

Lærerveiledning

5. Fremtidens skolebrød

OM MODULEN

Modulen er bygd opp mot kompetansemålet om at elevene skal

Utvikle, lage og presentere eit produkt.

Faktadelen tar for seg produktutvikling, markedsføring, varedeklarasjon og merkeordninger.

Oppgaven *Fremtidens skolebrød* er fokuset i modulen. Elevene skal gå gjennom en prosess med å skape sin egen variant som egner seg til skolemat. Oppgaven vil strekke seg over tre mat og helseleksjoner. De to første leksjonene kan gjerne kombineres med annen undervisning

KOMPETANSEMÅL

Mat og livsstil:

- Finne oppskrifter i ulike kjelder
- Følge oppskrifter

Mat og forbruk:

- Utvikle, lage og presentere eit produkt

Oppsett av leksjonene

FAKTA

Det å utvikle, lage og presentere et produkt er en omfattende prosess. Faktainformasjonen er ment som en kort innføring i produktutvikling, og hvilke momenter en bør tenke på underveis i prosessen med å utvikle et eget produkt. Har elevene brukt teori og praktiske leksjoner fra de andre modulene i undervisningsmaterialet, eller tilsvarende, bør de nå være rustet og klare for utfordringen *Fremtidens skolebrød*.



FØRSTE LEKSJON

Start leksjonen med en gjennomgang av produktutvikling, varedeklarasjon og de forskjellige merkeordningene.

Introduser oppgaven, og forklar hva elevene skal igjennom. Start på første punkt i oppgaven, og forklar elevene hva de skal gjøre til neste leksjon. Elevene kan lage en helt egen oppskrift fra bunn av, eller fra et selvvalgt utgangspunkt, eller de kan ta utgangspunkt i *Grove rundstykker*.

Fordel elevene inn i grupper. For å sikre at prosjektet skal gå greit, også utenfor klasserommet, kan det være en ide å sette sammen elever du vet jobber godt sammen.

Den teoretiske undervisningen vil begrense seg til én undervisningstime. Bak *Grove rundstykker* slik at elevene kan begynne tankeprosessen med hva de ville byttet ut eller forandret. Her er det mulighet for å lage en helt annen rett også.

Brødskala-kalkulator

På www.brodogkorn.no ligger en kalkulator som viser grovheten på oppskriften du legger inn.

ANDRE LEKSJON

Husk å minne elevene på at de skal ha med oppskriftsforslaget til timen. Noen grupper trenger sikkert litt innspill og råd til oppskriften, og det er lurt å se om den er gjennomførbar. Husk at det er elevene selv som skal utvikle produktet, og at de må få ta de viktigste avgjørelsene på egen hånd. Er det flere dyre ingredienser på listen kan du hjelpe dem med å gjøre justeringer. I denne timen er det også rom for å lage en mindre rett etter gjennomgangen av oppskriftene, eksempelvis fra modulen *Måltidene*.

I lekse til den siste leksjonen bør elevene forberede presentasjonen de skal holde. Be gruppene gjøre en grundig jobb med de skriftlige notatene, og fordele seg i mellom hvem som skal si hva under den muntlige fremføringen. Fremføringen kan være på ca. fem minutter. Oppfordre gjerne elevene til å prøvebake oppskriften sin sammen med familien hjemme.

TREDJE LEKSJON, OG TID FOR UTPRØVING!

Husk å gå gjennom alle oppskriftene nøye, slik at ingen ingredienser glemmes på innkjøpsrunden.

Ha en kort innledning der du gjennomgår den spennende dagsplanen. Sett frem alle ingrediensene. Repeter de vanlige forhåndsreglene for gjærbakst, forklar de ulike melsortene osv. Sett i gang med bakingen så raskt som mulig. Hjelp gjerne til, og vis engasjement!

Heveperiodene kan være en flott anledning for de ulike gruppene å presentere hva de har jobbet med, hvordan de fant oppskriften, hvilke ingredienser de har valgt ut, hva skolebrødet heter og hva som er flott med deres skolebrød. Presentasjonen skal være et skriftlig stykke arbeid som er forberedt i forkant av leksjonen.

Det kan være en ide å arrangere en prøvesmaking, slik at alle får et inntrykk av de ulike skolebrødene. Del opp skolebrødene fra hver gruppe slik at alle får en smaksprøve. Dere kan diskutere om det var noen dere likte bedre enn andre, og hvilke skolebrød som vil være sunnest å ha med som skolemat. Diskuter også grovheten på skolebrødene, og eventuelt hvilke merkeordninger som er brukt i produktet.

Ta bilder i fellesskap under bakingen, slik at prosessen og resultatet dokumenteres. Bildene av de ferdige produktene kan legges ved oppskriftene når sluttproduktet føres inn på data.

ETTERARBEID

Be elevene skrive inn den endelige oppskriften på data. Husk å legge ved bilde av resultatet.

FORSLAG TIL VIDERE JOBBING

Når klassen har funnet ut hvilket skolebrød flertallet liker best, kan klassen bake oppskriften sammen på skolekjøkkenet. Dere kan også planlegge en dag for salg av skolebrød i skolegården til medelever eller til lærerne på lærerværelset. Dette trenger nøye planlegging.

EKSTRAOPPGAVE TIL ELEVENE

Hvis dere skulle ha solgt skolebrød, hvor mye ville dere solgt det for per stykk da? Regn ut pris i forhold til ingrediensene og handlelisten. Hjelp elevene å finne råvarepriser, eller be dem spørre foreldrene hjemme. Det kan hende dere må gå i butikken å se på hyllene hva de ulike varene koster. Ville dere lagt på litt i prisen for arbeidet med å bake?

Konkurranse

Det vil i løpet av året bli invitert til en konkurranse om *Fremtidens skolebrød* på www.brodogkorn.no/skole, hvor elevene kan sende inn oppskrifter de mener egner seg godt til matpakkebrød.