

## **Undervisningsforløb om tomater - lærervejledning**

Dette forløb er planlagt til at tage tre undervisningsgange af tre lektioner i madkundskab. Det består af følgende:

Undervisningsgang 1: Teori med smagning af forskellige tomater og forskellig tilberedning

Undervisningsgang 2: Madlavning. Pizza med verdens bedste pizzasovs

Undervisningsgang 3: Masterchef med hemmelige ingredienser

### **Undervisningsgang 1**

Denne gang skal eleverne få viden om tomater. De skal arbejde med det materiale, der hedder Tomater – teori.

Start med se ”Jimmy og den globale fødekæde 3”. Jeg har fundet den på mitCFU. Se den første del, der handler om tomater, og stop derefter filmen. Lad derefter eleverne arbejde med materialet.

Når eleverne skal smage på forskellige tomater, er det en god ide at indkøbe forskellige farver og størrelser, så eleverne prøver så mange forskellige slags som muligt. Du kan selv fortælle hvilken tomat, der har hvilket nummer, eller lade eleverne vælge selv. 1 stor dåse tomatpuré er nok til 6 grupper og 1 dåse flåede tomater er også nok til seks grupper.

Derefter skal eleverne prøve at tilberede tomater på fire forskellige måder.

Slut timen af med at samle op.

### **Undervisningsgang 2**

Eleverne skal lave pizza med verdens bedste pizzasovs.

Start timen med at snakke om grundsmage. Bed eleverne om at kigge ingredienslisten på tomatsovsens igennem. Spørg derefter ind til hvilke ingredienser, der har hvilken grundsmag.

Lad derefter eleverne gå i gang med at lave mad.

Jeg lod to elever arbejde sammen om 1 portion af opskriften.

Slut af med at evaluere på, om tomatsovsen så også er verdens bedste.

### Undervisningsgang 3

Eleverne skal selv bestemme, hvad de vil lave ud fra nogle på forhånd bestemte ingredienser.

Man kan selv bestemme, hvad man vil putte i kassen. Dette er en god måde at bruge rester fra lager, fryser og køleskab. Jeg plejer at give mine elever et bestemt tidspunkt, de skal være færdige på og fortæller undervejs, hvor lang tid der er tilbage. Det giver en god og sjov stemning 😊 Jeg udleverer en udgave af nedenviste arbejdsbeskrivelse til eleverne. Så ved de, hvad de skal lave hvornår.

Ingredienserne putter jeg under en kasse, der har været kopipapir i, og kasserne står klar, inden eleverne kommer ind i skolekøkkenet.

1 gruppe på ca. 4 elever arbejder sammen om at lave mad ud fra 1 kasse.

Jeg puttede følgende i kassen:

- 1 ds flåede tomater
- 1 lille dåse tomatpure
- 4 cherrytomater
- 1 stor tomat
- 1 lille bundt persille
- 1 citron
- Kartoffler
- 1 dl havregryn
- 1 kyllingebryst

Derudover havde eleverne adgang til:

- 3 æg
- Mel
- Sukker
- Salt
- Peber
- Bagepulver
- Natron
- Gær





Sådan gør I:

1. Kig på ingredienserne
2. Snak med gruppen om, hvad I kan lave ud af de ingredienser I har fået
3. Beslut jer for, hvad I skal lave i gruppen og skriv det ned
4. Fordel opgaverne i gruppen
5. Lav maden
6. Vask op og lav fællesopgaver
7. Spis maden
8. Gør rent

Krav til retten:

1. Der skal være tomater i alle retterne
2. I skal lave mindst en sød ret og en salt ret
3. I må ikke lave pizza eller pandekager
4. I må bruge ingredienserne i kassen, på rullebordet og på lærerens bord - IKKE ANDET

**I skal være færdige med at lave mad kl 11.05**

**I skal være færdige med at spise og gå i gang at gøre rent kl 11.30**