
Pasta Bolognese

Forberedelser

Har elevene kommet med innspill til pastarettene? Finn fram Tagliatelle eller et lite utvalg annen pasta som elevene kan velge fra. Hvis noen skal lage lasagne må en ha ost til topping. Finn fram grønnsakene, urter og redskapene du trenger til demonstrasjon. Ha gjerne med et lite utvalg av oppskrifter fra ulike kilder som elevene kan finne inspirasjon fra. Fortell elevene om italiensk matkultur og hva som kjennetegner italiensk mat. Oppfordre elevene til å bruke sansene når de lager maten. Snakk gjerne med elevene om hvordan de syns det har vært å ha fokus på smak og sanseopplevelser og hva de syns har vært spennende og utfordrende.

Forslag til læringsmål

Elevene skal

- kunne lage og presentere en rett med pasta og Bolognese-saus
- ha kunnskaper om hva som kjennetegner italiensk mat- og måltidskultur
- forstå hvordan de kan bruke ulike oppskrifter som inspirasjon for å variere en rett

Læringstilnærming, elevmedvirkning og tilpasset undervisning

La gjerne elevene medvirke til valg av pastatype og utforming av retten sin. Har de funnet oppskrifter som de vil bruke? Hvilken type pasta foretrekker elevene? Dette kan være utgangspunkt for en samtale om smak og sanseopplevelse. Når smaken er lik, hva er det som avgjør hvilken pastatype vi liker best? Er det noen som har opplevd dette med en annen type mat, at det er form og farge som betyr mer enn smak for hva man liker best? Grønne urter gir god smak og lukt og er en flott kontrast til den røde tomatsausen. Påvirker dette smaksopplevelsen? Vekker det luktminner? Her kan alle bidra med sin erfaring og egne opplevelse og det er ikke noe som er rett eller galt. Ved å lage buffet og la elevene smake, se og lukte på retter som er ulikt sammensatt, har du et godt grunnlag for å føre en samtale rundt sanseopplevelser.

Muligheter for elevmedvirkning i undervisningen:

- Valg av pastatype og pastarett
- Smaksette retten; Chili, hvitløk, ulike urter som for eksempel timian, basilikum og oregano
- Dekking av bord; langbord, småbord osv. Når det er buffet er det mange muligheter

Grunnleggende ferdigheter

- Å lese; finne oppskrifter, lese oppskrifter og fremgangsmåte
- Å skrive; utarbeide sin egen oppskrift, skrive tekst om italiensk matkultur, bruke begreper som beskriver smak og sanser.
- Å regne; mengdeforståelse og mengdeberegning
- Muntlige ferdigheter; føre samtale om mat og måltid ved hjelp av begreper som beskriver smak og sanseopplevelser.
- Digitale ferdigheter; finne oppskrifter, utarbeide digital bilde/tekst oppsummering om smak og sans

Forslag til samtale, refleksjon og vurdering

- Hva har elevene lært om sanser etter dere har vært gjennom de ulike øktene i sansepakken?
- Hva har vært mest spennende/overraskende/lærerikt?
- Hvordan kan en bruke smak og sanseopplevelser når en lager mat hjemme og i mat- og helsefaget?
- Hva husker elevene best av det dere har gjort når dere har hatt fokus på sansene?



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	2:15
Teori og instruksjoner									
Matlaging									
Borddekking									
Servere og spise									
Refleksjon og vurdering									
Rydde og vaske									

Gjennomføring av undervisningsøkten

- | | |
|-------------------------|--|
| Teori og instruksjoner | <ul style="list-style-type: none">– Forklare hvordan samme fremgangsmåte kan munne ut i ulike retter og ulik smak og utseende etter hvilke type pasta og smakstilsetninger som brukes– Fortell og hva som kjennetegner Italiensk mat og matkultur.– Be elevene om å bruke alle sansene og beskrive råvarene de bruker og maten de lager.– Demonstrer oppdeling av ulike grønnsaker til jevnstore biter. |
| Matlaging | <ul style="list-style-type: none">– Minn elevene på å kjenne etter og bruke alle sansene under matlaging og i måltidet. La elevene bruke begreper de har lært de siste øktene til beskrive smaker og ulike konsistenser. |
| Borddekking | <ul style="list-style-type: none">– Forklar at elevene skal lage klart et buffetbord. Gi dem valg og la dem være kreative i borddekkingen. Hva kjennetegner Italiensk matkultur? |
| Servere og spise | <ul style="list-style-type: none">– De ulike gruppene presenterer sin rett. La dem fokusere på valg av rett, urter og andre smakstilsetninger. Alle smaker på hverandres mat.– Bruk begreper som beskriver lukt, smak, konsistens og utseende når dere snakker om maten.– Vurder måltidet opp mot tallerkenmodellen. |
| Refleksjon og vurdering | <ul style="list-style-type: none">– Ta utgangspunkt i læringsmål for oppsummering og refleksjon under måltidet.– Hva har de lært om smak og sanseopplevelser i denne temapakken? Hva har vært mest spennende/overraskende/lærerikt?– Hvordan kan en bruke dette når en lager mat hjemme og i mat- og helsefaget?– Hva husker de best av det dere har gjort når dere har hatt fokus på sansene? |

