



Mad på bordet – Kartofflen

4.-6. klasse

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

Til læreren

Målgruppe: 4.-6. klasse

Varighed: Forløbet er tilrettelagt til 4 lektioner

Fag: Madkundskab, 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.

Materialer

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> <i>2 x 45 min.</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Introduktion til forløbet2. Video 1 om kartoflens rejse til Europa og/eller video 2 om kartoflens anvendelse i industrien3. Samtale om kartoflens rejse til Europa4. Den store fødevarerindsamlingslinje5. Læsetekst om kartoflen	<p>I introduceres til kartoflen, arbejder med kartoflens historie og ser film og læser tekster om kartoflen.</p> <p>I sætter kartoflens historie i perspektiv til andre madvarer og til historiske begivenheder.</p>
Lektion 3 + 4 – Praktisk arbejde med kartoflen <i>I køkkenet</i> <i>2 x 45 min.</i> 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	<p>I smager på kartoflen og undersøger dens tekstur.</p> <p>Derefter laver I jeres eget kartoffelmel, og til sidst bager I småkager med kartoffelmel.</p> <p>Imens I smager på kagerne, kan I snakke om, hvad I har lært om kartofler.</p> <p>Denne del kan også afvikles som værksteder, som eleverne roterer imellem.</p>

Materialets indhold

Del 1: Lektion 1-2

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

Del 2: Lektion 3-4

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

Det tilhørende PowerPoint, guider jer igennem forløbet.

Til de ældste elever, er der mulighed for at vælge mellem to videoer til introduktion af kartoflen og kartoflens anvendelsesmuligheder:

Video 1: Kartoflens rejse til Europa

Ligesom de yngste elever, kan de ældste elever med fordel se "Eventyret om den vidunderlige kartoffel" [Eventyret om den vidunderlige kartoffel - YouTube](#).

Filmen fortæller historien om kartoflen, om kartoflens betydning for skibsrejsende og for irerne etc. I den forbindelse, kan I tale om kartoflens næringsindhold, og hvorfor skibsrejsende fik skørbug. I kan finde information om næringsindholdet og kartoflen som fødevarer her: [5 myter om kartofler | Flensted.dk](#).

I forbindelse med kartoffelpesten i Irland, kan I ligeledes snakke om udvandringen til Amerika. Der kan findes information om den danske udvandring her: [DE FEM FILM \(rejsentilamerika.dk\)](#).

Video 2: Produktion af kartoffelmel

[akddanmark.dk/om-akd/et-moderne-andelsselskab/](#)

Videoen handler om den danske kartoffelmelsindustri. Der kan vælges relevante udsnit af videoen. Især videoens første del, giver en god introduktion til kartoflens mange anvendelsesmuligheder, og hvorfor kartoflen er en vigtig fødevarer i Danmark.

Teksten på næste side, er en introduktion til kartoflens historie og anvendelse frem til i dag. Teksten supplerer videoen om den danske kartoffelindustri.

Fakta-tekst om kartofler: Fra det forgyldte Inkarige til det danske middagsbord



Kartofler er, for de fleste, en helt naturlig del af den daglige kost. Kartoffler og brun sovs, kartoffelmadder, pomfritter, kogte kartofler, bagte kartofler. Tilberedelsesmulighederne er mange. Men kartofflens vej ind på de danske middagsborde, har været lang og kompliceret. Kartofflen har både reddet mange millioner mennesker fra sygdom og død, men har også forårsaget hungersnød og død Europa over. I dag er kartofflen en vigtig del af vores daglige måltider – på endnu flere måder, end man skulle tro.

Kartofflen kommer til Europa med spanierne i 1530'erne, efter et togt til Inkariget i Sydamerika. Her plyndrer spanierne Inkariget for deres enorme mængder guld, og får i samme omgang kartofflen med hjem, så sømændene kan få noget at spise på den lange sejltur tilbage til Spanien. Ikke alle spanierne på skibet er lige begejstrede for den nye spise. Dog viser kartofflen sig at kunne holde i lang tid, og indeholder samtidig C-vitamin, hvilket gør den til en vigtig næringskilde for sømændene. C-vitamin får vi som regel fra frugt og grøntsager, som ikke kunne holde sig særlig længe på de lange rejser. I stedet bestod kosten især af saltede fisk. C-vitamin har stor betydning for, at man ikke bliver syg og får skørbug, som var en almindelig lidelse for sømændene. Skørbug fik bl.a. tænderne til at falde ud, og mange døde af det – men ikke dem, der spiste deres kartofler.

En anden god egenskab ved kartofflen er, at den kan vokse de mest mærkværdige steder, hvor andre afgrøder ikke kan overleve. Dette er én af grundene til, at der vokser mange kartofler i Vestjylland, fordi den sandede jord gør det svært for mange kornsorter at vokse der. Denne egenskab var også befolkningen i Irland glade for, da kartofflen kom til Irland i forbindelse med et spansk skibbrud sidst i 1500-tallet. På dette tidspunkt er irerne et udhungret og fattigt folk, og er derfor meget interesserede i alt spiseligt – de kan se fordelene ved kartofflen og dens egenskaber. En irsk bonde får på dette tidspunkt fire gange så stort udbytte af sin jord, ved at dyrke kartofler i stedet for korn.

I årene mellem 1600 og 1815, rammes Europa igen og igen af krige. 30-årskrigen efterfølges af Napoleonskrigene, og hungersnøden bevæger sig over Europa. Her får kartofflen en afgørende rolle. Når markerne brændes ned efterhånden som krigen bevæger sig frem, ligger kartoflerne stadig lunt og godt i jorden, mens kornmarkerne ikke længere er til nytte. Samtidig resulterer krige i mangel på fødevarer, og kartofflen får en afgørende betydning for almindelige menneskers overlevelse. Efter Napoleons fald i 1815, er kartofflen den vigtigste føde for millioner af mennesker i hele Europa. Glæden varer dog ikke ved. I 1845 rammes den irske kartoffelhøst af kartoffelpesten, og alle de irske kartofler rådner i jorden. Kartoffelpesten spreder sig til resten af Europa, og endnu en hungersnød hærger. Millioner af mennesker dør af sult fra 1845-1847. Efter et par år, ender kartofflen med selv at besejre sygdommen, og bliver igen en central fødevarer verden over, helt frem til i dag.

I dag bruges kartofler fortsat i madlavning. De kan koges, bages, frituresteges, spises kolde og varme, rives, snittes, laves til pomfritter – men også kartoffelmel, som udvindes af kartoflerne, anvendes i høj grad. I Danmark bliver over 60 % af de dyrkede kartofler lavet til kartoffelmel. Hvert år dyrkes et areal på størrelse med Langeland, udelukkende med kartofler der bliver lavet til kartoffelmel. Kartoffelmel bruges i fødevarer som stivelse, i bl.a. dressing, pølser, slik, ost, kager og meget mere. Kartoffler anvendes også i industrien, bl.a. til fremstilling af papir.

Kilde: Eventyret om den heldige kartoffel: Eventyret om den vidunderlige kartoffel – YouTube
AKD Danmark: akddanmark.dk/om-akd/et-moderne-andelselskab/

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 fødevare-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 luksusvare, 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.

