



GÆR OG BRØDMAGI

EN DEL AF *LEVEBRØD*

Det er et lille stykke hverdagsmagi, når den klæbrige dej hæver og bliver til et stort luftigt brød. Men hvad er det egentlig der sker?

Vi går tæt på den levende ingrediens i brødet, gæren. Hvad er gær for en organisme og hvordan får vi den til at fungere bedst når vi bruger den til bagning?

Forløbet konkret

Dit brød er levende!

Gær er en encellet svamp som findes overalt omkring os og i mange afarter. Gennem flere århundreder har mennesket lært at bruge gærens egenskaber og udvikle særlige gærtyper.

Vi undersøger almindeligt bagegær gennem forsøg og mikroskop. Under hvilke forhold trives gær bedst, og hvordan ser den ud tæt på?

Vi taler også mere generelt om svampe som organisme, og om hvad der adskiller dem fra både dyr og planter.

Konkrete læringsmål for forløbet

- Eleven har kendskab til gærens rolle i bagning.
- Eleven har kendskab til gær og svampe som organisme
- Eleven kan undersøge gærs livsbetingelser

Fælles Mål i fokus for **Madkundskab**

Madlavning, Grundmetoder og madteknik: Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.

Madlavningens fysik og kemi: Eleven har viden om madlavningens grundlæggende fysik og kemi.

Fælles Mål i fokus for **Natur/Teknologi**

Undersøgelse. Naturen, lokalt og globalt: Eleven har viden om hovedgrupper af sten og enkel klassifikation af dyr, planter og svampe.

Eleven kan undersøge dyrs og planter tilpasninger til naturen. Eleven har viden om dyrs og planter levesteder og livsbetingelser.

Undersøgelser i naturfag: Eleven kan gennemføre enkle systematiske undersøgelser. Eleven har viden om variable i en undersøgelse.

Forberedelse før besøget

Inden besøget modtager I et bredt læringsmateriale om brød og korn i menneskets liv.

I skal have lavet en surdej 4-5 dage i forvejen, som I skal medbringe på dagen. Opskrift på surdej modtager I med læringsmaterialet. Den kan også ses i denne video:

<https://www.youtube.com/watch?v=pYtu7Z6EUIJ>

Forslag til efterbehandling

Arbejd videre i Madkundskab med brugen af gær og andre mikroorganismer i madlavningen. I kan f.eks. forsøge jer med fermentering af grøntsager eller brug af fermenterede ingredienser som miso.

Målgruppe

Mellemtrin 3.-5. klasse

Fag

Madkundskab og Natur/Teknologi

Udbydes i perioden

Juni 2021

Varighed

3 timer.

Mødested

Kastanjetræet v/ Ballerup Museum, Pederstrupvej 51-53, 2750 Ballerup.

Pris

Gratis for folkeskoler i Ballerup Kommune.

Booking

www.skoletj-pederstrup.dk

Levebrød

Læringsforløbet er en del af "Levebrød", et Åben Skole-samarbejde mellem Skoletjenesten Pederstrup, Folkekirken Skoletjeneste i Ballerup-Furesø Provsti og en række samarbejdspartnere, der sætter fokus på brødet i menneskets liv før og nu. Fra jord til bord, fra gær til gudstjeneste, fra mark til mund. Læs mere på www.levibrød.com

Arbejd videre med svampe i Natur/teknologi. Tag f.eks. på svampetur i skoven og se hvor mange forskellige svampe I kan finde og artsbestemme. HUSK at visse svampe er giftige, og det kræver stort kendskab til spisesvampe, hvis man vil spise de svampe man selv finder. Alle danske svampe kan dog sagtens røres og duftes til uden risiko.

