



GASTRONOMISK UGE

INTRODUKTION

Hvad hvis vi lærer at kende forskellige måder at bruge lokale produkter, ved at bruge plantebaserede og/eller lokale og kulturbaserede opskrifter. Kan vi øge sundheds- og miljøbevidstheden ved at arrangere en lokal begivenhed, der viser enkle måder at gøre store forskelle på?

I dette Open Learning Scenario inviteres eleverne til at promovere en fællesskabsbegivenhed ved at organisere, engagere og fremme deltagelse af de øvrige elever på skolen. Eleverne præsenterer idéen for skolesamfund og familier, lister forslag med udvalgte måltider og drikkevarer, i henhold til formålet med aktiviteten. De vil også forberede plakater og flyers til at offentliggøre begivenheden og give information/oplysning om sundheds- og miljøhensyn i forbindelse med den gastronomiske uge.

UDFORDRINGEN

- Se videoen "Bæredygtige fødevarer til den nye generation" med dine elever.
- Spørg dine elever, hvilke problemer der behandles i videoen.
- Spørg dine elever, om de nogensinde tænker over den mangfoldighed, der er anvendt på forskellig mad, lokale og kulturelle forskelle samt plantebaseret mad.
- Tal med eleverne om forskelligartet mad og inddragelse af lokalsamfundet i en social begivenhed som en gastronomisk uge.

EKSKURSION

- Diskuter med dine elever om organiseringen af den gastronomiske uge. En mulig strategi kan være:
- Fremstil flyers med enkle informationer og adgangsprocedurer om den gastronomiske uge (tag højde for plantebaseret, miljø, lokalt og kulturelt baseret).

MÅL

- At identificere mangfoldigheden af forskellige slags måltider og fødevarer, herunder plantebaserede måltider, desserter og drikkevarer.
- At diskutere fordele ved at bruge plantebaseret mad, og hvordan forskellige kulturer bruger deres lokale produkter.
- At øge bevidstheden og fremme maddiversitet blandt skolen og lokalsamfundet – for sundhed og miljø.

SAMFUNDSAKTØRER

- Skolesamfund
- Familier

SØGEORD

Plantebaseret mad, lokale produkter, sundhed, miljø.

ALDERSGRUPPE

- 13-16 år

FAG

- Madkundskab
- Naturvidenskab

- Inddel eleverne i to grupper.
 - Den ene gruppe vil være ansvarlig for den opsøgende kontakt med resten af eleverne på skolen og familier, hvor de bruger flyeren til at præsentere begivenheden.
 - Den anden gruppe kan stå for udvælgelse af tallerkener, måltider, desserter og drikkevarer, samt tilrettelæggelse af begivenhedens logistik.
 - Begge grupper skal mødes og lave en behovsvurdering til arrangementet.
- Bed eleverne lave noget design til indretningen af rummet til Gastronomisk uge.

SAMARBEJDET

- Tilbage i klasseværelset kan I sammenfatte informationen indsamlet af eleverne i en flyer og præcisere alle oplysningerne.
- Drøft med eleverne strategien for at fremme den gastronomiske uge i skolen.
- Planlæg og organiser et møde med skolens bestyrelse og andre interessenter, hvis det er nødvendigt.
- Bed dine elever i ugen efter den gastronomiske uge om at rapportere og offentliggøre billeder og udtalelser, der er indsamlet under den gastronomiske uge samt deres erfaringer med at organisere et arrangement, i skolens radio, journal eller sociale netværk / SoMe-platforme.

LØSNINGSFORSLAG

- Bed dine elever om at udvikle et forslag til begivenheden – Gastronomisk uge i skolen, som kan gentages hvert år.
- Formidle resultaterne af den gastronomiske uge med antal deltagere, fotos, udtalelser og deres egne erfaringer, 1 uge efter begivenheden har fundet sted.

EMNER

Madkundskab:

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.
- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Naturvidenskab:

- Produktion og teknologi.
- Mennesket og naturen

BÆREDYGTIGHEDSKOMPETENCER

- Samarbejde og diversitetstænkning.
- Udvikling af kreative løsninger.
- Værdsættelse af sundhed og miljø.

OPSÆTNING

Aktiviteten udvikles inde på skolen i samarbejde med skolefællesskabet

MATERIALER

- Computer (tilrettelæggelsen af begivenheden, e-mails og andre logistiske procedurer).
- Materialer til udstillingen (kort med navn på måltiderne, borde, etc.)
- Plakater og flyers med information om den Gastronomiske Uge