

TÆND ET BÅL MADLAVNING Gennem TIDEN

12

Hvad er forskellen på at lave et måltid ved bålet og et måltid i et moderne køkken? Eleverne kan bruge alle sanser, når de sammenligner rå ingredienser og mad tilberedt over bål. De kan samtidig overveje, hvordan vores tilberedning af mad har ændret sig gennem tiden.

Fællesskab omkring et bål, man selv har været med til at tænde og holde gang i, er en af de basale naturoplevelser, alle børn skal have. Foruden sanseoplevelserne med varmen, røgen, farvespillet i flammerne og lyden af knitrerende ild, så kan eleverne erfare, at bålet kan bruges til mange formål – som varmekilde, til forarbejdning og fremstilling af produkter og ikke mindst tilberedning af mad.

Det er oplagt at lave bålmed med eleverne og samtidig bruge bålet som udgangspunkt for at se den teknologiske udvikling i historisk perspektiv. Fra udendørs bål til ildsted og til madlavning på brænde-, gas- og induktionskomfur. Her kan sanseoplevelserne med brændet, ilden og røgen fra bålet være en hjælp til konkretisering og forståelsen af madlavning i tidligere tider.

Målet er, at eleverne får direkte erfaringer med mad over bål, laver egne små undersøgelser af rå og tilberedt mad, og samtidig kan knytte erfaringerne til et større perspektiv og udviklingen i madlavning gennem tiden.

SÅDAN ARBEJDER I MED AKTIVITETEN I NATUREN

At finde brænde, tænde og holde gang i bålet er en aktivitet for sig. Her er fokus på elevernes egne undersøgelser af, hvordan en udvalgt råvare ændrer sig ved tilberedning. Eleverne kan lave samme øvelse i skolekøkkenet, men ved bålet får de dels mulighed for at undersøge, om madvaren fx tager smag af røgen, og dels et konkret udgangspunkt for at snakke om madlavning gennem tiden.

I kan tilberede et lille måltid, men fokuser på en enkelt råvare ved observation, beskrivelse og undersøgelse. Det kan sagtens være almindelige råvarer som fx kartoffel eller gulerod, som eleverne er fortrolige med. Lad eleverne bedømme det rå mod det tilberedte med hele sanseapparatet, når de sammenligner, hvordan en råvare ser ud, føles, lyder, dufter og smager før og efter en tur på bålet. Inden smagstest kan I gennemgå de forskellige grundsmage (surt, salt, sødt, bittert, umami), hvis eleverne ikke kender til dem.

I kan også prøve at teste med lukkede øjne: Kan I mærke, dufte, høre eller smage, om det er den rå eller tilberedte råvare, I har foran jer?

Materialer

- **Bål og udstyr** til tilberedning
- **Udvalgt råvare**
- **Målebånd/lineal**, gerne en vægt
- **Underlag og redskaber** til at skære og spise med
- **Papir og blyant til noter, mobiler til billeder**
- **Evt. kopierede aktivitetsark**



HER ER SELVE AKTIVITETEN

Undersøg mad lavet over bål

I skal undersøge en råvare før og efter, den er blevet enten ristet, kogt eller stegt over bål.

Brug alle sanser og prøv at lægge mærke til alle detaljer.



I har løst opgaven, når I har undersøgt maden både rå og tilberedt over bål og svaret på spørgsmålene.

Del råvarerne i bunker, så I har en bunke med rå råvarer og en bunke, der skal ristes, bages eller koges over bål.

Tag en af hver – en rå og en tilberedt (når den er kølet).



Observer og beskriv

Beskriv og tegn dem begge to:

Den rå - Hvordan ser den ud? Form? Farve? Størrelse? Mål? Overflade? Mønster? Andet?

Lav en tegning af råvaren med beskrivelserne eller tag et billede.

Den tilberedte - Hvordan har I tilberedt den?

Ristet, bagt, kogt (Sæt ring)

Hvordan ser den ud? Form? Farve? Størrelse? Mål? Overflade? Mønster? Andet?

Lav en tegning af råvaren med beskrivelserne eller tag et billede.

Lav en smags-test af både den rå og den tilberedte, så I kan sammenligne.



Undersøg / praktisk arbejde

Test først den rå, så den tilberedte.

Hvordan føles den? Hvordan ser den ud? Hvordan dufter den?

Tag en lille bid: Hvordan lyder det, når man bider i den? Hvordan føles det at bide i den? Hvordan smager den?

Hvilke af grundsmagene passer på smagen?

surt – salt – sødt – bittert - umami

Sammenlign jeres indtryk og beskrivelser.

Hvad er forandret?

Kan I se eller smage, at råvaren er tilberedt over bål? Hvordan?

Dine naturoplevelser

Tænd et bål

Kunne du lide bålmaden?

Lugtede tøjet af røg bagefter?

Har du selv prøvet at tænde et bål?

Kan du huske en særlig oplevelse, du har haft omkring et bål?

? Tænk over

Hvordan har man lavet mad gennem tiden?

Hvilke forskelle tror du, der er på moderne madlavning og madlavning i fortiden?

Hvilken teknik har man til hjælp i et køkken?

Hvor mange gange om dagen bruger I ovn/komfur/mikroovn/elkedel derhjemme?

Kender du noget udstyr eller nogle metoder, man har brugt før i tiden?

Forestil dig

Forestil dig, at alt hvad du spiser en hel dag skal laves over bål.

Kan du forestille dig morgenmad, man kan lave over bål?

Snacks og madpakke?

Aftensmad?

Dessert?

