



GÆR OG BRØDMAGI

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?

Besøg Professor Yeasts laboratorie og bliv klogere på den mystiske gær. Vi går tæt på den levende ingrediens i brødet: Hvad er gær for en organisme og hvordan får vi den til at fungere bedst når vi bruger den til bagning?

Forløbets indhold

Dit brød er levende!

Gær er en encellet svamp som findes overalt omkring os og i mange afarter.

I professorens laboratorie undersøger vi 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 madlavnings 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 planters tilpasninger til naturen. Eleven har viden om dyrs og planters levesteder og livsbetingelser. Undersøgelser i naturfag: Eleven kan gennemføre enkle systematiske undersøgelser. Eleven har viden om variable i en undersøgelse.

Forberedelse før besøget

Tal gerne om gær og svampe inden besøget, og evt om inddeling af organismer i riger (dyr, planter, svampe, bakterier og andre encellede organismer).

Målgruppe

Mellemtrin 3.-5. klasse

Fag

Madkundskab og Natur/Teknologi

Udbydes i perioden

nov-dec

Mødetid og varighed

9.30 – ca 12.00

Mødested

Pederstrup, kastanjetræet ved Ballerup Museum, Pederstrupvej 53

Booking

www.skoletj-pederstrup.dk

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.

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.

