

Undervisningsmateriale



Mad på bordet – Kartofflen

0.-3. klasse

Lav jeres eget kartoffelmel, undersøg kartofflens danmarkshistorie og bag gammeldags kartoffelsmåkager.

Den Gamle By

Til læreren

Målgruppe: 0.-3. klasse

Varighed: Forløbet er tilrettelagt til 4-6 lektioner

Fag: Madkundskab og historie

Forløbet

Med dansk madhistorie i fokus, får eleverne mulighed for at lugte, smage og føle sig igennem kartofflens betydning i det danske køkken. Ved selv at prøve kræfter med en historisk opskrift og metoder fra 1800-tallets køkken, får eleverne ikke blot et indblik i tidligere tiders husholdning, men får samtidig mulighed for at relatere deres oplevelse til den hverdag de kender.

Formål

- Med forløbet vil eleverne opnå viden om kartofflens historiske betydning for den danske befolkning igennem de sidste 200 år.
- Forløbet giver, gennem et praktisk perspektiv, eleverne et større kendskab til danskernes husholdning i købstæderne i 1800-tallet.
- Eleverne får mulighed for at relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv.

Materialeliste

Hver gruppe (ca. 4 elever) skal til **opgaverne** bruge:

- 1 rivejern
- 1 kartoffel pr. elev
- 1 skrællekniv
- 1 skål
- 1 si
- 1 viskestykke

Hver gruppe skal til **bagning** bruge:

- 65 g smør
- 65 g gram sukker
- 1/2 æg
- 125 g kartoffelmel
- 1/5 tsk. vaniljesukker
- 35 g mel
- 1 skål
- Et par gafler
- En ske
- Bagepapir
- 1 ovn

Undervisningsforløbet

Tidsplanen er vejledende

Tid /Sted	Form	Indhold
Lektion 1 + 2 – Kartoflens historie <i>I klassen</i> 2 x 45 min.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduktion til forløbet2. Video: Eventyret om den vidunderlige kartoffel3. Samtale om kartoflens rejse til Europa4. Den store fødevaretidslinje5. Læsetekst om kartoflen	I introduceres til kartoflen, arbejder med kartoflens historie og ser film og læser tekster om kartoflen. I sætter kartoflens historie i perspektiv til andre madvarer og til historiske begivenheder.
Lektion 3 + 4 – Praktisk arbejde med kartoflen <i>I køkkenet</i> 2 x 45 min. Denne del kan strækkes til 6 lektioner	<ol style="list-style-type: none">1. I laver opgaver om kartoflen2. I laver jeres eget kartoffelmel3. I bager småkager med kartoffelmel4. Oprydning og afslutning	I smager på kartoflen og undersøger dens tekstur. Derefter laver I jeres eget kartoffelmel, og til sidst bager I småkager med kartoffelmel. Imens I smager på kagerne, kan I snakke om, hvad I har lært om kartofler. Denne del kan også afvikles som værksteder, som eleverne roterer imellem.

Materiallets indhold

Del 1: Lektion 1-2

- PowerPoint om kartoflen med videoer og opgaver
- Læsetekst og diskussionsspørgsmål
- Opgaver til eventuel efterbearbejdning
- Fødevarerlinje

Del 2: Lektion 3-4

- Opgaveark
 - Produktion af kartoffelmel
 - Undersøgelse af kartoflen
 - Opskrift på sandmysser

Det tilhørende PowerPoint, guider jer igennem forløbet.

Kartoflens historie

Eventyret om den vidunderlige kartoffel

Se videoen *Eventyret om den vidunderlige kartoffel*. Videoen danner grundlag for den indledende samtale om kartofler, når I begynder jeres forløb i Den Gamle By.

[Eventyret om den vidunderlige kartoffel - YouTube.](#)

Tal om:

- Hvad man bruger kartoflen og kartoffel til?
- Hvordan spiser man kartofler?
- Hvilke retter kender I?
- Kartoffelmel kan også bruges til fx rengøring. Kender I andet, man kan bruge kartoffelmel til?

Oplæsningstekst

Historien om Niels og Maren i købstaden

Nedenstående tekst handler om, hvordan man dyrkede kartofler inde i købstæderne. Efter teksten kan diskussionsspørgsmålene bruges. Her kan I snakke om, hvor man fik grøntsager fra i gamle dage og sætte det i perspektiv til, hvor man får sine grøntsager i dag. Der er fremhævet ord i teksten, som kan være svære for eleverne at forstå.

Spørgsmål til diskussion

- Hvor får I kartofler fra?
- Hvor får Niels og Maren deres kartofler fra? Hvorfor køber de ikke deres kartofler det samme sted, som jer?
- Dyrker I selv kartofler og andre grøntsager i jeres have?
- Hvorfor tror I, at Niels og Maren dyrker kartofler i deres have i stedet for at købe dem?
- Får I friske grøntsager og kartofler om vinteren? Hvor får I dem fra?

Niels og Maren i købstaden



Det er tidlig morgen i april. I **købstaden** er dagens arbejde netop begyndt. Maren og Niels bor i et lille byhus, hvor der er en køkkenhave. Niels står i køkkenhaven med sin spade. I dag skal han til at sætte kartofler. Først skal han grave det jordstykke, som kartoflerne skal sættes i. Det er mandens opgave. Han graver for at løsne jorden. Niels graver en spadefuld jord, vender jorden, og lader den falde ned igen. Sådan graver han i flere timer. Inde i huset står Maren. Hun ser **læggekartoflerne** efter. Læggekartofler er de kartofler, som Niels skal lægge i jorden. Læggekartoflerne har stået til **forspiring** i nogle uger. Nu er de klar til at blive lagt. Maren skal hjælpe Niels. Niels er færdig med at grave køkkenhaven. Niels og Maren får sig lidt rugbrød med fedt på. Så er de klar til at lægge kartofler. Maren bærer læggekartoflerne ud i køkkenhaven. Hun har dem i en kurv. Nu skal Niels grave igen. Han graver et hul på 15 cm dybde. Maren lægger en kartoffel i hullet og Niels fylder hullet op med jord. Så rykker Niels 30 cm frem og graver et nyt hul. Maren lægger en ny kartoffel i hullet, og Niels fylder hullet med jord. Så rykker Niels 30 cm frem og graver et nyt hul.

Når den ene række er lagt, starter Maren og Niels på en ny. Til sidst er alle kartoflerne lagt. Nede i jorden spirer kartoflerne. De sender rødder og plante-stængler ud i jorden. Rødderne suger vand og næring til planten. Plante-stænglerne bryder op gennem jorden og sætter grønne blade. Maren holder øje med kartoflerne. Hun luger ukrudt væk fra de små kartoffel-planter. **Natpottens** indhold hælder hun ud mellem kartoflerne for at give dem gødning. Nede i jorden vokser der små kartofler på læggekartoffelens rødder. En dag er kartoffel-toppene store og sætter små hvide blomster.

Nu er det tid til at kartoflerne skal **hyppes**. Det er Niels, der hypper kartoflerne. Det gør han ved at grave ekstra jord op omkring kartoffel-planten. Så får de små kartofler bedre plads til at blive store. Hvis de nye kartofler gror helt oppe ved overfladen af jorden, bliver de grønne. Så dur de ikke. I slutningen af august kan man begynde at høste kartoflerne. Niels graver en kartoffel-plant op. Maren lægger sig på knæ og graver i jorden med sine hænder. Hun finder de nye kartofler i jorden og lægger dem i en kurv. Imens har Niels gravet den næste kartoffel-top op. Maren kravler nu frem i rækken. Sådan forsætter de til alle kartoflerne er gravet op. Maren og Niels graver en eller to toppe op om dagen. Så holder de andre kartofler sig friske i jorden. Men midt i oktober skal alle kartoflerne tages op, inden frosten kommer, og kartoflerne bliver for store.

En del af kartoflerne gemmer Maren til læggekartofler. De skal sættes det næste år. Resten af kartoflerne skal spises i løbet af vinteren. For at holde kartoflerne frostfri, graver Niels og Maren en **kule**, hvor de lægger kartoflerne i. En kule er en form for en hule under jorden, hvor kartofler og andre grøntsager kan ligge i en rede af halm uden at få frost. © Den Gamle By

Forslag til yderligere opgaver og efterbearbejdning

Kartoflen i jorden

Ønsker I at lave et længere forløb, kan I sætte jeres egne kartofler. Kartofflerne forspires, og kan herefter sættes i en spand eller i en halmballe på skolen. Find inspiration her:

- Dyrk kartofler i en spand (Videncentret Bolius): [Se hvordan du dyrker kartofler i en spand \(youtube.com\)](#)
- Dyrk kartofler i en halmballe (Eventyrhaven): [Dyrk kartofler i halmballer - Eventyrhaven i Høje Gladsaxe \(youtube.com\)](#)

I kan også besøge en køkkenhave i lokalområdet, og tale om, hvor vores madvarer kommer fra, og hvordan de dyrkes. Hvis I besøger en køkkenhave, kan I fortælle historien om Niels og Maren i køkkenhavens rammer.

Relevant litteratur

- [Engang var det ulækkert, nu spiser du det hele tiden: Se vores madvaner gennem 200 år \(dr.dk\)](#)
- [Børn i gamle dage \(Faktalink light\) | faktalink](#)
- På Clio under demokratiseringen, findes materiale om mad og spisevaner igennem tiden. [Demokratiseringen \(clio.me\)](#)
- [Madkamp - Madkulturen](#) – under materialet fra 2018/2019, ligger et tema om kartofler
- [Tal om mad - Madkulturen](#)
- Lav din egen bioplast af kartoffelmel [Bioplast af kartoffelmel - YouTube](#)
- En video der viser, hvordan kartoffelmel laves i industrien og hvad der bruges til. [akddanmark.dk/om-akd/et-moderne-andelsselskab/](#)

Den store fødevarer-tidslinje

Hvornår blev det almindeligt at spise koldskål? Eller at drikke kaffe? Find ud af det her! Tidslinjen kan bruges til at tale om danskernes madvaner. På [Viden - Madkulturen](#) findes fakta og materiale, der kan supplere tidslinjen

1800-tallet

Kaffe – 1600-tallet

Det var midt i 1600-tallet, at de første danskere begyndte at drikke kaffe. De første mange år var kaffen forbeholdt de rigeste, men i løbet af 1800-tallet blev kaffebordets glæder en fast del af hverdagslivet i de fleste danske hjem. Det var især billig kaffe fra Brasilien, der sørgede for skoldhed kaffe til de danske ganer.



Kartofler – 1700-tallet

Selvom kartofler blev dyrket i Danmark allerede i 1700-tallet, skal vi frem til midt i 1800-tallet, før de blev populære på de danske middagsborde. Tidligere havde mange ment, at kartofler var decideret giftige og komplet uegnet som menneskeføde.



Flæskesteg – 1850'erne

Danskerne har spist svinekød siden oldtiden, men det var først, da komfurer med stegeovne blev almindelige fra 1850'erne, at retten flæskestegen gjorde sit indtog på de danske spiseborde. Den stødt stigende danske svineproduktion betød desuden, at fersk svinekød blev billigt, så almindelige mennesker havde råd til det.



Dansk sukker – 1870'erne

Tidligere kom den danske sukker fra sukkerrør dyrket i kolonierne i Dansk Vestindien. Sukkeret var en luksusvarer, og de fleste jævne folk brugte i stedet restproduktet sirup til at søde deres mad og bagværk. Det ændrede sig i 1870erne, hvor man i Danmark begyndte at producere sukker af de roer, man tidligere havde brugt som dyrefoder.



1900-1950

Havregryn

Det at spise havregrød blev en populær morgenspise først i 1900-tallet, da de valsede havregryn blev rigtig udbredt på markedet. Tidligere var havren mest brugt til foder, men med den valsede havregryn, kunne man hurtigt forberede et mættende morgenmåltid.



Ispinde

Isdesserter af flødeis eller frugtsorbet blev populære blandt borgerskabet i 1800-tallet, men det var først efter år 1900, at almindelige folk en gang imellem fik mulighed for at smage den lækre is. Ismejerierne begyndte at producere ispinde i 1920'erne efter inspiration fra USA.



Leverpostej

Det smørbare kødprodukt blev lanceret i sidste halvdel af 1800-tallet, men det var først efter år 1900, at leverpostejen blev en vigtig del af danskernes kost. Leverpostejmadderne var billige, fordi eksporten af bacon til England efterlod enorme mængder svinelever til danskerne.



Koldskål

Oprindeligt var koldskål i 1700- og 1800-tallet lavet på øl, vin eller frugt og serveret som en slags punch. I begyndelsen af 1900-tallet fandt man på at bruge kærnemælken til koldskål i stedet for at give det til grisene. Den friske kærnemælkskoldskål blev hurtigt populær og en virkelig sommerklassiker var født.



1950-2000

Færdighakket kød - 1960'erne

Det var med supermarkedernes indtog i Danmark i 1960'erne, at færdiglavet hakkekød blev en fast del af kosten. Tidligere havde husmodernes selv hakket kødet i kødhakkeren eller købte det friskhakket hos slagteren.



Yoghurt med frugt – 1960'erne

Før yoghurt med frugt kom på markedet i 1960'erne var det herhjemme ikke tilladt at tilsætte frugt eller andre smagstilsætninger til mælkeprodukter. Da forbuddet forsvandt, blev frugtyoghurten hurtigt det mest solgte mælkeprodukt i Danmark.



Franske kartofler - 1960'erne

De fintskårne, sprøde kartofler var oprindeligt et biprodukt fra fremstillingen af snaps. De Danske Spritfabrikker lancerede Taffel-Chips i 1959, og snart efter blev de franske kartofler en populær snack-spise eller som ledsager til flæskestegen, sovsen og kartoflerne.



2000-2023

Plantefars (2000-2023)

I 2010'erne fik plantefarsen plads i kølediskene i de danske supermarkeder, og selvom salget er stigende, udgjorde det i 2019 under 2% af det samlede kødsalg. Vegetariske erstatninger for kød har eksisteret siden i 1898, da Den sanitære Fødevarerfabrik lancerede forskellige produkter lavet af nødder.



Havredrik (2000-2023)

Plantebaserede erstatninger for mælk i forskellige afskygninger blev fra 2010'erne et almindeligt syn i de danske indkøbskurve. Det startede med sojamælk i 2000'erne, men hurtigt fulgte risdrik, mandeldrik og havredrik trop. Plantedrikkene blev så stor en konkurrent til mælk at Arla i 2019 lancerede deres egen havredrik.



Energidrik (2000-2023)

Salget af især koffeinholdige energidrikke er eksplodere siden 2010. Energidrikke er især populære blandt mandlige forbrugere mellem 16 og 26 år.



Skyr (2000-2023)

Det islandske surmælksprodukt kunne købes efter særlig bestilling allerede i 1940'erne, men det var først, da Thise-mejeriet i 2006 fik produktet på hylderne, at danskerne rigtig stiftede bekendtskab med skyren. Først var forbrugerne noget skeptiske, men en sundhedsbølge gjorde, at det proteinrige og meget fedtfattige surmælksprodukt i 2018 var danskernes foretrukne morgenmadsprodukt.

