



# BAG BRØD

EN DEL AF LEVEBRØD

Brødet er en central del af vores madkultur: Rugbrødet i madpakken, hvedebrødet til suppen og rundstykket søndag formiddag. Men hvordan spiste vi egentlig brød før i tiden, og hvordan smagte det? Med kornet og agerbruget forandredes menneskets ernæring sig for altid.

Bag jer gennem 13.000 års historie når vi sammen med en kok prøver kræfter med fortidens bagværk over åben ild. Vi bruger surdej og dejen som transfer mellem skole og Pederstrup.

## Forløbet konkret

Vi skal bage brød. Flere forskellige brød. Vi arbejder med det åbne ildsted og lerovn, og gennem brødet opdager vi hvad flammer og røg gør ved teknik, smag og bagning.

Undervejs introduceres eleverne til forskellige bageteknikker og -metoder, som giver dem viden om melet, hævning og selvfølgelig smagen.

Som forberedelse har I lavet en surdej hjemmefra. Den bruger I til at lave en eller flere deje til brød, hvoraf I får den ene med hjem til skolekøkkenet.

## Konkrete læringsmål for forløbet

- Eleven har kendskab til brødets rolle i menneskets liv.
- Eleven har kendskab til forskellige tiders brød.
- Eleven har kendskab til simple karakteristika ved forskellige tiders brød.

## Fælles Mål, i fokus for **Madkundskab**

### Madlavningens mål og struktur

- Eleven kan lave mad efter en opskrift.
- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.

### Måltidskultur

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

## Fælles Mål, i fokus for **Historie**

### Kronologi, brud og kontinuitet

- Eleven kan placere perioder i absolut kronologisk sammenhæng.

### Det lokale, regionale og globale

- Eleven har viden om samspil mellem aspekter fra dansk og omverdens historie.

## Forberedelse før besøget

Inden besøget modtager I et bredt læringsmateriale om brød og korn i menneskets liv.

I skal have lavet en surdej, som I skal medbringe på dagen. Opskrift på surdej modtager I med læringsmaterialet.

## Målgruppe

Mellemtrin 4.-6. Klasse

## Fag

Madkundskab og Historie.

## Udbydes i perioden

Juni 2021

## Varighed

3 timer.

## Mødested

Kastanjetræet v/ Ballerup Museum, Pederstrupvej 51-53, 2750 Ballerup.

## Pris

Gratis for folkeskoler i Ballerup Kommune.

## Booking

[www.skoletj-pederstrup.dk](http://www.skoletj-pederstrup.dk)

## Levebrød

Læringsforløbet er en del af "Levebrød", et Åben Skole-samarbejde mellem Skoletjenesten Pederstrup og venner. Vi sætter fokus på brødet i menneskets liv før og nu. Fra jord til bord, fra gær til gudstjeneste, fra mark til mund. Læs mere på [levebrød.com](http://levebrød.com).

## Forslag til efterbehandling

Tilbage på skolen skal I bage et brød på den dej I har med hjem – vejledning til bagning får I i læringsmaterialet.

I Madkundskab kan I sætte fokus på madkultur og sammenligne med brød fra andre kulturer.

I Historie kan I samle op på arbejdet med historiske perioder og kronologi. Hvordan afspejler brødene forandringer i menneskets liv og samfund?

