

---

# Rengjøring og hygiene – med gløgg som avslutning

## Forberedelser

Kjøp inn krydder og de andre råvarene som trengs for å lage lys eller rød gløgg. Kanskje elevene vil delta i valg av type gløgg og beregning av oppskrift for klassen? Julekaker som er igjen etter julebaksten kan gjerne serveres sammen med gløggen på slutten av timen.

Ingrediensene og utstyr til gløgg legges frem før timen. Er det tid og mulighet for at elevene får lukte på de ulike krydderne? Kanskje det kan settes frem små prøver av de ulike krydderne som elevene kan lukte på i løpet av timen?

Kluter, vaskemidler og arbeidsoppgaver fordeles, og elevene bør oppfordres til å vise godt samarbeid. Det er et av læringsmålene for økten.

## Forslag til læringsmål

Eleven skal

- Forstå hvordan tilgang på råvarer og behov for lagring og konservering av mat har vært med å skape tradisjonsretter som for eksempel pinnekjøtt og lutefisk
- Lære å samarbeide om nedvask av kjøkkenet og ulikt utstyr
- Forstå hvorfor det er viktig med god hygiene på kjøkkenet

## Læringstilnærming; elevmedvirkning og tilpasset undervisning

Dette kan være en krevende økt der elevene skal gjøre oppgaver de kanskje synes er vanskelig eller kjedelig. Det er derfor viktig å ha fokus på samarbeid, det at alle bidrar og hjelper hverandre. Sett av tid til refleksjon og samtale med elevene.

Bruk gjerne anledningen til å repetere perspektiver og samtaletema fra de to forrige øktene for å binde disse tre øktene sammen.

Når dere lager gløgg kan dere lukte på de ulike krydderne og snakke om umiddelbare luktminner slik dere gjorde i forrige økt. I gløggen vil det brukes flere forskjellige krydder som kan skape minner hos elevene, det kan det bli gode samtaler av. Dette kan være en inngang til neste økt som fokuserer på sansene våre.

## Samtale, refleksjon og vurdering

- I gløgg brukes det mange typer krydder, dukker det opp ulike luktminner når dere lukter på dem?
- Det er tradisjon for å vaske kjøkkenet grundig før høytider. Hvorfor er det slik?
- Med utgangspunkt i læringsmål kan pinnekjøtt og lutefisk trekkes frem som eksempler på ulike julemiddager som er konserverte på ulike måter som var vanlige før i tiden
- Hvilke muligheter har vi til å oppbevare mat i dag som vi ikke hadde før i tiden?
- Legg vekt på de gode samtalene og fellesskap, som også er en viktig del av høytider

## Grunnleggende ferdigheter

- Muntlige ferdigheter; delta i diskusjon og refleksjon, samarbeide gjennom kommunikasjon



## Tidsplan

Her kan du planlegge når de ulike aktivitetene skal være ferdige

Klokken:								
t:min:	0:15	0:30	0:45	1:00	1:15	1:30	1:45	2:00
Teori og instruksjer								
Matlaging								
Borddekking								
Servere og spise								
Refleksjon og vurdering								
Rydde og vaske								

## Gjennomføring av undervisningsøkten

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Teori og instruksjer             | <ul style="list-style-type: none"><li>– Forklar hva som skal vaskes og hvordan det skal gjøres. Forklar hvilke vaskemidler som skal brukes hvor.</li><li>– Ha en klar fordeling av elevene med tydelige oppgaver til hver gruppe</li><li>– Gi en gruppe i oppgave å lage en stor kjele med gløgg og at de skal finne fram rosiner og mandler til denne</li><li>– Ha fokus på samarbeid</li><li>– Ha oversikt over at alle vet hvor og hvordan de skal vaske</li></ul> |
| Matlaging                        | <ul style="list-style-type: none"><li>– Hjelp de som skal lage gløggen</li><li>– La alle elevene få lukte på krydderne som brukes i gløggen</li></ul>   |
| Borddekking                      | <ul style="list-style-type: none"><li>– La elevene få lage julestemning ved å pynte, sette på julemusikk eller annet</li><li>– Sett fram kopper til gløggen</li></ul>   |
| Servere og spise                 | <ul style="list-style-type: none"><li>– Drikk gløgg og server resten av småkaken som er igjen etter julebaksten</li></ul>   |
| Refleksjon, samtale og vurdering | <ul style="list-style-type: none"><li>– Reflekter sammen med elevene om viktigheten av god hygiene</li><li>– Snakk om ulike konserveringsmetoder og reflekter sammen med elevene om hvilke muligheter vi har til å oppbevare mat nå som vi ikke hadde før</li><li>– Ha fokus på samarbeid og fordeler og utfordringer med å jobbe sammen</li></ul>  |

## Forberedelse til neste økt

Neste økt er en del av tempakken som fokuser på å bruke sansene når vi lager mat. Elevene er nå introdusert for luktkinne. Kan de utfordres til å komme med eksempler på noe surt, søtt, salt og bittert som de har smakt til neste gang?