

LÄRARRUMMET

LEKTIONSPLANERING MACKAN:

VAD ÄR HÅLLBART?

ÅRSKURS: 4-9

ÄMNE: Hem- och konsumentkunskap

TIDSÅTGÅNG: Ca 90 minuter

FÖRBEREDELSE:

Rensa kylskåpet och komplettera eventuellt med råvaror.

Ha KfS Släng inte maten-folder till hands (laddas ned)
(Ev termometer)

ORD OCH BEGREPP:

Hållbar utveckling
Hushålla
Råvaror
Rester
Bakterier
Temperatur

Inspirationsbilder, filer och länkar finns i lärarrummet på webben.

FOLK TROR ATT
MAN ÄR SUR BARA
FÖR ATT MAN HAR
BLIVIT GAMMAL.



LABORATION

Förberedelse:

Ha två mjölkpaket i beredskap. Ett med ett nyligen passerat bäst före-datum och ett med flera dagar kvar till bäst före-datum. Tänk på att mjölken ska ha förvarats ordentligt kallt, gärna i 4 grader. Ta även fram en rulle maskeringstejp eller liknande.

1. START

Idag ska vi prata om *hållbarhet* och att våga lita på sina sinnen.

- Visa film *Stämplad för livet*. Diskutera Margaretas situation.
- Visa inspirationsbild 10. Diskutera temperaturens betydelse för *hållbarheten*.
- Visa tänkvärd film om datummärkning, *Mjölkmannen* (Gästrike Återvinnare): <http://bit.ly/1s3Ag1W>
- Visa film från KfS om hur man förlänger hållbarheten med rätt temperatur och rätt förvaring, <http://bit.ly/1ndNyG0>
- Visa KfS film om hur man klämmer ut den sista yoghurten ur förpackningen, <http://bit.ly/1BFvQF3>
- Visa KfS film om hur man gör pastagrätäng av rester, <http://bit.ly/1ndMYYG>
- Visa KfS film om hur man gör omelett av rester, <http://bit.ly/1pNjmpW>

2. LEKTIONENS MÅL

Väcka elevernas intresse för hållbar utveckling. Ta vara på rester och förstå kopplingen mellan bakterier, temperatur och hållbarhet.

3. UTMANING – PLANERA/HANTERA

Utgå från den klickbara matmallen för mackan på elevsidorna. Observera länkarna med viktig information. Om tillgång till dator/datorer saknas kan matmallen skrivas ut.

Mackan är en enkel men samtidigt kreativ uppgift som fokuserar på pizzans historia, kultur, spara och ta tillvara etc. Utmaningen är inte att direkt tänka på Capricciosa, utan hushållning, färger, smakkombinationer och konsistens! Diskutera mängder och möjligheter gemensamt.

EXTRA UTMANING:

Servera mjölk till mackan så att det blir ett näringsriktigt mellanmål. Tänk på att mjölken ska vara ordentligt kall. Berätta nu att det ena paketet har passerat bäst före-datum och tejpa sedan för märkningen på båda paketen – en av dagens utmaningar är att använda sina sinnen: titta, lukta och smaka för att avgöra om det går att känna någon skillnad. Är båda OK?

LÄRARRUMMET

Diskutera hur man märker om mjölken är OK.

- Vad betyder bäst före-dag?
- Vad betyder sista förbrukningsdag?
- Varför finns märkningarna?
- När bör man undvika att äta maten?

- Film om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag (KFS), <http://bit.ly/1l0snvr>

- Visa inspirationsbild 1. Diskutera vad temperaturen innebär för bakterietillväxten.

4. TÄNKA

TA STÄLLNING – FYRA HÖRN

Läraren/ledaren ger ett påstående, eleverna får välja i vilket hörn de vill ställa sig. Tre av hörnen har givna svarsalternativ medan det fjärde är öppet för den som har en egen åsikt. När alla elever valt hörn, låt dem diskutera med varandra i mindre grupper varför de har ställt sig just i detta hörn. Blir någon ensam i ett hörn får du som lärare/ledare diskutera med den personen. Gör sedan något nedslag i varje hörn och be dem berätta om vad de diskuterat.

PRAKTISKA TIPS:

Läs igenom alla frågor i förväg och fundera på vad som kan tänkas hända i gruppen, vilka kommentarer och frågor du kan förvänta dig. Tänk på att vara öppen och reflekterande. Värdera inte. Det handlar om attityder, inte rätt eller fel. Fundera på vilket syfte du har med övningen så att du kan styra och ställa följdfrågor.

FYRA HÖRN: FRÅGOR

Dricker du mjölken om bäst före-datumet är passerat med en dag/två dagar/en vecka?

- Ja, självklart, om den luktar och smakar bra går den att dricka.
- Nej, aldrig. Jag häller ut den direkt.
- Nej, jag ställer tillbaka den i kylskåpet.
- Annat svar.

Uppmana eleverna att reflektera:

Ska man lita mer på bäst före-datum än sina sinnen? Kan mjölk vara sur fast bäst före-datumet inte är passerat? Låt eleverna skriva ner sina tankar i elevmaterialet.

5. AGERA

Inventera vad var och en har gjort sedan förra lektionen. Samla klassens aktiviteter på blädderblock eller digitalt. Diskutera erfarenheter – både positiva och negativa, svårigheter och motstånd.

Använd elevmaterialet; Uppmana eleverna att skriva ner en aktiv handling som bidrar till hållbar utveckling, bättre något än ingenting t ex våga använda sina sinnen och titta, lukta och smaka på mjölken istället för att slänga den eller berätta för någon om hur viktigt det är att inte slänga mat.

6. BONUS – OM DU HINNER

- Använd KFS Släng inte maten-folder (laddas ned)
- Varför ska man ha kallt i kylskåpet?
- Hur kallt ska det vara?
- Mät temperaturen i kylskåpet – prata om vikten av låg temperatur.
- Vad händer när mjölken glöms kvar på bordet?
- Vad ska inte förvaras kallt?



LÄNK TIPS:

- Socker (UR) Film om vad som händer i kroppen när vi äter socker, <http://bit.ly/1ct1d9M>
- Mat & konsumtion (Karlstad kommun) <http://bit.ly/1pNnkyX>
- Klimatkocken (Naturskyddsföreningen), skolmaterial om klimatsmart mat. <http://bit.ly/1ogsK0e>
- Hushållningssällskapets portal om livsstil och hälsa www.hittastilen.nu

7. VÄRDERA

Värderingsövning: Avsluta gärna med att ställa några värderingsfrågor av typen "Vågar du smaka?" och reflektera över om någon har ändrat uppfattning.

DIALOG:

- Nådde vi målet?
- Vad har du lärt dig?
- Har du lärt dig något nytt?