



**BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET**
STYRELSEN FOR
UNDERVISNING OG KVALITET



Inspirationsmateriale med fiktivt eksempel på en prøvesituation i valg- faget madkundskab

Inspirationsmateriale med fiktivt eksempel på en prøvesituation i valgfaget madkundskab

2024

Design: Center for Kommunikation og Presse

Denne publikation kan ikke bestilles.

Der henvises til webudgaven.

Publikationen kan hentes på:

www.uvm.dk

Børne- og Undervisningsministeriet

Departementet

Frederiksholms Kanal 21

1220 København K

Indhold

1	Indledning.....	4
1.1	Formål.....	4
1.2	Læsevejledning	4
1.3	Indhold.....	4
2	Prøveoplæg - eksempel	5
3	Gruppe 1 – eksempel på fiktiv prøvesituation.....	6
3.1	Planlægningsfasen	6
3.2	Udførelsesfasen	6
3.3	Fremlæggelsen og samtalen	7
4	Gruppe 2 – eksempel på fiktiv prøvesituation.....	10
4.1	Planlægningsfasen	10
4.2	Udførelsesfasen	10
4.3	Fremlæggelsen og samtalen	11
5	Refleksionsspørgsmål.....	14

1 Indledning

1.1 Formål

Formålet med dette materiale er at give inspiration til og fiktive eksempler på, hvordan en prøvesituation i valgfaget madkundskab kan se ud. Materialet lægger op til refleksion over, hvordan en helhedsvurdering kan foretages i prøvesituationen med blik for både elevernes præstation i planlægningsfasen, udførelsesfasen og til den efterfølgende fremlæggelse og samtale.

Materialet er udarbejdet og anvendt af Styrelsen for Undervisning og Kvalitet til workshops og webinarer om balance mellem praktiske og teoretiske elementer i madkundskab i skoleåret 2023/2024.

Læs mere

Du kan læse mere om balance mellem praktiske og teoretiske elementer i madkundskab på emu.dk/grundskole/madkundskab/proever.

1.2 Læsevejledning

I materialet følger vi to grupper med to elever i fiktive eksempler på en prøvesituation i valgfaget madkundskab. Grupperne har fået det samme eksempel på et prøveoplæg. Vi følger dem i deres planlægningsfase, udførelsesfase og i den efterfølgende fremlæggelse og samtale. Elevernes indkøbsliste er ikke medtaget, men lærerens vurdering af den er beskrevet.

Efter at have læst eksemplerne på prøvesituationerne kan du overveje, hvordan du vil vurdere elevernes præstationer ud fra en helhedsvurdering.

1.3 Indhold

Kapitel 1: Prøveoplæg - Eksempel

Kapitel 2: Gruppe 1 – Eksempel på fiktiv prøvesituation

Kapitel 3: Gruppe 2 – Eksempel på fiktiv prøvesituation

Kapitel 4: Refleksionsspørgsmål

2 Prøveoplæg - eksempel

Du/I har to timer til at planlægge opgaven. Du/I skal bruge skabelonen, som vi har øvet i undervisningen.

1. Skriv hvad du/I vil lave - i overskrifter
2. Find opskrifter eller lav egne noter, som udgør dine 'opskrifter'
3. Lav en indkøbsseddel med mængder, som kan købes
4. Skriv rækkefølgen, du/I vil lave alle tingene i til udførelsesfasen.

Husk dit/jeres navne på alle papirer!

Du får besøg af din kusine, som går meget op i at spise klimavenligt. Din familie har inviteret hende til at spise med, og det er dig, der skal lave maden. Du vil gerne vise, at du ved meget om mad og klima, og at du ikke nødvendigvis vil lave en hel middag, men godt kan lave elementer til maden.

Udførelsesfasen (2 timer)

- Du skal vise din viden om klimavenlig mad
- Du skal bruge mindst en slags kål og en slags bælgfrugt
- Du skal anvende mindst to forskellige varmebehandlingsmetoder. En af metoderne skal være skorpedannelse
- Du kan vælge at lave en sød ret.

Fremlæggelsen og samtalen

- Du skal redegøre for klimavenligheden for mindst to af dine grøntsager
- Du skal redegøre for dine varmebehandlingsmetoder, herunder om skorpedannelse er en tør eller fugtig metode
- Du kan vælge at fortælle, hvorfor du har valgt netop de ingredienser, du har, fx med fokus på grundsmage eller bæredygtighed.

3 Gruppe 1 – eksempel på fiktiv prøvesituation

3.1 Planlægningsfasen

Elevernes valgte retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde

- Kålsalat med forskellige hjemmeristede nødder og mini-bælgfrugtboffer
- Buttedejskurv med kyllingestuvning og friske grønne asparges
- Små dessertkugler af sorte bønner.

Elevernes planlagte rækkefølge

1. Lave dej til buttedejskurv. Sætte den på køl
2. Partere kylling
3. Komme bryststykker i frysepose og lægge det i fryseren
4. Koge vinger, skrog samt over- og underlår
5. Lave fars til mini-bælgfrugtboffer. Sætte det på køl
6. Lave fyld til kålsalat
 - a) Stege rødløg
 - b) Riste nødder, frø og salte dem
 - c) Ryste dressing sammen
 - d) Skære parmesanost i små stykker
 - e) Skære æbler i små stykker
7. Rulle og udstikke buttedejskurv (mellem de andre punkter)
8. Tage kyllingestykker op af kogevandet og koge vandet lidt ind
9. Opbauge sovs til buttedejsfyld og komme kyllingestykker i
10. Stege mini-bælgfrugtboffer
11. Bage buttedejskurv
12. Lave sorte bønnekugler.

Elevernes planlagte anretning

- Kålsalat anrettes ved siden af bælgfrugtboffer
- På en anden tallerken stilles buttedejskurv med kyllingefyld. Pyntes med hele asparges
- Sorte kugler for sig selv.

3.2 Udførelsesfasen

Faktisk rækkefølge og arbejdsfordeling mellem eleverne

1. Lave sorte bønnekugler (Villum)
2. Klargøring og rulning af dessertkugler (Villum)
3. Lave dej til buttedejskurv. Sætte den på køl (Ellen)
4. Partering af kylling (Ellen)
5. Komme bryststykker i frysepose og lægge det i fryseren (Villum)
6. Koge vinger, skrog samt over- og underlår (Villum)
7. Lave fyld til kålsalat
 - a) Stege rødløg (Ellen)
 - b) Riste nødder, frø og salte dem (Ellen)
 - c) Ryste dressing sammen (red.: af rapsolie, hvidvinseddike, dijonsennep, salt, rørsukker og hvidløg) (Villum). Tilsmagning (Villum og Ellen)
 - d) Skære parmesanost i små stykker (Ellen)
 - e) Skære æbler i små stykker (Ellen)
8. Rulle og udstikke buttedejskurv (mellem de andre punkter) (Ellen)

9. Tage kyllingestykker op af kogevandet, pille kødet fra skroget og koge vandet lidt ind (Villum)
10. Opbage sovs til butterdejsfyld og komme kyllingestykker i (Ellen), tilsmagning (Ellen og Villum)
11. Bage butterdej (Ellen).

Lærers vurdering af det praktiske arbejde

- **Kålsalaten** – Meget fin udskæring, sammensætning og smag
- **Butterdejskurve**
 - Kyllingen var saftig
 - Perfekt forklistring. Fonden var kogt ind, så gruppen tilsatte lidt mælk til opbagningen. Det havde de ikke med i planlægningsfasen
 - Grønne asparges korrekt tilberedt
 - Butterdejen hævede ikke så meget, som eleverne ønskede sig
- **Bønnekugler** – God smag og konsistens i de sorte bønnekugler
- **Hygiejne** – Gruppen arbejdede hygiejnisk godt. De rengjorde eksempelvis efter håndtering af kylling
- **Valg og brug af redskaber** – Gruppen udviste fint overblik over valg og brug af redskaber og udstyr
- **Indkøbsseddel** – Indkøbssedlen var overskuelig med ubetydelige fejl.

3.3 Fremlæggelsen og samtalen

Spørgsmål der stilles

- Vil I begynde med at fortælle lidt om jeres mad?
- I har valgt at købe en hel kylling. Hvorfor valgte I at fryse noget af den ned?
- I lavede et spændende mix, som I blandede i jeres kål til kålsalaten. Kan I sige lidt om grundsmagene i jeres kål?
- Hvad er det særlige ved en butterdej. Den minder om en wienerbrødsdej, gør den ikke?
- Da I lavede jeres sovs, spurgte jeg, hvad den proces hedder, og I sagde, at det hedder en forklistring. Kan I sige noget om, hvad der sker under en forklistring. Altså hvad er det, der forklistrer?
- I har valgt at skære jeres kål i meget små stykker. Er der en særlig grund til det?
- Jeres dessert består af sorte bønner. Kan I sige lidt om, hvad bønner egentlig er?
- I oplægget står, at I skal tale om grøntsagers klimavenlighed. Har I valgt nogle grøntsager ud, som I gerne vil fortælle om?
- Der står også i oplægget, at I skal lave en skorpedannelse. Har I gjort det?
- På jeres planlægningsseddel har I skrevet, at I ville lave jeres bønnekugler til sidst. Det byttede I om på, hvorfor gjorde I det?

Indblik i samtalen

Lærer: Vil I begynde med at fortælle lidt om jeres mad?

Villum: Vi har lavet en slags tarteletter af butterdej med kylling og grønne asparges. Vi skulle lave klimavenlig mad, og vi har lavet to slides her. Det ene viser et billede af, hvad drivhuseffekten er. Har kan man se, at dét lag, som er her rundt om jorden, det holder på varmen. Og det er godt for jorden, for ellers ville den blive alt for kold. Men når der er så meget CO₂ i luften, så bliver laget ligesom for tykt, og så kan jorden ikke komme af med varmen.

Ellen: Og her er næste slide. Og her kan man se, at temperaturen de sidste 100 år på jorden er steget med ca. 1 grad. Og hvis der bliver for varmt på jorden, så smelter isbjergene, og så kommer der for meget vand på jorden. Og vejret bliver også mere ekstremt. Det betyder, at det både begynder at regne mere og at der fx bliver mere tørt. Det er bare forskellige steder i verden, og det er ikke så godt.

Lærer: Nej, det er ikke så godt. Kan I sige lidt om jeres madvalg i den forbindelse?

Villum: Ja, vi har valgt at bruge kylling, selvom det er kød.

- Lærer: Og hvad er det, der er, med det der kød?
- Villum: Kød er mere klimabelastende end grøntsager og frugt. Men det er særligt de firbenede dyr, der er dårlige for klimaet. Og specielt oksekød. Vi har villet vise, at kylling ikke er så klimabelastende, og vi har bestilt en hel kylling, fordi vi gerne har villet vise, at vi har bugt hele kyllingen.
- Ellen: Ja, og det er klimavenligt at bruge hele kyllingen, og det er også derfor, vi har valgt at koge en fond. Så er det smart at fryse dét ned, man ikke skal bruge. Så kan man tage det ud af fryseren og spise det en anden gang.
- Lærer: I indledte med at sige, at I havde lavet en slags tarteletter af butterdej. Hvad er det særlige ved en butterdej. Den minder om en wienerbrødsdej, gør den ikke?
- Ellen: Der er ikke gær i en butterdej, så det er kun luften mellem lagene, der gør, at den hæver i ovnen.
- Lærer: Og hvorfor er det, at det hæver i ovnen?
- Villum: Det er fordi, at når man ruller lagene, så skal man ikke presse så meget, for luften, man ruller ind *mellem* lagene, kommer til at fylde mere, når det bliver varmet. Det er bare fordi varm luft fylder mere end kold luft ...
- Ellen: Ja, og så hæver det
- Lærer: Ja, det gør det. Da I lavede jeres sovs, spurgte jeg, hvad den proces hedder, og I sagde, at det hedder en forklistring. Kan I sige noget om, hvad der sker under en forklistring. Altså hvad er det, der forklistrer?
- Ellen: Det er stivelsen, der forklistrer
- Lærer: Ja, er stivelse kulhydrat eller protein?

Eleverne siger samtidig

- Villum: Det er kulhydrat
- Ellen: Det er kulhydrat
- Lærer: Ja, det er kulhydrat. Kan I sige mere for forklistring?
- Ellen: Forklistring er, når stivelseskornene i melet suger vand til sig. Og når de så bliver varmet op, så kvælder... – eller hvad det hedder, det ligesom op og klistrer sammen med de andre stivelseskorn, og så bliver maden tykkere.
- Lærer: I lavede et spændende mix af nødder og dressing, som I blandede i jeres kål til kålsalaten. Kan I sige lidt om grundsmagene i jeres kål?
- Ellen: Kål er bittert, så det gælder om at lave en dressing og noget fyld, som har nogen andre grundsmage. Vores dressing er sur og sød, og de ristede nødder er der salt på. Så kommer der både salt og en anden konsistens i salaten. Den revet parmesan kommer med umami, og æblerne kommer med både surt og sødt.
- Lærer: I har valgt at skære jeres kål i meget små stykker. Er der en særlig grund til det?
- Villum: Så bliver overfladen større, og smagen fra dressingen kan bedre fordele sig.
- Lærer: Jeres dessert består af sorte bønner. Kan I sige lidt om, hvad bønner egentlig er?
- Ellen: Vi ville gerne vise, at bælgfrugter også kan bruges i det søde køkken, og Fødevarerstyrelsen anbefaler også, at vi spiser flere bælgfrugter
- Lærer: Ja, det er rigtigt, og hvad er bælgfrugter egentlig. Kan I sige noget om det?
- Villum: Det er grøntsager, som gror i en bælg
- Lærer: Ja, kan du sige noget mere om bælgfrugter?

Villum kigger mod Ellen

- Ellen: Bælgfrugter kalder man også grønne proteiner, fordi det er en grøntsag, som er ret proteinrig. Og så er de gode at dyrke, fordi det er noget med, at de er gode at skifte med andre afgrøder

Lærer: Ja, det er rigtigt. Kan I huske, hvad der er, bælgfrugterne kan nede i jorden?

Ellen: Nej, ikke lige...

Lærer: I oplægget står, at I skal tale om grøntsagers klimavenlighed. Har I valgt nogle grøntsager ud, som I gerne vil fortælle om?

Villum: Ja, vi har valgt kål, som den ene. Kål er rigtig klimavenligt, fordi det dyrkes som fri-landsgrønt

Lærer: Ja, hvad betyder det?

Villum: At det dyrkes på en mark.

Ellen: Ja, så det ikke bliver dyrket i drivhus, hvor man skal bruge energi på at varme det op. Og så også fordi, det er en grøntsag og ikke kød

Villum: Og så har vi også valgt æblet. Det er rigtig klimavenligt. Det er blandt andet fordi, det bare kommer af sig selv hvert år. Så man skal ikke pløje jorden for at få æbler. Ja, og så er det jo heller ikke kød (griner lidt)

Lærer: Der står også i oplægget, at I skal lave en skorpedannelse. Har I gjort det?

Villum: Nej, altså. Da vi forberedte os, havde vi tænkt, at vi ville lave nogle små bælgfrugtbøffer til at komme i vores kålsalat - de skulle steges. Men vi fandt ud af, at vi ikke kunne nå det

Lærer: Okay, det er også helt i orden. Kan I sige noget om dét, der står i oplægget med tørre og fugtige metoder?

Ellen: Ja, altså en stegning er en tør metode. Det er fordi, at fedtfasen kan blive meget varm. Så kan den udtørre overfladen på maden. Altså vandet, eller hvad det hedder, fra overfladen af maden fordamper hurtigt væk

Lærer: Og det kan man ikke med vand?

Villum: Nej, fordi vand kan kun blive 100 grader, og så kan man ikke lave en brunfarvning

Ellen: En maillardreaktion

Lærer: På jeres planlægningsseddel har I skrevet, at I ville lave jeres bønnekugler til sidst. Det byttede I om på, hvorfor gjorde I det?

Ellen: Da vi forberedte os, fandt vi ud af, kuglerne var ret bløde, når vi lige havde lavet dem, så de havde godt af at stå lidt i køleskabet. Så var det smartere at starte med dem

Lærer: Nåå, ja det giver da god mening. Så var det godt, I byttede om på det. Er der andet, I har lyst til at sige, inden vi er færdige?

Ellen: Ja, altså jeg vil gerne sige noget om vores fond, altså hvad en fond er. Den kan laves af mange forskellige ting, ikke bare kylling. Vi kom også nogle grøntsager i, og man kunne godt bare lave den på grøntsager. Men det, jeg ville sige, var, at når man koger den, så skal man tage tingene op, altså fx kyllingskroget og grøntsagerne. Og så skal man koge ind bagefter, og det er fordi, der indstiller sig en ligevægt, så smagen ryger på en måde tilbage til fx kyllingskroget, hvis man ikke tager det op

Lærer: Okay, men når man så koger det ind, eller ned ... – hvad kalder I det? Hvad er det så, der sker med smagen?

Ellen: Så smager det af mere, fordi når det koger, så er det vandet, der fordamper, men smagen bliver nede i vandet. Og så er det på en måde ligesom med saftevand. Altså man kan komme meget eller lidt vand i sin saftevand, og så bliver den tyndere eller stærkere i smagen. Så når kyllingsmagten skal fordele sig på mindre vand i gryden, så smager vandet af mere

Lærer: Okay. Tak (henvendt til Villum): Har du mere, du synes vi mangler at tale om?

Villum: Nej, det synes jeg ikke

Lærer: Jamen, så vil vi sige tak for nu. Det var rigtig spændende at tale med jer.

4 Gruppe 2 – eksempel på fiktiv prøvesituation

4.1 Planlægningsfasen

Elevernes valgte retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde

- Gulerodsstave med hummusdip
- Blomkålsdeller med remoulade og kartoffelbåde i ovnen.

Elevernes planlagte rækkefølge

1. Åbne dåse med kikærter. Blende med krydderier
2. Røre grøntsagsfars, så den er klar til stegning. Lade den hvile
3. Skære gulerodsstave
4. Blande mayonnaise og pickles til remoulade
5. Stege blomkålsdeller.

Elevernes planlagte anretning

- Gulerødderne stilles i et glas med hummus
- Deller på en tallerken med remoulade og kartofler.

4.2 Udførelsesfasen

Faktisk rækkefølge og arbejdsfordeling mellem eleverne

1. Gøre grøntsager klar til blomkålsdeller (Kaj) og koge dem (Mirsat)
2. Klargøre kartofler til ovnen og bage dem (Mirsat)
3. Åbne dåse med kikærter. Blende med krydderier (Kaj)
4. Røre grøntsagsfars, så den er klar til stegning. Lade den hvile (Mirsat)
5. Skære gulerodsstave (Kaj)
6. Blande mayonnaise og pickles til remoulade (Kaj)
7. Stege blomkålsdeller (Kaj).

Lærerens vurdering af det praktiske arbejde

- **Humus** – Fin konsistens, men var ikke smagt til. Udskæringerne af gulerødderne var meget uens i form og størrelse
- **Blomkålsdeller**
 - Farsen til blomkålsdeller blev mere flydende, end eleverne ønskede det. Eleverne kom derfor lidt mere mel i. De piskede farsen en del, så man fornemmede lidt glutendannelse og dellerne bliver lidt gummiagtige
 - Skorpedannelsen blev fin for de først stegte dellers vedkommende. De næste deller blev lidt sorte, men var absolut spiselige
 - Kartofflerne i ovnen blev taget ud, da uret ringede. De var ikke helt færdigvarmebehandlede
 - Remouladen blev rørt af hakket pickles og købt mayonnaise
- **Hygiejne** – Køkkenet bar præg af uorden undervejs. Dette selvom der var en del ventetid for begge elever, dog særligt for Mirsat
- **Valg og brug af redskaber** – Tom emballage lå længe på bordet, ligesom rester af farsen ikke blev tørret væk. Der var ikke tale om risiko for krydskontamination
- **Indkøbseddel** – Eleverne angav krydderier i mængder, som kan ikke købe; fx 1½ tsk. paprika. Nogle af ingredienserne fremgik flere gange.

4.3 Fremlæggelsen og samtalen

Spørgsmål der stilles

- I har valgt at bruge kikærter. Kan I sige lidt om, hvad det er for en grøntsag?
- Hvis man ikke havde valgt kikærter på dåse, hvordan kunne man så købe kikærter?
- Kan I sige lidt om jeres grøntsagsfars til jeres blomkålsdeller. Blev den, som I ville have den?
- I oplægget står, at I skal lave en stegeskorpe. Har I lavet sådan én?
- I har lavet en remoulade selv. Det var lækkert. Kan man selv lave mayonnaise?
- Så har I brugt pickles. Hvad er det egentlig, ved I det?
- I oplægget står, at I skal tale om grøntsagers klimavenlighed. Har I valgt nogle grøntsager ud, som I gerne vil fortælle om?

Indblik i samtalen

Lærer: Vil I begynde at sige lidt om jeres mad?

Mirsat: **Vi har lavet gulerodsstave med hummus og blomkålsdeller**

Lærer: ja ... ? I har valgt at bruge kikærter. Kan I sige lidt om, hvad det er for en grøntsag?

Mirsat: **Det er en grøntsag**

Lærer: Ja, det er en grøntsag. Kan I sige noget om, hvilke slag grøntsag, det er?

Mirsat kigger mod Kaj

Kaj: **Det er en bælgfrugt**

Lærer: Ja, det er en bælgfrugt. Kan I sige noget om, hvad en bælgfrugt er?

Kaj: **Den gror i en bælg**

Lærer: Ja, det gør den. Hvad er en bælg, kan I sige noget om det?

Mirsat kigger mod Kaj

Kaj: **Det er sådan en slags indpakning, ligesom med ærter**

Lærer: Ja. Har I mere, I har lyst til at sige om bælgfrugter?

Eleverne ryster på hovedet

Lærer: Hvis man ikke havde valgt kikærter på dåse, hvordan kunne man så købe kikærter?

Kaj: **Man kan købe dem tørret**

Lærer: Ja, man kan købe dem tørret. Er der noget særligt, man skal være opmærksom på, hvis de er tørrede?

Kaj: **De skal ligge i blød**

Lærer: De skal ligge i blød. Ved I, hvorfor de skal det?

Kaj: **Så bliver de blødere**

Lærer: Jaa ... Er der andre grunde?

Eleverne trækker på skuldrene

Lærer: Kan I sige lidt om jeres grøntsagsfars til jeres blomkålsdeller. Blev den, som I ville have den?

Kaj: **Den blev lidt tynd**

Mirsat: **Altså lidt for flydende**

Lærer: Okay. Hvorfor mon den blev det?

Mirsat: **(Spørgende) Vi havde måske blendet den lidt for længe?**

Lærer: Ja, det kan godt være. Den blev også blendet længe, gjorde den ikke?

Kaj: **Jo, det tror jeg, den gjorde. Hvis man ikke blander så længe, så bliver den ikke så flydende**

Lærer: I oplægget står, at I skal lave en stegeskorpe. Har I lavet sådan én?

Mirsat: **Ja, vi har lavet en stegeskorpe på vores blomkålsdeller**

Lærer: Ja. Kan I forklare, hvad en stegeskorpe egentlig er?

Mirsat kigger mod Kaj

Kaj: Det er, når noget bliver brunt

Lærer: (Henvendt til Mirsat): Ja. Ville du sige det på samme måde?

Mirsat: Ja, og når noget bliver sprødt

Lærer: Ja, når noget bliver brunt og sprødt. Har I mere at sige om det?

Eleverne ryster på hovedet

Lærer: Okay. Kan I sige noget om det med fugtige og tørre metoder, som også står i oplægget? Den stegning, I har lavet; Er det en fugtig eller tør metode?

Elever kigger på hinanden

Mirsat: (Usikkert) Det er en fugtig metode

Lærer: Kan I prøve at forklare, hvad det betyder?

Kaj: Det er fordi, dét, der er på panden, er flydende

Lærer: (Henvendt til Mirsat) Er du enig i det, eller ville du sige det på en anden måde?

Mirsat: (Ryster på hovedet) Hmm ... det tror jeg ikke

Lærer: I har lavet en remoulade selv. Det var lækkert. Kan man også selv lave mayonnaise?

Kaj: Ja, det kan man godt

Lærer: Ja, det kan man. Kan I huske, hvordan man gør det?

Kaj: Man bruger en æggeblomme

Lærer: Ja ... og hvad gør man så?

Mirsat: (Usikkert) Så pisker man

Lærer: Ja kan I sige noget mere om det?

Mirsat: Det er med olie, er det ikke? (kigger på Kaj)

Lærer: Jo, det er det. Kan I forklare lidt mere om, hvordan man gør, eller hvad det er, der sker?

Kaj: Så bliver det tykkere

Lærer: Kan I huske hvad det hedder, dét der sker, når det bliver tykkere, altså når man blander æggeblommer med olie?

Eleverne ryster på hovedet

Lærer: Okay ... Så har I brugt pickles. Hvad er det egentlig, ved I det?
Ingen af eleverne svarer umiddelbart

Mirsat: Det er sådan en slags skum

Lærer: Skum? – jaa ... Ved du, hvad pickles består af?

Mirsat: Nej

Lærer: Er det fx grøntsager eller kød eller noget helt andet?

Mirsat: Nej, jeg mener ikke der er kød i

Lærer: Nej, det er nemlig grøntsager. Det er helt rigtigt
I oplægget står, at I skal redegøre for noget med grundsmage. Kan I sige noget om smagen i jeres remoulade?

Mirsat: Altså hvad det smager af?

Lærer: Ja. Kan I huske, vi har talt om grundsmagene?

Kaj: Ja ... pickles er vist lidt surt

Lærer: Ja. Hvorfor mon det er det?

Mirsat: Det er måske den der dressing, der er i

Lærer: Ja? (Henvendt til Kaj) Ville du sige det på en anden måde?

Kaj: Neej ... det tror jeg ikke

Lærer: I oplægget står også, at I skal tale om grøntsagers klimavenlighed. Har I valgt nogle grøntsager ud, som I gerne vil fortælle om?

Kaj: Ja, vi har valgt en grøntsag hver. Og jeg skal sige noget om blomkål. Den er meget klimavenlig. Fx fordi det er kål, og det er klimavenligt

Lærer: Ja, det er en kål. Hvorfor er kål klimavenligt?

Kaj: Fordi det kan dyrkes i Danmark og ikke skal transporteres så langt

Lærer: Ja, det kan dyrkes i Danmark. Er det primært fordi, det ikke skal transporteres, at det er klimavenligt?

Kaj: Nej, det er også fordi, det ikke dyrkes i drivhuse

Lærer: Ja, det er rigtigt. Hvis det ikke dyrkes i drivhuse, hvor dyrkes det så?

Kaj: Det dyrkes i jorden

Lærer: Ja. Kan I sige noget om, hvorfor det er godt, at noget dyrkes i jorden?

Mirsat: Det er på grund af drivhuseffekten

Lærer: Drivhuseffekten (spørgende)... Kan du prøve at forklare, hvad du mener med det?

Mirsat kigger på Kaj

Kaj: Det er nok mere noget med, at der koster energi at varme drivhusene op

Mirsat: Ja, og at når noget gror i drivhuse, så skal bondemanden også vande derinde

Lærer: Ja, så skal der vandes. Men skal der ikke vandes på markerne?

Mirsat: Nej, for så er det bare regnen, der klarer det

Lærer: (Henvendt til Mirsat): Og hvilken grøntsag har du valgt?

Mirsat: Jeg har valgt gulerødder. De er også meget klimavenlige. Det er fordi, de også gror i jorden og ikke i drivhuse. Og gulerødder udleder fx 120 gange mindre CO₂ end oksekød

Lærer: Ja, det er rigtigt. Nu sammenligner du gulerødder med oksekød. Hvorfor er der den forskel?

Mirsat: Det er fordi, vi mennesker kunne have spist gulerødderne

Lærer: Altså i stedet for at give dem til koen?

Mirsat: Ja

Lærer: Er der mere, I har lyst til at sige?

Kaj: Jeg har også valgt kartofler. Kartofler er også meget klimavenlige. De kan fx gro i tang

Lærer: I tang?

Kaj: Ja, man kan hente tang på stranden og lægge det på græsset. Og så kan man lægge sin kartoffel bare på græsset under tangen, og så kommer der kartofler

Lærer: Er det særlig klimavenligt?

Kaj: Det tror jeg. Fordi, det er ikke godt for klimaet, når man skal grave i jorden. Så bliver gasserne nede i jorden. Og kartoflerne smager også godt, når de har ligget i tang

Lærer: Det lyder spændende. Det har jeg ikke prøvet. På jeres planlægningssejdel havde I ikke lige fået jeres kartofler med i arbejdsplanen. Hvornår kom I i tanke om, at I også skulle lave kartoflerne?

Kaj: Det gjorde vi, da vi forberedte derhjemme. Så huskede vi det.

Lærer: Det var en spændende snak. Tak for det.

5 Refleksionsspørgsmål

Du har nu læst to eksempler på en fiktiv prøvesituation i madkundskab for fire elever, og du kan nu overveje, hvordan du vil foretage en helhedsvurdering. Du kan for eksempel overveje:

- Hvordan vil du vægte, at gruppe 1 (Villum og Ellen) ikke lavede bælgfrugtbofferne og dermed ikke en stegeskorpe, men fint kunne redegøre for det teoretisk?
- Hvordan vil du vægte, at gruppe 1 (Villum og Ellen) havde valgt svære metoder og kom godt i mål med dem, om end de ikke fik lavet en stegeskorpe, og butterdejen ikke hævede helt så meget, som eleverne ønskede?
- Hvordan vil du vægte niveauet for de metoder, gruppe 2 (Mirsat og Kaj) viste, og hvordan vil du vægte niveauet for, hvordan de teoretisk kunne redegøre for deres valg og generelle viden?
- I hvilket omfang vurderer du, at grupperne løser den opgave, de har fået?

Overordnede overvejelser:

- Hvordan vil du vurdere de enkelte elever ud fra din oplevelse af deres præstation til udførelsesfasen?
- Hvordan vil du vurdere de enkelte elever ud fra din oplevelse af deres præstation til samtalen?
- Overvej, hvad dit samlede indtryk er af de enkelte elevers præstationer og hvilken samlet bedømmelse (helhedsvurdering), du finder passende.

Læs mere

Du kan finde vurderingskriterierne ved prøven i madkundskab i prøvevejledningen for valgfaget på uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/faglig-forberedelse/proevevejledninger.

Du kan læse mere om balance mellem praktiske og teoretiske elementer i madkundskab på emu.dk/grundskole/madkundskab/proever.



**BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET**
STYRELSEN FOR
UNDERVISNING OG KVALITET