kunne gå til prøven i

madkundskab. Her gives inspiration til udformning af et konkret prøveoplæg inden for emnet grønt, der tager udgangspunkt i det undervisningsforløb, som eleverne netop har været igennem.

Læringsmål

Læringsmål

- Du kan bringe din viden og færdigheder om grøntsager i spil og fordybe dig i en udvalgt problemstilling med fokus på en grøn smagsudfordring.
- Du kan arbejde innovativt og entrepenant med produktion/fremstilling af mad.
- Du kan eksperimentere med ingredienser og metoder samt egne smagsoplevelser i madlavning.
- Du kan skabe velsmagende retter med grønt, med brug af viden om sensorik, smag og håndværk.
- Du kan promovere din grøntsag og formidle din viden om grøntsager.
- Du kan reflektere over valg af madlavningsmetoder og smage og fremsætte nye ideer til grønne retter.

Fælles Mål:

Forløbet Grønt kan særligt understøtte arbejdet med følgende færdigheds- og vidensområder fra Fælles Mål efter 7./8. klassetrin (madkundskab som valgfag):

Kompetenceområdet Mad og sundhed: Sund mad til målgrupper, Kommunikation og samfund

Kompetenceområdet Fødevarebevidsthed: Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse, Bæredygtighed, Fødevareproduktion og madprojekt

Kompetenceområdet Madlavning: Mål og struktur, Madtekniske egenskaber og håndværk, Eksperimenterende madlavning