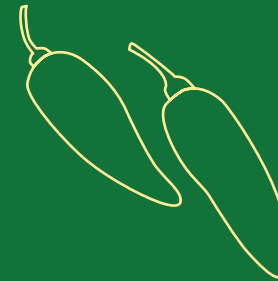


LOMA UNDERVISNING CASE

SUND MAD PÅ SKEMAET



SUND MAD PÅ SKEMAET

I dette forløb arbejder vi med maddannelse som et bidrag til dannelse i bred forstand jævnfør Folkeskolelovens formål. Vi tænker her mad ind som pædagogisk og sundhedsmæssigt værktøj

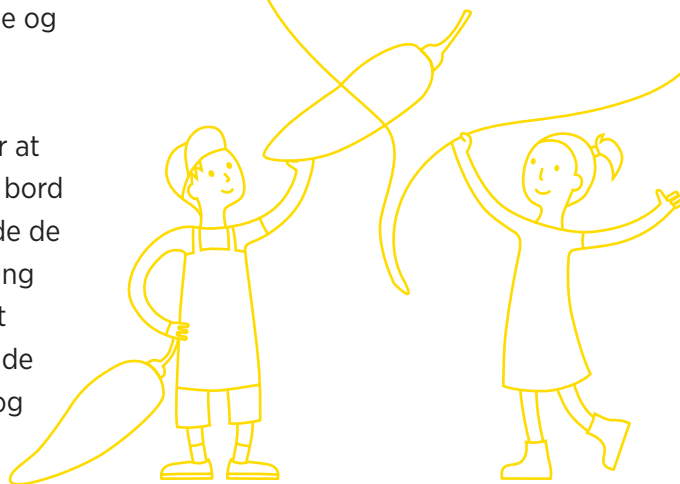
Det er hos børnene, madvanerne dannes. Som skole har vi den fordel at vi kan medvirke til at skabe større bevidsthed hos børn og unge omkring, hvad de putter i munden – og hvilke konsekvenser det har for miljø og dyrevelfærd. I dette forløb arbejdede vi med temaet i faget dansk ved at kombinere tre koncentrerede dage og to enkeltdage – i alt 5 dage.

HOVEDKONKLUSIONERNE

Hvad virkede

Vi synes selv at det gik over al forventning. Alle elever opnåede de læringsmål som vi havde sat op med reference til danskfaget. Vi fik mange gode og nære oplevelser med fra vores LOMA forløb – både som klasse og som årgangsteam.

Noget af det, der virkede rigtig godt var at eleverne tilberedte maden og dækkede bord i mindre grupper. På den måde udviklede de ejerskab til både tilberedning og servering af det fælles måltid. Vi lagde vægt på at eleverne mærkede vigtigheden af at sidde sammen ved spisningen. Fællesskabet og hygge skal sejre!



Hvordan kan det bruges i praksis af andre

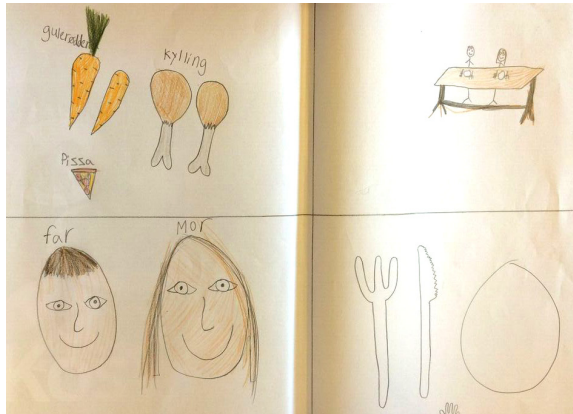
Det kræver ikke andre faciliteter end et almindeligt klasselokale og grejkasse med køkkenudstyr, samt muligheden for at lave mad udendørs og for at tage på ekskursion til en lokal producent.

Vi havde som lærer og pædagog et godt team, der kunne tilrettelægge en varieret undervisning for 20 elever på 2. årgang med høj grad af elevdeltagelse og elevindflydelse.



LOMA
UNDER
VISNING
SUND
MAD PÅ
SKEMAET





Beskrivelse af det konkrete arbejde

I undervisningen anvendte vi en undersøgende tilgang, der vægtede elevernes egen undersøgelse fx af råvarer og andre ingredienser højt. Endvidere havde eleverne indflydelse på, hvordan serveringen – og måltidet i det hele taget – blev organiseret i fælles madlandskaber. Hver dag var der et konkret læringsudbytte af undervisningen i henhold til de mål-par, som vi havde opstillet:

Målpar fra faget dansk

Kommunikation:

- Eleven kan bruge talesprog i samtale om samarbejde.
- Eleven har viden om enkle samtaleformer

Fremstilling:

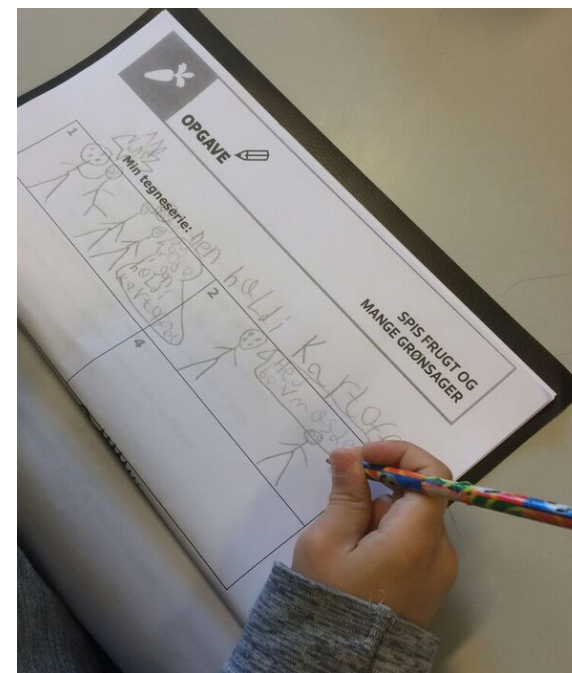
- Eleven kan udarbejde enkle tekster med billeder og skrift.
- Eleven har viden om sprogets opbygning i ord og sætninger og om sammenhæng mellem skrift og billede.



LÆRINGSMÅL

- Jeg kan bruge mit talesprog når jeg skal samarbejde med mine klassekammerater.
- Jeg kan nævne mindst 5 forskellige grøntsager, som vi bruger hjemme hos mig i husholdningen.
- Jeg kan nævne mindst 5 forskellige grøntsager, som jeg har brugt i vores LOMA projekt.
- Jeg kan nævne mindst 5 forskellige nye grøntsager, som jeg har lært at kende under vores LOMA-projekt.
- Jeg kan nævne mindst 10 forskellige sunde råvarer.
- Jeg kan nævne mindst 10 forskellige usunde råvarer.
- Jeg ved hvad forskellen er på økologisk og konventionelt landbrug er.
- Jeg kan nævne 3 forskellige former, man kan tilberede en gulerod på.

Læringsmålene var placeret synligt på tavlen og blev gennemgået inden start. Undervejs talte vi om, hvem der var kommet i mål med de forskellige læringsmål. Det var et mål at alle skulle have opnået alle læringsmål inden forløbet var afsluttet.



AKTIVITETER

Vores LOMA forløb havde titlen: Sund mad på skemaet. Det forløb over 1 dag til rammesætning, 3 dage til gennemførelse, 2 enkeltdage med udendørs madlavning og opfølgning. I den forbindelse undersøgte vi hvad 'ny nordisk mad' står for: Flere grøntsager, mere fisk, flere fibre, færre mættede fedtstoffer.

Vi besøgte også en lokal økologisk producent, der dyrker grøntsager, Skifteker Grønt A/S på Tåsinge.



LOMA
UNDER
VISNING
SUND
MAD PÅ
SKEMAET



AKTIVITETER

Vi undersøgte også begrebet om 'mad i sæson'. Vi så på råvarer, duftede og mærkede råvarerne og smagte på dem i forskellig form (rå, kogt, stegt mm). Vi tegnede de sunde råvarer, lærte at stave deres navne og skrev historier om grøntsagerne. Ulemper ved for megen usund mad holdt vi op imod fordelene ved sund mad. Vi købte ind og tilberedte mad og dækkede bord. Medens vi spiste samtalte vi omkring tilberedningen af maden og hyggede os på vores årgang.

Som undervisere tog vi afsæt i teorien omkring 'foodscapes' eller madlandskaber,

der kan opdeles i det fysiske rum, det organisatoriske rum og det socio-kulturelle rum.

Undervisningsaktiviteten

Børnene skulle beskrive deres madlandskab ved at tegne og formulere spørgsmål og forsøge at svare på dem. For eksempel i det socio-kulturelle rum: Hvordan foregår mad-situationen hjemme? Hvor spiser jeg og med hvem? Hvordan spiser jeg?

I forhold til det fysiske rum undersøgte vi, hvordan vi kunne anvende skolens køkken til at tilberede maden. Vi anvendte skolens

fællessal til selve spisesituationen med et fælles måltid. Her var der borde, stole, bestik og tallerkner.

Elevernes produkter skiftede alt efter hvilken gruppe de var med i. Gennem LOMA-forløbet prøvede eleverne de samme læringsrum og aktiviteter. Se elevernes tegninger af deres eget madlandskab herunder.

KONTAKTOPLYSNINGER PÅ SKOLEN

Tine Grønnegaard, Ørkildskolen, Svendborg.



LOMA
UNDER
VISNING
SUND
MAD PÅ
SKEMAET



Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på www.lomaskole.dk. Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

