

## » 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 fodevarer og "Thermomixen"**
- » Kroppen i skolen
- » Ernering og motion
- » Rytme og bevegelse
- » Folkehojkskoleprojekter
- » Kommunale projekter
- » Hojkskole
- » Workshops

## Kogning med friske fodevarer og "Thermomixen"

» Lyt

### Projektets karakteristika

Projektets navn:	Kogning med friske fodevarer 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 foroget at undervise unge mennesker i, at koge mere med friske fodevarer. Målsætning/kompetenceerhverv: Leren om fodevarer, forskellige fodevarers bearbejdning, gennemforelse af enkelte bearbejdningsskridt og at kunne bedømme disse kritisk henholdsvis industrien, at lære nye smag at kende, at kende fodevarernes arstider, at kunne krydre med friske urter ved siden af salt og glutamat, igen at kunne værdsætte fodevarerne.
Projektbeskrivelse	Kokkenmaskinen "Thermomix" fra firmaet "Vorwerk" bliver indfort i "Berufliches Gymnasium's" 12. argang, for at kunne supplere den teoretiske undervisning gennem en praktisk handtering i klassevarelsest.
Projektets tidsrum	2013 til 2014
Peer Education tilgang	Indenfor projektet arbejder eleverne i grupper. Disse udarbejder alene, med hensigt til en bestemt gruppe af næringsstoffer, at planlægge, organisere og til sidst at vise madens tilberedelse foran hele klassen i klassevarelsest.

### Projektets presentation

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

Samfundets spisevaner er nu til dags praget af en erneringsmåde, som er tids sparende, billigt og kan let integreres i hverdagen. Ferdigretter, sakaldte convenience-produkter og fastfood er her i fokus. Desuden gar tendensen til, at spise maden uden for hjemmet. Dette har til folge, at evnen til at lave mad, gar 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 fodevarer. Desuden erhverves kompetencer, som f. eks. leren om fodevarer, forskellige fodevarers bearbejdning, at krydre med friske urter ved siden af salt og glutamat. Målene skal opnås, idet kokkenmaskinen "Thermomix" fra firmaet "Vorwerk" bliver inddraget i "Berufliches Gymnasiums" 12. argangs teoretiske undervisning i lobet af to ar. For at fremme madlavningskompetencerne bliver det teoretiske pa denne måde suppleret af det praktiske. Gennemforelsen sker parallelt til den teoretiske undervisning i grupper med fire til fem elever, som med hensigt til en bestemt gruppe af næringsstoffer og ved hjalp af "Thermomixen", planlegger, 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 spandende bade for eleverne sasom for deltagende lærer og medhjalper. Projektet bliver evalueret i en bacheloropgave. Formodentlig kan de første resultater blive præsenteret om foråret 2014 pa 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](http://www.uni-flensburg.de)