

**AKTIVITET**

Smøg ærmerne op, og smid kul på kreativiteten. Hvem kan lave den lækreste bålret med kun 5 ingredienser?

Nøgleord: Madlavning over bål, udvikling af egen opskrift, æstetiske vurderingskriterier

Lokalitet: Udendørs ved bålplads

Tid: Ca. 3 timer

Antal elever: 3 - 30 pr. lærer/pædagog

LÆRINGSMÅL**Eleverne:**

- har viden om anvendelsen af flamme- og glødebål som komfur
- kan udvikle en indbydende bålopskrift med ingrediens- og redskabsliste og en trin-for-trin-vejledning
- kan sætte ord på den æstetiske madoplevelse

(FFM 7. Madkundskab, Madlavning + Måltid og Madkultur + Idræt (5.) + 7. AI - Natur og Udeliv)

SIKKERHED

- Overhold almindelige sikkerhedsregler omkring bålet (se QR-kode)
- Hav bålhandsker og en spand vand klar



FORBEREDELSE

- Eleverne har arbejdet med læringskortene BF 10 og BF 11
- Udpeg evt. en nøgleingrediens eller alle fem ingredienser samt budgetramme

Udstyr og materialer

- Brænde og optænding
- Køkkenudstyr jf. elevernes egne opskrifter
- Ingredienser jf. elevernes egne opskrifter

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt jer sammen i gruppen og brainstorm på hvilken ingrediens, der skal være omdrejningspunktet i bålretten (krydderier, olie, eddike og lignende er udover de fem ingredienser)
2. Find ud af hvilke andre fire ingredienser, der kan støtte op om hovedingrediensen for at gøre retten til et helt måltid?
3. Bestem tilberedningsmetoder, der skal bruges
4. Saml nødvendigt køkken- og båludstyr
5. Nedskriv bålopskrift i en grov trin-for-trin-vejledning
6. Fremstil retten over bål i gruppen
7. Inviter "dommerne" til smagsprøvning og beskriv, hvilken ret I har lavet

EVALUERING

Hver gruppe giver de andre grupper begrundede karakterer på en skala fra 1-5. Der gives karakterer i tre kategorier:

1. Madlavningsmetoder og -teknikker
2. Rettens udseende og præsentation
3. Selve smagsoplevelsen

Hvem får flest point i hver kategori? Og i alt?

TEGN PÅ LÆRING

Eleverne:

- anvender sikkert og fortroligt bålet som komfur
- udvikler en indbydende bålopskrift med ingrediens- og udstyrsliste og en trin-for-trin-vejledning i notatform
- benytter sig af fagbegreber og et varieret ordforråd i den æstetiske vurdering af madoplevelsen

