



Lærervejledning

Læremidlet *Halløjsa! Krydder-Kurt og Krus-Pernille* er udarbejdet til folkeskolens obligatoriske undervisning i madkundskab fra 4.-7. klasse.

Formålet med læremidlet er, at eleverne:

- Får lyst til og interesse for at anvende friske krydderurter.
- Får kendskab til krydderurter og deres anvendelse i forskellige retter.
- Arbejder praktisk og undersøgende med friske krydderurter.

Læremidlet og de forenklede Fælles Mål for madkundskab

Læremidlet er udarbejdet, så det kan anvendes i en undervisningssammenhæng i madkundskab, der kan begrundes i de forenklede Fælles Mål for faget.

Arbejdet med læremidlet *Halløjsa! Krydder-Kurt og Krus-Pernille* kan begrundes i flere af madkundskabskompetenceområder med tilhørende færdigheds- og vidensområder:

Kompetenceområder	Færdigheds- og vidensområder
Fødevarebevidsthed	<ul style="list-style-type: none">• Råvarekendskab• Bæredygtighed og miljø
Madlavning	<ul style="list-style-type: none">• Smag og tilsmagning
Måltid og madkultur	<ul style="list-style-type: none">• Måltidskultur

Læremidlet om krydderurter kan anvendes i arbejdet med flere målpar under de nævnte færdigheds- og vidensområder. Det er op til underviseren at udvælge og argumentere for de kompetenceområder og færdigheds- og vidensmål, arbejdet med læremidlet skal dække i den aktuelle undervisning, og dermed hvor i årsplanen, læremidlet kan indgå, så det understøtter progressionen og arbejdet med de valgte læringsmål i undervisningen.

I planlægningen af undervisningen vurderer underviseren elevernes forudsætninger, omsætter de fastlagte læringsmål til den aktuelle elevgruppe, udvælger undervisningsaktiviteter og opstiller de tegn på læring, der skal indgå i evalueringen.

Skema over hvilke færdigheds- og vidensområder med tilhørende målpar, læremidlet kan dække, kan ses [her](#)

Læremidlets opbygning og anvendelse

Læremidlet *Halløjsa! Krydder-Kurt og Krus-Pernille* består af:

- Elevmateriale
- Supplerende elevmateriale
- Lærervejledning.

Alle materialer kan downloades på www.sæson.dk/skoler

Elevmateriale

Ved introduktion til emnet kan klassen lave en liste over de krydderurter, eleverne kender. Dermed tager undervisningen udgangspunkt i elevernes forhåndsviden. Underviseren kan også downloade en plakat med billeder og kort om tale af forskellige friske krydderurter på www.sæson.dk/frugt-groent

Elevmaterialet indeholder informationer om krydderurterne: kruspersille, purløg, karse, basilikum, rosmarin og schweizisk mynte. De undersøgende opgaver lægger op til, at eleverne bruger deres sanser. Eleverne finder på den baggrund ud af, at de kan identificere de friske krydderurter gennem deres syns-, dufte- og smagssans.

Fakta om krydderurter giver eleverne mulighed for at tilegne sig viden om produktion af friske krydderurter. Eleverne kan også læse om opbevaring af friske krydderurter, deres holdbarhed og krydderurternes historie. Tidligere tiders brug af krydderurter som lægemiddel bliver også nævnt og kan yderligere eksemplificeres med flere krydderurter og med inddragelse af munkenes og klostrenes betydning i denne sammenhæng.

Det er væsentligt for elevernes læring, at de ikke kun læser eller hører om krydderurterne. Eleverne skal selv have krydderurterne mellem hænderne, sanse krydderurterne og bruge dem i forskellige madretter.

I elevmaterialet er der opskrift på pesto og på pestokylling med krydrede gulerødder.

Pesto er valgt, idet det er en af de få retter, hvor krydderurter udgør den største bestanddel.

Til opskriften er der et vurderings-skema, hvor eleverne kan fastholde deres vurdering af deres pesto som udgangspunkt for drøftelse med andre elever. Ved at studere opskriften på pesto kan eleverne hurtigt finde frem til at lave deres helt egen pesto ved at eksperimentere med forskellige friske krydderurter.

Pestokylling med krydrede gulerødder giver mulighed for at anvende en pesto, eleverne selv har fremstillet. En købt pesto kan også anvendes og give anledning til at drøfte smag, pris og kvalitet ved at sammenligne hjemmelavet og industrifremstillet pesto.

Supplerende elevmateriale

Der er tre supplerende elevark, der indeholder undersøgende opgaver med friske krydderurter.

Opgaven: *Krydderurter som smagsgiver* skal vise, hvordan friske krydderurter kan give en dip smag.

Brugen af krydderurter er forskellig fra madkultur til madkultur. Opskriften *jordbærsalat med mynte* er et eksempel på dette.

Blindtest og Hvem ved det først er to opgaver, der skal vise eleverne, hvor meget de har lært ved at arbejde med læremidlet.

Løsning på

Hvem ved det først?

Krydderurt 1: Basilikum.
Krydderurt 2: Persille.
Krydderurt 3: Rosmarin.

De fire opskrifter i læremidlet *Halløjsa! Krydder-Kurt og Krus-Pernille* er valgt for at vise de udvalgte krydderurter i forskellige retter. Retterne giver samtidig mulighed for at sammensætte en menu:

Appetizer:
Krydret dip med gulerods-, agurkestave og snacktomater.

Forret:
Crostini.

Hovedret:
Pestokylling med krydrede tomater.

Dessert:
Jordbærsalat med mynte.

Andre retter til menuen kan være et madbrød med rosmarin og en kold eller varm myntedrik.

Yderligere viden

Inspiration og viden til det videre arbejde med friske krydderurter i undervisningen kan fås på www.sæson.dk

På hjemmesiden er der flotte farvefotos, der bl.a. kan sættes ind i en PowerPoint-præsentation eller blive vist via nettet på interaktive tavler.

Litteratur og links

Krydderurter Af Annemette Olesen Politiken 2010

Krydderurter
www.sæson.dk/frugt-groent

Krydderurteguide
www.arla.dk/opskrifter/leksikon/guider/krydderurteguide

Læremidlet er udarbejdet for Gartnerbrugets Afsætningsudvalg af Hanne Birkum, cand. pæd. i almen pædagogik.