

FISKEREN, REJEN OG KUTTEREN

BESKRIVELSE

Gennem forløbet kommer vi ind på emner som moderne grønlandsk madkultur, ældre og nye fiskeri- og fangsttraditioner i relation til grønlandske myter samt bæredygtighed. Forløbet aktiverer alle sanser: vi tager på indkøb i et grønlandsk supermarked og tilbereder sammen en fusionsret med udgangspunkt i grønlandske råvarer i Arctic Street Foods industrikøkken.

Det er ikke en forudsætning, at eleverne har kendskab til Grønland på forhånd og forløbet egner sig både som en introduktion og som en afslutning på emneuger om Grønland.

INDHOLD

1. Start: Hvad ved vi om Grønland? (5 min)
Sammen laver vi et mindmap med alt det, vi ved om Grønland.
2. Introduktion til forløbet og emnet gennem bl.a. oplæsning af myter om Havets Moder på dansk og på grønlandsk. Samtidig smager vi grønlandsk proviant og sanser forskellige materialer som skind, ben og tand. (15 min)
3. Derefter deler vi klassen op i to grupper, som på skift laver følgende aktiviteter (30 min ved hver station, dvs. 1 time i alt):
 - På tur i et grønlandsk supermarked: eleverne inviteres til at gå på opdagelse i vores lille grønlandske supermarked, hvor vi kommer ind på emner som bæredygtighed, selvforsyning samt forskelle og ligheder i madkultur.
 - Tilberedning af fusionsret med grønlandske råvarer i Arctic Street Foods industrikøkken.
4. Fælles afslutning: vi spiser maden, som alle elever på skift har bidraget til at lave og taler om, hvad vi har lavet i dag. (20 min)
5. Evt. mulighed for at afslutte med at fange krabber udenfor Arctic Street Food.

FORMÅL

Efter at have deltaget i ”Fiskeren, rejen og kutteren”:

- har eleverne fået indtryk af Grønlands madkultur i dag
- har eleverne fået kendskab til dyr i Grønland og den grønlandske myteverden
- har eleverne tilberedt og smagt mad af grønlandske råvarer

PRAKTISK INFORMATION

Udbyder

Arctic Street Lab (tidligere Arctic Street Food), en del af Det Grønlandske Hus i Aalborg
Skudehavnsvej 30, 9000 Aalborg (Limfjordsværftet)

Forløbstype

Forløb med formidler

Målgruppe

4. – 6. kl.

Antal

Maks. 30 inkl. lærere

Fag og kompetenceområder

Madkundskab: Måltid og madkultur (madkultur i Grønland), fødevarebevidsthed
(bæredygtighed og miljø), madlavning (tilberedning af fisk)

Natur/teknologi: Perspektivering (forstå sammenhængen mellem levevilkår og madkultur samt
dyre- og planteliv andre steder på Jorden)

Dansk: Fortolkning (myte som genre), kommunikation (lytte aktivt og følge op)

Periode

Skoleformidlingen kører hele året undtagen i skoleferier

Varighed

2 timer

Pris

Gratis

Faciliteter

Mulighed for toiletbesøg

Vi har desværre ikke handicapvenlige forhold