



# KONGENS JAGTGILDE MADDANELSE OG MADKULTUR

I renæssancen havde Frederik 2. og Christian 4. en jagtgård i Ballerup. Bønderne i Ballerup var leverandør til det kongelige spisekammer, og når kongen var i byen fik de lokale nok at se til. Tidens hofkultur udfordrede bønderne.

Tag eleverne med i et historisk udekøkken, tilbered historiske retter og bliv en del af et historisk scenarie med madkultur som omdrejningspunkt.

Forløbet er skabt i samarbejde med det økologiske landbrug Grantoftegaard.

## Forløbet konkret

Forløbet lader eleverne lave autentisk renæssancemad over åben ild med økologiske råvarer

Mens kongen er på jagt i skoven skal eleverne hjælpe køgemesteren med at gøre hans jagtmiddag klar.

Klædt i historisk tøj tilbereder vi i retter fra Danmarks første kogebog. Eleverne skal anrette maden og præsentere måltidet for kongen.

Afsluttende samtaler vi om madens funktion, relationen mellem bønder og konge, og perspektivere til vor tid: Var maden bæredygtig og ernæringsmæssigt korrekt sammensat? Og hvordan spejlede maden renæssancen som periode?

## Konkrete læringsmål for forløbet

- Eleverne er fortrolige med mad og måltiders sociale og kulturelle rolle.

- Eleverne kan sammenligne deres eget liv med tidligere tiders liv.

## Fælles Mål i fokus

### Madkundskab (efter 7. klasse):

Fødevarerbevidsthed – Råvarekendskab: *Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.*

Fødevarerbevidsthed –

Kvalitetsforståelse og madforbrug:

*Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.*

Madlavning – Madlavningens mål og struktur: *Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.*

Måltid og madkultur – Måltidskultur:

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

### Historie (efter 6. klasse):

Kronologi og sammenhæng – Det lokale, regionale og globale: *Eleven har viden*

## Målgruppe

5.-6. Klasse

## Fag

Madkundskab og historie.

## Udbydes i perioden

September 2020

## Sted

Pederstrup v/ bålhuset.

## Varighed

3 timer.

## Book forløbet på

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

om samspil mellem aspekter fra dansk og omverdens historie.

## Historie (efter 9. klasse):

Historiebrug – Historiske scenarier: *Eleven kan udlede forklaringer på historiske forhold og forløb ud fra historiske scenarier.*

## Forberedelse før turen

Eleverne skal inden forløbet introduceres til:

- Hygiejne i køkkenet, herunder håndtering af fødevarer.
- Renæssancen som periode.
- Evt. koster sammensætning.

## Forslag til efterbehandling

- Økologi og bæredygtighed, herunder hvor maden kommer fra.
- Vor tids madkultur: Globalisering og tradition.
- Renæssancen som periode.