

» Skoleprojekter

- » Min sund skole
- » Sund skole
- » Føl dig i form
- » Centriatlon
- » Videreudvikling af GEbbi
- » Skolegårdslege – gamle lege opdages nyt
- » Cirkusprojekt
- » Brød og pålæg til pausen
- » Skolegårdsudformning og skolekiosk
- » Skolemad
- » **Kogning med friske fødevarer og "Thermomixen"**
- » Kroppen i skolen
- » Ernæring og motion
- » Rytme og bevægelse
- » Folkehøjskoleprojekter
- » Kommunale projekter
- » Højskole
- » Workshops

Kogning med friske fødevarer og "Thermomixen"

» Lyt

Projektets karakteristika

Projektets navn:	Kogning med friske fødevarer og "Thermomixen"
Skolens navn:	"Berufliche Schule des Kreises Nordfriesland in Husum"
Deltagende lærer	Ann-Kristin Thun
Studentemedarbejder Universitet Flensburg	Elisa Stache
Projektets mål	Målet er forøget at undervise unge mennesker i, at koge mere med friske fødevarer. Målsætning/kompetenceerhverv: Læren om fødevarer, forskellige fødevarers bearbejdning, gennemførelse af enkelte bearbejdningsskridt og at kunne bedømme disse kritisk henholdsvis industrien, at lære nye smag at kende, at kende fødevarernes årstider, at kunne krydre med friske urter ved siden af salt og glutamat, igen at kunne værdsætte fødevarerne.
Projektbeskrivelse	Køkkenmaskinen "Thermomix" fra firmaet "Vorwerk" bliver indført i "Berufliches Gymnasium's" 12. årgang, for at kunne supplere den teoretiske undervisning gennem en praktisk håndtering i klasseværelset.
Projektets tidsrum	2013 til 2014
Peer Education tilgang	Indenfor projektet arbejder eleverne i grupper. Disse udarbejder alene, med hensigt til en bestemt gruppe af næringsstoffer, at planlægge, organisere og til sidst at vise madens tilberedelse foran hele klassen i klasseværelset.

Projektets præsentation

Projektet er rettet mod 12. årgangs elever fra "Berufliche Schule des Kreises Nordfriesland in Husum" og finder sted over to år.

Samfundets spisevaner er nu til dags præget af en ernæringsmåde, som er tidssparende, billigt og kan let integreres i hverdagen. Færdigretter, såkaldte convenience-produkter og fastfood er her i fokus. Desuden går tendensen til, at spise maden uden for hjemmet. Dette har til følge, at evnen til at lave mad, går mere og mere tabt hos de unge. Her er det, at projektet etableres. Målet er, at vise de unge mennesker, hvordan man koger med friske fødevarer. Desuden erhverves kompetencer, som f. eks. læren om fødevarer, forskellige fødevarers bearbejdning, at krydre med friske urter ved siden af salt og glutamat. Målene skal opnås, idet køkkenmaskinen "Thermomix" fra firmaet "Vorwerk" bliver inddraget i "Berufliches Gymnasiums" 12. årgangs teoretiske undervisning i løbet af to år. For at fremme madlavningskompetencerne bliver det teoretiske på denne måde suppleret af det praktiske. Gennemførelsen sker parallelt til den teoretiske undervisning i grupper med fire til fem elever, som med hensigt til en bestemt gruppe af næringsstoffer og ved hjælp af "Thermomixen", planlægger, organiserer og til sidst viser madens tilberedelse foran hele klassen i klasselokalet. I dette skoleår startede projektet med en stor begejstring hos eleverne. Og der kunne allerede erhverves viden og kompetencer. Det videre forløb er fortsat spændende både for eleverne såsom for deltagende lærer og medhjælper. Projektet bliver evalueret i en bacheloropgave. Formodentlig kan de første resultater blive præsenteret om foråret 2014 på denne hjemmeside.

Europa-Universität Flensburg
Auf dem Campus 1
24943 Flensburg
Tyskland



Telefon: +49 461 805 02
Fax: +49 461 805 2144
Internet: www.uni-flensburg.de