

TEMA: DANSK OG ETIOPISK MADKULTUR

UNDERVISNINGSFORLØB FOR 6. KLASSE

I formålsparagraffen i folkeskoleloven står der blandt andet, at eleverne skal få en forståelse for andre lande og kulturer. I SOS Børnebyerne ønsker vi med dette forløb at være med til at give et indblik i, hvordan børn lever i Etiopien. Etiopien har gennem de seneste år oplevet høj vækst, og er en af de hurtigst voksende økonomier i

Afrika. Men på trods af den økonomiske fremgang, er landet stadig blandt verdens fattigste, og alt for mange børn lever under trange kår. SOS Børnebyerne hjælper nogle af de værst stillede børn i Etiopien med at vokse op i trygge familier, med at få mad i maven og med at få en uddannelse, så de kan klare sig som voksne.

Fælles mål for madkundskab

Færdighedsmål

Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.

Vidensmål

Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.

Færdighedsmål

Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.

Vidensmål

Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.

TIDSFORBRUG

Modul 1: 2 lektioner, **modul 2:** 3 lektioner og **modul 3:** 3 lektioner.

Fag: Madkundskab.

Om forløbet: Eleverne får et indblik i dansk og etiopisk madkultur. Desuden laver de en række etiopiske retter.

Modul 1: Dansk og etiopisk mad

Læringsmål:

- » Jeg kan finde karaktertræk, der kendetegner dansk og etiopisk madkultur.
- » Jeg kan bruge min viden til at indgå i fælles diskussioner.
- » Jeg kan bruge forskellige kilder til at finde viden.

Arbejdsmetoder	Hvad skal vi bruge	Links
<ul style="list-style-type: none"> » Grupperarbejde i grupper af tre til fire elever. » Opsamling i klassen. » Film på 15 min. 	<ul style="list-style-type: none"> » Penalthus. » Bilag 1 og 2. » Computer. » Skærm til film. 	<ul style="list-style-type: none"> » indfodsretsprove.net/nyheder/3-ting-man-skal-vidе-om-dansk-madkultur/ » politiken.dk/mad/art5569163/B%C3%B8rne-familierne-holder-madkulturen-oppe » politiken.dk/mad/art5568979/Her-er-danskernes-livretter-Vi-er-vilde-med-svinek%C3%B8d » kristeligt-dagblad.dk/liv-sj%C3%A6l/etiopisk-mad-tager-tid » smagpaverden.blogspot.dk/2011/10/etiopisk-mad-doro-wot-kyllingestykker-i.html » "Hva' sker der, danskere? – afsnit 1". Findes på mitcfu.dk. (15 min.)

Viden: Kaffe er Etiopiens vigtigste afgrøde. Der serveres tit popcorn til kaffen, som serveres ved en lille ceremoni med røgelse. Se evt denne video: [youtube.com/watch?v=t4zgoR_8UJY](https://www.youtube.com/watch?v=t4zgoR_8UJY)

OPGAVE 1

Eleverne skal i deres madkundskabsgrupper læse artiklerne, som findes under links.

OPGAVE 2

Eleverne skal derefter blive enige om 10 karaktertræk, der kendetegner henholdsvis dansk og etiopisk madkultur. Brug bilag 1.

OPGAVE 3

Opsamling i klassen.

OPGAVE 4

Se "Hva' sker der, danskere? – afsnit 1". Eleverne skal udfylde bilag 2 imens.

Modul 2: Doro wot – etiopisk kylling i spicy sauce med fladbrød

Læringsmål:

- » Jeg kan læse en opskrift og følge den.
- » Jeg kan evaluere min egen arbejdsindsats.
- » Jeg kan smage på maden og beskrive de smagsindtryk, som jeg møder.

Arbejdsmetoder	Hvad skal vi bruge
<ul style="list-style-type: none"> » Gruppearbejde på tre til fire elever. » Fælles gennemgang i klassen. 	<ul style="list-style-type: none"> » Bilag 3 og 4. » Ingredienserne til doro wot – etiopisk kylling i spicy sauce med fladbrød.

OPGAVE 1

Eleverne samles og læser opskriften højt. Derefter kan der stilles spørgsmål. Brug bilag 3.

OPGAVE 2

Eleverne vasker hænder og tager forklæde på.

OPGAVE 3

Eleverne går i gang i køkkenet. Eleverne skal udfylde bilag 4 undervejs.

OPGAVE 4

Spisning. Eleverne skal udfylde bilag 4 undervejs.

OPGAVE 5

Oprydning.

OPGAVE 6

Opsamling på bilag 3 og 4.



Foto: SOS Børnebyerne

Modul 3: Etiopisk mad kontra dansk mad

Læringsmål:

- » Jeg kan arbejde målrettet i en gruppe.
- » Jeg kan videreformidle min viden til andre.
- » Jeg kan følge en opskrift.

Arbejdsmetoder	Hvad skal vi bruge
<ul style="list-style-type: none"> » Grupperarbejde på tre til fire elever. 	<ul style="list-style-type: none"> » Ingredienserne til misirwet med fladbrød. » Bilag 5.

OPGAVE 1

Eleverne skal forberede en visuel guide om dansk og etiopisk mad. Det kan være en planche, prezi, film, folder osv. Den skal vises senere på dagen.

Guiden skal indeholde:

- » Kendetegn for dansk mad.
- » Kendetegn for etiopisk mad.
- » Ligheder og forskelle på de to madkulturer.

OPGAVE 2

Lave misirwet med fladbrød.

Det særlige etiopiske pandebagte brød med lækre saucer og dip. Foto: SOS Børnebyerne



BILAG 1:

Dansk og etiopisk madkultur

Karaktertræk: Dansk mad	Karaktertræk: Etiopisk mad
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.
9.	9.
10.	10.

BILAG 3:

Doro wot – etiopisk kylling i spicy sauce med fladbrød

Doro wot etiopisk kylling i spicy sauce

Ingredienser:	» ½ tsk. stødt sort peber
» 20 gram smør eller olie	» ¼ tsk. stødt kardemomme
» 2 løg i skiver	» ¼ tsk. allehånde
» 2 fed hvidløg i tynde skiver	» Lidt revet muskatnød
» 1 spsk. sød paprika	» 800-1000 g. kyllingeunderlår
» 1 tsk. stødt ingefær	» 1 dåse tomatpuré
» 2 tsk. koriander	» 5 dl. vand eller bouillon
» 1 tsk. spidskommen	

Vejledning:

1. Smelt smør ved svag og svits løg heri i 5-7 minutter.
2. Tilsæt hvidløg, og lad det svitse med i 1 minut.
3. Tilføj alle krydderier, og lad dem svitse med (tilføj om nødvendigt mere smør)
4. Kom kylling på, og vend det godt rundt så det er dækket af krydderier.
5. Tilføj tomatpure og vand, vin el. bouillon og lad det simre ved svag varme til kyllingen er færdig. Smag til med salt. Er væden kogt for meget væk (eller er for spicy), kan du evt. tilføje mere vand.

Fladbrød

Ingredienser:
» 4 dl vand
» 25 gram gær
» 1/2 spsk. flagesalt
» 450 gram hvedemel
» 150 gram tipo 00 mel (eller erstat med alm. hvedemel) + ekstra hvedemel til æltning og udrulning

Vejledning:

1. Start med at blande vand, gær og salt.
2. Tilsæt dernæst mel og bland det grundigt sammen.
3. Ælt dejen i ca. 8 minutter. Den må godt være lidt fugtig men stadigvæk slippe, så tilsæt mere mel, hvis den føles for våd.
4. Lad dejen hæve i 45 minutter under et klæde, og del dernæst dejen op i 12-16 boller.
5. Find en god stegepande frem. Skru op på maximum varme. Fladbrød skal bages på panden uden fedtstof og panden skal derfor være rygende varm.
6. Så starter man ellers bare fra en ende af. Rul hver bolle ud til et rundt fladbrød med en kagerulle, som ikke er mere end et par millimeter tykt. Brug godt med mel, så dejen ikke hænger ved.
7. Læg fladbrødet på panden og lad det bage i ca. 30 sekunder, inden det vendes og bag på den anden side i 30 sekunder. I de ca. 30 sekunder, laver man det næste fladbrød klar og fortsætter.

BILAG 5:

MISIRWET MED FLADBRØD

Ingredienser:

- » 100-150 g hakket oksekød
- » 4 store, friske, modne tomater
- » 2-3 spsk. beberi-krydderi
- » 2 rødløg
- » 3 fed hvidløg
- » Olie og salt
- » Kogende vand

Beberi-krydderiet kan købes overalt i Etiopien, men kun i specialbutikker i Danmark. Det er en blanding af stærk paprika, ingefærpulver, hvidløgpulver og krydderurter. Den røde farve giver sammen med tomaten denne ret en uimodståelig farve.

Vejledning:

1. I en gryde steges olien med løg og hvidløg.
2. Tilsæt derefter det hakkede oksekød.
3. Tomaterne hakkes i fine stykker.
4. Når løgene er møre, tilsættes beberi-krydderiet, og der røres grundigt rundt. Olien og krydderiet skal tilsammen danne en pasta, men undervejs skal der tilsættes kogende vand, så det ikke brænder på.
5. Efter 10 minutter kommer tomaterne i, og retten simrer videre i cirka en halv time.

FLADBRØD

Ingredienser:

- » 4 dl vand
- » 25 gram gær
- » 1/2 spsk. flagesalt
- » 450 gram hvedemel
- » 150 gram tipo 00 mel (eller erstat med alm. hvedemel) + ekstra hvedemel til æltning og udrulning

Vejledning:

1. Start med at blande vand, gær og salt.
2. Tilsæt dernæst mel og bland det grundigt sammen.
3. Ælt dejen i ca. 8 minutter. Den må godt være lidt fugtig men stadigvæk slippe, så tilsæt mere mel, hvis den føles for våd.
4. Lad dejen hæve i 45 minutter under et klæde, og del dernæst dejen op i 12-16 boller.
5. Find en god stegepande frem. Skru op på maximum varme. Fladbrød skal bages på panden uden fedtstof, og panden skal derfor være rygende varm.
6. Så starter man ellers bare fra en ende af. Rul hver bolle ud til et rundt fladbrød med en kagerulle, som ikke er mere end et par millimeter tykt. Brug godt med mel, så dejen ikke hænger ved.
7. Læg fladbrødet på panden, og lad det bage i ca. 30 sekunder, inden det vendes og bag på den anden side i 30 sekunder. I de ca. 30 sekunder laver man det næste fladbrød klar og fortsætter.