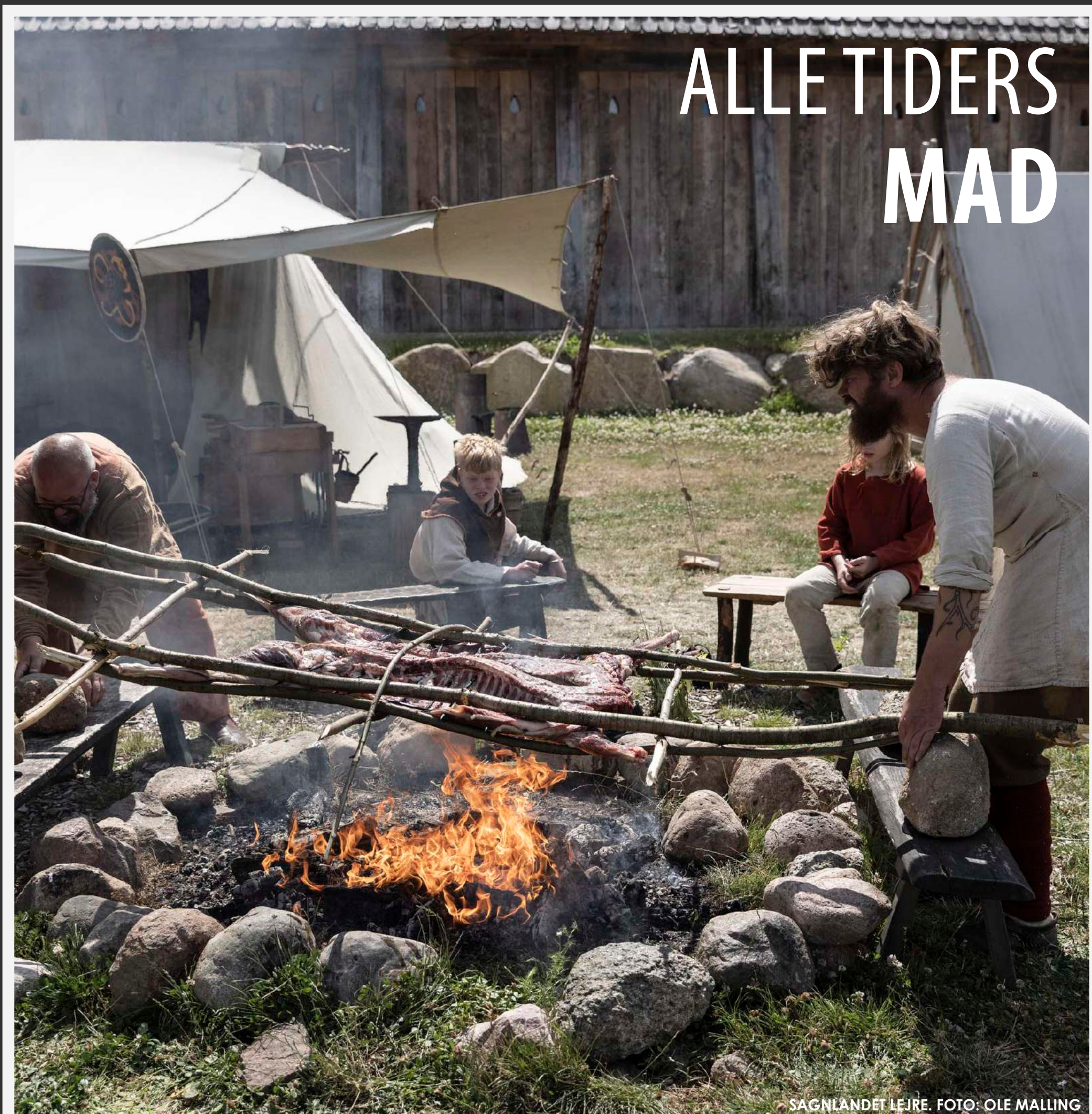


PÅ EGEN HÅND MATERIALE



ALLE TIDERS
MAD

SAGNLANDET LEJRE. FOTO: OLE MALLING

SAGNLANDET

LEJRE

ALLE TIDERS MAD



Eleverne får en oplevelse af og erfaring med menneskers liv og livsvilkår gennem tiderne. På turen gennem Sagnlandet Lejre bevæger eleverne sig gennem de historiske perioder og møder i kronologisk rækkefølge de første rensdyrjægere 12.500-9.000 f.Kr., en jagtstation fra Maglemosekulturen 9.500-6.500 f.Kr., en boplads fra Ertebøllekulturen fra 5.400-3.900 f.Kr., jernalderlandsbyen Lethra 0-200 e.Kr., vikingeområdet Ravnebjerg fra omkring år 920 e.Kr. og husmandsstedet Krikkebjerg huse fra midten af 1800-tallet.

Formålet er at styrke elevernes indsigt i kontinuitet og brud. Vores historiske miljøer viser, hvordan fortidens mennesker har levet, og hvad de har levet af. Her ses ændringer i livsgrundlag og i produktion.

Formålet er også, at eleverne får æstetiske erfaringer med og forståelse af den madkultur, som de selv er en del af. At madkultur er vaner, skikke og traditioner, og at kultur skabes af mennesker i samspil med hinanden og med materielle vilkår, som ændres gennem tiderne.

MÅLGRUPPE OG LÆRING

Målgruppe

Undervisningsforløbet "Alle tiders mad" er et tværfagligt forløb i historie, madkundskab og natur/teknologi til mellemtrinnet.

Elevernes alsidige udvikling

Elevernes nysgerrighed og undren og lysten til at lære mere støttes i Sagnlandet Lejres alternative læringsrum.

Eleverne får i Sagnlandet Lejre mulighed for at opleve og skabe æstetiske indtryk og udtryk.

Eleverne identificerer sig med det lærende fællesskab, som profiterer af det de har lært sig.

Forslag til læringsmål

Eleverne kan selvstændigt fremstille måltider som eksempler på en udvalgt kultur i en bestemt tid.

Eleverne kan sætte naturfaglig og teknologisk udvikling i historisk perspektiv.

FFM

Se Færdigheds- og vidensmål for "Alle tiders mad" i slutningen af hæftet.

FØR BESØGET I SAGNLANDET LEJRE

Del eleverne i mindre grupper. Grupperne får ansvar for at sætte sig ind i et område, så de kan fortælle om det undervejs på jeres tur rundt i Sagnlandet Lejre.



BRØDBAGNING I JERNALDEREN FOTO: OLE MALLING

PÅ BESØG I SAGNLANDET LEJRE

I skal på egen hånd nu drage på en særlig færd gennem Sagnlandet Lejre. I fokus er vore forfædres spisevaner. Turen starter i potteriet, fører jer gennem Uroksernes Dal, stenalderområdet Athra, først istidsjægerens telt, langs søen til jagtstationen

fra Maglemosetiden over stammebroen og langs søen til Ertebøllebopladsen, derefter til offermosen fra jernalderen, jernalderlandsbyen Lethra, vikingeområdet ved Kongehallen, Krikkebjerghuse fra midten af 1800-tallet for til sidst at slutte i Båldalen.

Undervejs fortæller grupperne om de områder, som de har sat sig ind i.

Se guiden til turen.

I kan bruge kortet fra Sagnlandet Lejres folder som vejviser. God fornøjelse.

GUIDE TIL TUREN “ALLE TIDERS MAD”



POTTEMAGERNE ARBEJDER. FOTO: OLE MALLING



POTTEMAGERNE ARBEJDER. FOTO: OLE MALLING

POTTERIET

I potteriet fremstiller Sagnlandet Lejres pottemagere gryder, potter og spisegej. På hylderne står der keramik fra stenalderen, jernalderen, vikingetiden og helt op til nyere tid. Krukkerne og kogekarrene er den slags folk i stenalderen, jernalderen og vikingetiden kogte deres suppe i, og det samme gør vi her i Sagnlandet Lejre.

Krukkerne var ofte fremstillet af ler der var magret (blandet op) med ildskørnet granit, så de kunne tåle at blive brugt i bålet. Ildskørnet granit er hårdt brændt granit, der bliver knust.

Sagnlandet Lejres dygtige pottemagere har lavet mange eksperimenter med bl.a.

magringen og brændingen for at finde ud af, hvordan fortidens pottemagere har gjort.

Jydepotter er sortbrændt lertøj, som blev lavet af pottekoner derhjemme. Jydepotterne blev lavet i forskellige former til forskellig slags madlavning. I vores (tip) oldeforældres køkkener, var jydepotter i form af stege- og kogekar et almindeligt og uundværligt inventar. Selv i bedre borgerhjem i København og i andre større byer brugtes de sorte lerkar til tilberedning og opbevaring af madvarer. Maden, man lavede i dem, var mindre usund end de krukker og potter med blyholdig glasur, som også blev brugt. På markederne i Jylland kunne man endnu omkring 1912-14 se

pottemænd, der falbød deres potter og dermed videreførte en tradition med at opkøbe og videresælge potterne. Indtil for få år siden fandtes der fortsat pottekoner i Jylland. Kvinderne lavede potterne efter de gamle metoder, som de havde lært af deres mor. Værktøjet, der blev brugt til fremstilling af jydepotter (bankesten, skrabere og glittesten) gik ofte i arv.

Hvad er mon det ældste eller det yngste keramik her på hylderne?

Er der noget keramik, som I undrer jer over?

GUIDE TIL TUREN “ALLE TIDERS MAD”

EN HILSEN FRA FORTIDEN

På potteskår har man fundet aftryk af frø, korn og andre plantedele, som kan fortælle om, hvilke planter der fandtes, dengang krukken blev lavet. Nogle plantedele har sat sig fast i leret, og når krukken derefter blev brændt i bålet ved høj temperatur, brændte frøene væk. Kun aftrykkene blev tilbage som en hilsen fra fortiden.

En anden hilsen fra fortiden er de mærker, som et tryk med fingerne på en kop eller mange tryk med tommeltotten på en bageplade har sat. Den slags bageplader bruger vi i jernalderlandsbyen til at bage brødkiks på.

Sagnlandet Lejres pottetoner sender også en lille hilsen med ud i verden. I bunden af deres kar sætter de deres tegn. Det

kan f.eks. være en sol.

Kogekar, der har været i brug, kan fortælle andre historier, der har med madlavning at gøre. Mad der bliver tilberedt på bål koger af og til over og kan give fastbrændte striber på krukens yderside. Og passer man ikke sine gryder, brænder maden på og danner en madskorpe på indersiden af krukken. Den kan stamme fra grød, mælkeretter eller supper.

Fra bondestenalderen (3900-1700 f.Kr.) er der fundet kogekar med sådanne madskorper, der indeholdt ben og skæl fra fisk. Så der blev sikkert kogt en god fiskesuppe i dem engang. Disse krukke er fundet i moser i rigt antal, og arkæologerne har tolket dem som offergaver til guderne. Eva Koch, der dengang var på Nationalmuseet, havde

en anden teori om disse mosepotter. Hun lavede en række forsøg med rekonstruerede krukke, for at afprøve om de var gode til krebsfangst. Det var de – både med og uden madskorper. Der blev endda fanget små karusser (en ferskvandsfisk) i dem. På den måde såede Evas forsøg tvivl om, hvad mosepotterne egentlig har været brugt til.

UROKSERNES DAL

Fra potteriet går turen videre til Uroksernes Dal. I løbet af ældre stenalder ændrede klimaet sig drastisk, det samme gjorde naturen og dyrelivet, floraen og faunaen. I indhegningerne, som I passerer, har vi urokser og vildsvin. Det er dyr, som vi har haft i det område, vi i dag kalder Danmark i 9000 og 7000 år – d.v.s. siden ældre stenalder.



UROKSER. FOTO: OLE MALLING



VILDSVIN. FOTO: OLE MALLING

GUIDE TIL TUREN STENALDEREN



RENSDYRJÆGER LAVER MAD. FOTO: OLE MALLING



FISK SKÆRES MED FLINTFLÆKKE. FOTO: OLE MALLING

STENALDEROMRÅDET ATHRA

RENSDYRJÆGERTELLET

Da isen trak sig tilbage, fulgte dyr og mennesker med. Rensdyrjægerens telt er fra Brommekulturen omkring 11.500-10.500 f.Kr. Brommekulturen hører til den ældste del af det, vi kalder jægerstenalderen. Rensdyrjægerne levede som nomader. I det gule landskab har jægerne i høj grad levet af og brugt rensdyrene som ressource. Til supplement har de fanget nogle af tundraens småpattedyr, som steppeegern, snehare og markmus og gedder i søerne. De har også fundet bær såsom tyttebær og blåbær. Dengang fandtes der ikke keramik, men vi tænker os, at de kan have kogt maden i et skind eller brugt varme sten, som de har taget fra ildstedet til opvarmning.

JAGTSTATIONEN FRA MAGLEMOSEKULTUREN

Maglemossekulturen er en periode på 3000 år fra 9.500-6.500 f.Kr. Fiskepladsen ligger ved søen. Til hyttens tagbærende stolper er der brugt træ. Hytterne har været brugt til kortere ophold. Foran hytten er der slået flint til økser, skrabere, spidser til pile (mikrolitter) og flækkeknive. Ved periodens begyndelse har man jagtet urokser og elge og fisket med fiskespyd. Senere bliver urokser og elge sjældne mens kronhjort, vildsvin og rådyr bliver det vigtigste storvildt. Af fugle har der været bl.a. været andefugle, måger, ørne, lommer, lomvier, sort stork, edderfugle, gejrfugl. Af fisk har der bl.a. været pighaj, gedde, torsk, hvilling, fjesing, rødspætte/skrubbe/ising. Ved havet har man desuden kunnet nedlægge en række

havpattedyr som odder, spættet-, ring-, grønlands- og gråsæl, fin-, pukkel- og hvidhval, delfin, marsvin, eller kaskelot.

I en del af perioden er klimaet så lunt, at her gror vedbend og mistelten, og lever sumpskilpadder og krøltoppede pelikaner.

I denne forhistoriske periode finder man på en lang række vigtige redskaber som økser (skive- og kerneøkser), skrabere og bor af flint og transportmidler som stammebåde, ski og skøjter.

SOMMERBOPLADSEN FRA ERTEBØLLEKULTUREN

Videre går turen til sommerbopladsen fra Ertebøllekulturen (5.400-3.900 f.Kr.). Ertebøllekulturen er den yngste periode i jægerstenalderen. Klimaet er varmt og fugtigt og

GUIDE TIL TUREN STENALDEREN

gennemsnitstemperaturen et par grader højere end i dag. Landet er dækket af tætte skove med lind, elm, ask, ahorn og eg. Ertebøllefolket levede som jægere og samlere og rejste – alt efter årstiden – efter fisk, dyr og planter. Menneskerne kendte dog til bondesamfund sydpå. Fund tyder på, at de havde kontakt med hinanden. Herfra lærte de at bruge brændte kogekar af ler.

Den runde hytte er rekonstrueret efter en hustomt (resterne af et hus) som blev fundet i en udgravning ved Nivå i Nordsjælland, og den ovale hytte er en hytte kendt fra Lollikhuse ved Selsø ikke langt fra Frederikssund. En boplads som denne kunne Ertebøllefolket vende tilbage til flere gange.

Med en god lille flintekniv og et godt sæt tænder har stenaldermenneskerne nok kunnet få has på kødet. Ved at flække knoglerne har de kunnet få fat i marven. Sådanne marv-spaltede knogler er der fundet mange af fra stenalderen. På ildstedet ved søbredden kan I se en krukke, som den så ud i Ertebøllekulturen. Krukken er spidsbundet, og den har brug for nogle sten omkring sig, så den ikke vælter i bålet. Krukken kan også stilles i sand ved søbredden. Krukken passede godt til sin tid. Dengang fandtes ingen faste ildsteder og heller ingen bordplade, som den kunne sættes på.

Roder I i køkkenmøddingen ved søen, kan I se, at der ligger knogler, skaller og fiskeben. Sådanne køkkenmøddinger har rent faktisk givet

navn til Ertebøllekulturen. Køkkenmøddingerne består først og fremmest af østers og muslingeskaller. Køkkenmøddingen i Ertebølle ved Limfjorden målte 140 meter, var 20 meter bred og 1,9 meter tyk og var i brug igennem 1000 år. Køkkenmøddingerne giver os megen viden om hvad der har været på Ertebøllefolkets menu. Foruden indsamling af østers og muslinger i sommermånederne drev Ertebøllefolket jagt inde i ilandet på kronhjort, urokse, rådyr, vildsvin, vildkat, los, ræv, odder, ulv og skovmår. Ved havet jagede de svaner og ænder og i havet marsvin og sæler samt fiskede ål, hornfisk, torsk og lignende.

Kig på knoglerne og skallerne i køkkenmøddingen, kender I nogle af dem?



MADLAVNING I SPIDSBUNDET KRUKKE. FOTO: OLE MALLING

GUIDE TIL TUREN OFFERMOSEN



OFFERMOSEN. FOTO: OLE MALLING

OFFERMOSEN

Offermosen var et sted, som jernalderfolket brugte for at være deres guder nær. Udgravninger i moser har bragt mange forskellige kogekar og madofre frem – f.eks. korn og forskellige slagtedy. Dermed byder offermosen også på fortællinger om maden. I Sagnlandet Lejres offermose er der mange dyrehoveder på stage. Disse hoveder stammer bl.a. får, geder, heste og køer, som også dengang blev holdt som husdyr. Dyrene blev slagtet for at blive spist, og så blev hovederne sat i mosen som tak for et godt måltid.

Kender I nogle af dyrehovederne?

Det er ikke kun dyr, der bliver fundet i mosen. Også mennesker er lagt i mosen. Det kan have været som offergave, som straf eller det kan have været deres sidste hvilested. Tollundmanden fra Jylland var en af dem. Undersøgelser af hans maveindhold viser, hvad hans sidste måltid bestod af. Det var en grød bestående af byg, hørfrø, sædodder, pileurt og et utal andre plantefrø. Grøden har efter sigende ikke været særlig velsmagende, men vi ved heller ikke, om det kan have været et måltid af

rituel karakter, eller et måltid fra mere trange tider.

I Madla i Stavanger i Norge fandt man noget andet i mosen. Det drejer sig om en krukke med smør fra jernalderen. Undersøgelser af smørret viste, at det var lavet af syrnet fløde. Det kunne være en måde at få smørret til at holde længere ved at opbevare det køligt nedgravet i mosen. En teknik der også kendes fra Færøerne og fra skriftlige kilder fra 1600-tallet. Det iltfattige miljø i mosen og mosens indhold af garvesyre har medvirket, at smørret har holdt sig i 1600 år.

GUIDE TIL TUREN JERNALDERBYEN LETHRA

JERNALDERLANDSBYEN LETHRA

Vejen bringer jer nu videre til landsbyen Lethra – her bor de mennesker, der bruger offermosen. Den romerske historiker Tacitus beretter i sit værk Germania om germanernes levevis (germanerne var dem der boede i Skandinavien og Nordtyskland) og herunder også om germanernes spisevaner: "Deres føde består af vilde frugter, uhængt vildt og tykmælk. Uden finere tilsætning af krydderier jager de sulten bort". Helt så slemt tror vi dog ikke, det stod til. Ser man på jernalderfolkets husdyrhold med grise, kvæg, får, geder, høns, gæs og ænder kunne der såmænd godt komme andet på tallerkenen. Knogler fra vilde dyr og fisk på køkkenmøddinger

fra jernalderen vidner også om jagt og fiskeri, dog ikke i samme omfang som de knogler, der stammede fra tamdyr. Måske har Tacitus været en smule forvænt fra det fine romerske køkken, eller måske har den mad, som han beskrev, været den mad, som germanerne spiste på rejse eller på jagt.

I "Langhuset" kan I se fine glittede kogekar, spisekopper og tallerkener, der indbyder til et godt måltid mad.

I langhuset findes også en drejekværn. Denne opfindelse var lidt af en omvæltning for jernalderfolkets husholdning. Udgravninger viser, at drejekværnen blev indført i Danmark 2.-3. århundrede e. Kr. Kværner man korn til et brød på en drejekværn, tager det meget kortere tid end på en

skubbekværn. Forsøg har vist, at jo langsommere kværnen kører, jo finere bliver melet. Landsbyens kværn er fremstillet af granit. Granitstenen skal justeres af en stenhugger i ny og næ. Ellers sliber den sig helt glat ved brug, og giver ikke modstand nok til kernerne.

Ved siden af langhuset er der en forråds-kælder, der er rekonstrueret efter et fund fra Bækmoien i Nordjylland. Kælderen er nedgravet og stenforet. Det betyder, at temperaturen er konstant. Derfor er den velegnet til opbevaring af madvarer. Der var både brug for opbevaring og konservering af maden, og så skulle forrådet sikres imod småkravl. De første husmus dukker op i jernalderen. De havde sikkert samme appetit på folks mad, som mus har i dag.



BRØDBAGNING I JERNALDEREN.
FOTO: OLE MALLING

GUIDE TIL TUREN VIKINGEOMRÅDET



VIKINGEOMRÅDET VED KONGEHALLEN

På markedspladsen ved Kongehallen krydses mange veje, og her er undervist mange børn. Det må derfor være på tide at høre lidt om rejsemad og gæstebud.

I Eddadigtet Havamal "Den Højes Tale", som er Odins tale til den unge Lodfavne om, hvordan man opfører sig, beskrives modtagelsen af en gæst. For vikingerne var også både gavmilde og gode:

*"Hil de gavmilde! En
gæst er kommen!
Han, som kommer til
bordet, har brug for
vand,*

*Hånddug og høflighed,
Velsindet væsen, om
det vindes kan,
Ord og svar på ord.
Ild behøver, hvem som
ind er kommen
Og har kolde knæ,
Klæder og mad har den
mand behov
Som er farete over fjeld."*

Også som gæst skulle man opføre sig værdigt, hvis man ville være velset. Om det siger Odin:

*"En grovæder, som
aldrig får nok,
Æder sig ind i døden,
Mangt et fjog for sin
maves skyld
Går til grin blandt de
kloge.
Hjorte ved, når de gå fra*

*græsset,
Men et tosehoved
betænker ikke,
at hans grådige bug
har grænse."*

Ibn Fadlan, en arabisk rejsende, mødte ved Volgafloden en flok omrejsende vikinger. Han berettede om vikingernes medbragte rejsemad: Brød, kød, løg, mælk og nabib. Nabib, tror vi, er en gæret rusdrikelse. Ibn Fadlan beskrev desværre ikke, hvordan rejsemaden var pakket ind, om mælken var frisk eller syrnede, og om der var et fælles forråd, sådan som de gamle sagaer beretter, eller om vikingerne sørgede for deres egen "madpakke".

Nogle vikinger drog ofte

GUIDE TIL TUREN VIKINGEOMRÅDET

på togt, enten for at hænge og plyndre eller som fredelige handelsfolk og opdagelsesrejsende. Ligesom på en rejse i dag havde man brug for rejseudstyr. Teltstænger og teltdug, sengehest og siddeplads, kister til personligt udstyr, sovegrej og madforråd og meget mere. Undervejs skulle der også tilberedes mad. Så der var også brug for gryder, stegerist, pander med mere. Alt skulle kunne transporteres nemt og klappes sammen efter behov, og det hele skulle ikke fylde for meget. Som I kan se, fylder vikingernes "campingudstyr" mere end det vi har i dag. Fra Oseberg i Norge kender vi fra vikingetiden en meget rig og

betydningsfuld kvinde. Hun blev gravlagt i et stort skib, og med sig havde hun en masse udstyr til rejsen. Meget, af det I ser på vikingepladsen, er rekonstrueret efter tingene i skibsgraven i Oseberg.

Meget af kogegrejet var i vikingetiden fremstillet af jern og klæbersten (fedtsten), der blev importeret fra Norge. Keramik fandtes også, men det var ikke så fint, og der var ikke gjort så meget ud af det, som det keramik I så, de havde jernalderen. De nye materialer trængte fremstillingen af den finere keramik tilbage, og satte hjemmeproduktionen i gang. Derfor er kopper og krukker mere grove. Her i Lejre er der

fundet en spisekop og tallerken, som er eftergjort til vikerne på vikingepladsen.

I køkkenteltet har vi hængt rejsebrød op, så musene ikke kan få fat i dem. Det er små flade surdejsbrød af rug og bygmel. De er tørbagte og tåler langtidsopbevaring, hvis de altså ikke er blevet spist inden. Sådanne brød er blevet fundet i en udgravning af en stor handelsplads i Sverige, Birka. Brødene er kløverformede og har hul i midten. Brødene kan knækkes i stykker, og – hvis man har gode tænder – spises ligesom knækbrød med smør. Ellers kan de dyppes og opblødes i en god kop suppe.



BESPISNING PÅ VIKINGEPLADSEN. FOTO: OLE MALLING

GUIDE TIL TUREN "ALLE TIDERS MAD"



BRØDBAGNING I KRIKKEBJERGHUSE. FOTO: OLE MALLING

TEKSTILVÆRKSTEDER

Fra Vikingeområdet går I rundt om søen, forbi værkstederne, hvor Sagnlandet Lejres dygtige håndværkere bl.a. arbejder med tekstilproduktion og laver klædedragter til Sagnlandet Lejres børn og voksne, og tekstiler til bordet. Forbi værkstederne og dyrene drager I nu til husmandsstedet Krikkebjerg huse, som er fra midten af 1800-tallet og altså kun 150 år gammelt.

KRIKKEBJERGHUSE

Velkommen til Sørines hus. Det første rum, som I er trådt ind i, er husets bryggers. Maden laves på ildstedet her. Sørine er en fattig husmandskone, så hun har ikke haft råd til skorsten

så røgen må forsvinde op gennem hullet i taget. I bryggerset brygges der øl, deraf navnet bryggers som betyder bryg-hus. Til daglig drak alle tyndt øl – også børnene, men det var simpelthen fordi, man

blev syg af at drikke vandet, derfor var man nødt til at koge det først. Den store kedel i bryggerset bruges både til ølbrygning og tøjvask.

I stuen spiser familien ved bordet. Husfaderen sidder for bordenden og langs vinduet sidder drengene fra den ældste til den mindste. På den anden side af bordet står pigerne og husmoderen og spiser.

Man fik tre store måltider om dagen. Davre, middag og nadver. Davre og middag var de største for man skulle have energi til dagens arbejde. Davren blev spist klokken 6 om morgenen. Davren bestod af øllebrød måske med lidt flæsk til. Middagsmaden blev spist klokken 12. De fleste steder

fik man to retter. Søbemad og sulemad. Søbemaden var suppe, grød eller vælling. Sulemaden var flæsk eller kød kogt fra suppen, grøden eller vællingen. Nadveren var grød. Hvis grøden var kold, fik man varm mælk på. Til mellemmad kunne man få en fedtemad – en skive rugbrød med fedt – og var man heldig, var der en skive pølse på.

I 1837 udgav Madam Mangor sin "Kogebog for smaa Husholdninger" med opskrifter og gode råd til madlavning og husførelse. I 1864, da Danmark var i krig, skrev Madam Mangor "Kogebog for Soldaten i Felten", som blev foræret til hæren i mange tusinde eksemplarer.

På og omkring husmandsstedet går nogle af husmændenes dyr rundt – ænder, gæs, grise og får og en ged. Geden kaldes fattigmands-ko. Den kan græsse i grøftkanter og på overdrev. Dyrene giver bl.a. mælk, kød, æg, uld til husmændenes husholdning, og til at sælge.

Henrik Pontoppidans novelle "Grundskud" fra 1885 er en fortælling om husmanden Kresten Jakob Hansen kaldet Doller. Det fortælles, at Doller har to årlige fest- og hviledage. Når grisen skal anskaffes, og når

GUIDE TIL TUREN "ALLE TIDERS MAD"

den skal slagtes. Af denne gris afhænger familiens overlevelse. Da grisen bliver syg og dør, tænker Doller "(...) maatte det dog hellere – naar ondt skulle ske – have været et af Børnene."

Har al den snak om mad gjort jer sultne, kan I nu slutte af med at gå i Båldalen. Her kan I få hjælp af Båldalsfolket til at grutte mel, som I kan lave brødkiks af.

BÅLDALEN

I Båldalen kan I prøve at grutte korn til mel. Skubbekværnen dukker op næsten samtidig med, at man begynder at dyrke korn i Norden i begyndelsen af bondestenalderen omkring 3900 f.Kr.. De første kornsorter omfattede enkorn, emmer, brød-/dvaerghvede, nøgen byg og avnklædt byg. Skubbekværnen består af liggeren og løberen. En håndfuld korn bliver lagt på liggeren, hvorpå løberen skubbes frem og tilbage. Vægten hjælper til at knuse og kværne kernerne til mel. Jo finere melet bliver gruttet, jo finere bliver brødkiksene, når de bliver bagt.

Sådan en brødkiks er fundet i en kvindegrav fra jernalderen ved Esbjerg. Kiksen lå i en lille

kop. Om det var tænkt som proviant til den dødes rejse eller måske en offergave, ved vi ikke. Arkæologerne, der fandt det ved udgravningen, blev glade, fordi de så kunne undersøge, hvad kiksene var lavet af. Det viste sig, at kiksene var lavet af bygmel.

Båldalsfolket har korn, vand og dejtrug samt en vejledning, hvis I vil bage små brødkiks.

Ved ildstederne hænger der nogle Mästermyr-riste, som vi bruger til stegning af kød. Disse er rekonstrueret efter et vikingefund fra Mästermyr på Gotland. Mästermyr er ellers

mest kendt for Mästermyrkisten. Der blev nemlig fundet en smedekiste med alskens smedeværktøj i mosen. Selve ophænget er en rekonstruktion af et ophæng som blev fundet på Oseberg-skibet, som I hørte om på vikingepladsen.

Har I selv et stykke kød med, er I meget velkomne til at stege det på risten.

I Café Hvidesøhus kan I købe snobrødsdej, hvis al den snak om mad har gjort jer sultne.

Er der ikke ild på bålet, beder I blot Båldalsfolket om at komme med gløder.



OPVASK I KRIKKEBJERGHUSE. FOTO: OLE MALLING

EFTER BESØGET I SAGNLANDET LEJRE

Lav mad fra stenalderen, jernalderen, vikingetiden og 1800-tallet.



DREJEKVÆRNEN I BRUG. FOTO: OLE MALLING

IDÉER TIL FORMIDLINGS- OPGAVER

Eleverne laver en digital produktion, der er anvendelsesorienteret. Målgruppen er andre skoleklasser, der skal arbejde med fortidens køkken. Lav en præsentation eller animation eller brug andre digitale værktøjer.

Eleverne laver en formidling, hvor de sætter en naturfaglig og teknologisk udvikling i historisk perspektiv. Eksempelvis hvornår og hvordan danskerne blev bønder og hvilke redskaber og teknologier der har været brugt til forarbejdning af kornet.

LITTERATURLISTE

LÆR PÅ EGEN HÅND

LITTERATUR

Bay, J. 2006: En jernalderlandsby. Ideer til historiske værkstedsaktiviteter og tværfagligt arbejde i skolen og friluftslivet. Skoletjenesten 2006.

Bay, J & Staal, B. 2003: En stenalderboplads. Ideer til historiske værkstedsaktiviteter og tværfagligt arbejde i skolen og friluftslivet. Skoletjenesten 2003.

Kahl, H., Wallengren, G., Mainz, S. & Vadstrup, S. 1995: En vikingemarkedsplads. Ideer til historiske værkstedsaktiviteter, tværfaglige emner og temadage. Skoletjenesten 1995.

Pietras, J. & Poulsen, J. Aa. 2013: Historiedidaktik. Gyldendal.

Poulsen, J. Aa. & Petersen, N. (red.) 2015: Forenklede Fælles Mål i historie - en håndsrækning. HistorieLab, Nationalt Videncenter for Historie- og Kulturarvsformidling. Jelling.

Ramskou, T. 1974: Stegt og kogt i Danmarks Oldtid. Nationalmuseet.

Historie - Fælles Mål, læseplan og vejledning.

Madkundskab - Fælles Mål, læseplan og vejledning.

Natur/teknologi - Fælles Mål, læseplan og vejledning.

Har I lyst til at vide mere, kan I læse mere her...

NATUR OG DYRELIV

Aaris-Sørensen, K. 1989: Danmarks Forhistoriske Dyreverden. Fra istid til Vikingetid. Gyldendals Bogklub.

SÅDAN BOEDE MAN

Ethelberg P., Hardt, N., Poulsen, B. & Sørensen, A. B.: Det Sønderjyske Landbrugs Historie. Jernalder, Vikingetid & Middelalder. Haderslev Museum og Historisk Samfund for Sønderjylland. 2003.

Ethelberg, P., Jørgensen, E., Meier, D. & Robinson, D. 2000: Det Sønderjyske Landbrugs



Nina Sine Døhler

LITTERATURLISTE

ALLE TIDERS MAD

Historie. Sten- og Bronzealder. Haderslev Museum og Historisk Samfund for Sønderjylland. 2000.

Sørensen, S. A. 1992: "Lolikhuse - a Dwelling Site under a Kitchen Midden. I: Journal of Danish Archaeology, vol. 11, 1992-1993. 19-29.

SÅDAN SPISTE MAN

Bæksted, A. 1984: Nordiske Guder og Helte. Politikens Forlag. 2.udg. 3. oplag. 1990.

Ramschou, T. 1974: Stegt og kogt i Danmarks oldtid. Nationalmuseet.

Robinson, D. & Siemen, P. 1988: "En kopfuld korn". I SKALK 1988, nr.4.

<http://nordicfoodlab.org/blog/2013/10/bog-butter-a-gastronomic-perspective>

ARKÆOLOGI

Arwidsson, G. & Berg, G.: The Mästermyr Find. A Viking Age Tool Chest from Gotland. Larson Publishing.

Lund, A. A. 2002: Mumificerede moselig. Allan A. Lund og Høst & Søn.

Lynggaard, F. 1972: Jydepotter og ildgrave. J. Fr. Clausens Forlag.

ORIGINALE KILDER

Havamal, Nordens Gudekvad Edda-myterne bind 1. Oversat fra Oldnordisk af Thøger Larsen. Sphinx. 1995.

Simonsen, J. B. 1981: Vikingerne ved Volga. Ibn Fadlans rejsebeskrivelse. Forlaget Wormanium.

Tacitus: Germania. Germaniens historie, geografi og befolkning. Udg. Bruun, N. W. & Lund, A. Wormanium, Århus. 1974.

FORSKNINGSRAPPORTER OG UNDERSØGELSER I SAGNLANDET LEJRE (FINDES I SAGNLANDET LEJRES EGET BIBLIOTEK)

Eva Koch lavede sit forsøg med at fange krebs i tragt bægerkrukker med madskorper i Sagnlandet Lejre i 2004. Journalnummer HAF 12/04

HISTORIE

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL (EFTER 4. KLASSETRIN)

KOMPETENCEOMRÅDE	KOMPETENCEMÅL	FASER	FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL									
Kronologi og sammenhæng	Eleven kan relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv	1.	Kronologi		Familie og fællesskaber		Livsgrundlag og produktion		Samfund		Historiekanon	
			Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden	Eleven har viden om relativ kronologi	Eleven kan sammenligne tidlige tiders familie, slægt og fællesskaber med eget liv	Eleven har viden om fællesskaber før og nu	Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion	Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu	Eleven kan beskrive ændringer i magtforhold og samfundsstruk-turer over tid	Eleven har viden om magtforhold og samfundsstruk-turer før og nu	Eleven kan bruge kanon-punkter til at skabe historisk overblik og sammenhængs-forståelse	Eleven har viden om kanonpunkter
Kildearbejde	Eleven kan anvende kilder til at opnå viden om fortiden	1.	Historiske spor		Kildeanalyse		Sprog og skriftsprog					
			Eleven kan bruge historiske spor i lokalområdet til at fortælle om fortiden	Eleven har viden om identifikation af historiske spor i lokalområdet	Eleven kan bruge digitale medier og andre udtryksformer som kilder til at beskrive fortiden	Eleven har viden om enkle kildekritiske begreber	Eleven kan læse enkle historiske kilder og udtrykke sig sproligt enkelt om deres indhold	Eleven har viden om enkle fagord og begreber og historiske kilders formål og struktur				
Historiebrug	Eleven kan fortælle om, hvordan mennesker er påvirket af og bruger historie	1.	Historiske scenarier		Historiske fortællinger		Historisk bevidsthed					
			Eleven kan opnå viden om historie gennem brug af historiske scenarier	Eleven har viden om historiske scenarier	Eleven kan skelne mellem typer af historiske fortællinger	Eleven har viden om særtæk ved historiske fortællinger	Eleven kan forklare, hvorledes de og andre er historieskabte og skaber historie	Eleven har viden om personer og hændelser, der tillægges betydning i historien				

HISTORIE

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL (EFTER 6. KLASSETRIN)

KOMPETENCEOMRÅDE		KOMPETENCEMÅL	FASER	FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL						
Kronologi og sammenhæng	Eleven kan sammenligne væsentlige træk ved historiske perioder	1. 2.	Kronologi, brud og kontinuitet		Principper for overblik		Det lokale, regionale og globale		Historiekanon	
			Eleven kan placere historiske perioder i absolut kronologisk sammenhæng	Eleven har viden om historiske perioders tidsmæssige placering	Eleven kan inddеле historien efter principper for overblik	Eleven har viden om principper for inddeling af historien	Eleven kan redegøre for samspil mellem aspekter fra dansk og om verdens historie	Eleven har viden om samspil mellem aspekter fra dansk og omverdens historie	Eleven kan bruge kanonpunkter til at skabe historisk overblik og sammenhængsforståelse	Eleven har viden om kanonpunkter
			Eleven kan identificere brud og kontinuitet i historien	Eleven har viden om væsentlige træk ved historiske perioder	Eleven kan begrunde principper for inddeling af historien	Eleven har viden om principper for inddeling af historien	Eleven kan redegøre for konsekvenser af samspil mellem dansk historie og om verden	Eleven har viden om konsekvenser af samspil mellem dansk historie og omverden		
Kildearbejde	Eleven kan med afsæt i enkle problemstillinger anvende kildekritiske begreber til at gøre rede for fortolkninger af fortiden	1. 2.	Historiske problemstillinger		Kildeanalyse		Sprog og skriftsprog			
			Eleven kan identificere historiske problemstillinger	Eleven har viden om kendetegn ved historiske problemstillinger	Eleven kan bruge kildekritiske begreber i arbejdet med historiske spor, medier og andre udtryksformer	Eleven har viden om kildekritiske begreber	Eleven kan læse historiske kilder og udtrykke sig mundligt og skriftligt om deres indhold og formål	Eleven har viden om fagord og begreber og historiske kilders formål og struktur		
			Eleven kan formulere enkle historiske problemstillinger	Eleven har viden om kriterier for opstilling af enkle historiske problemstillinger	Eleven kan vurdere brugbarheden af historiske spor, medier og andre udtryksformer til at belyse historiske problemstillinger	Eleven har viden om kildekritiske begreber				
Historiebrug	Eleven kan perspektivere egne og andres historiske fortællinger i tid og rum	1. 2.	Historiske scenarier		Konstruktion og historiske fortællinger		Historisk bevidsthed			
			Eleven kan opstille historiske scenarier for at få indsigt i samfundsforhold i fortiden	Eleven har viden om elementer, der indgår i historiske scenarier	Eleven kan konstruere historiske fortællinger	Eleven har viden om struktur i historiske fortællinger	Eleven kan analysere brug og funktion af fortalt historie	Eleven har viden om særtræk ved fortalt historie		
			Eleven kan begrunde valg af historiske scenarier til at få indsigt i samfundsforhold i fortiden	Eleven har viden om kriterier for valg af historiske scenarier	Eleven kan forklare historiske fortællingers sammenhæng med fortidsfortolkninger og nutidsfortæller	Eleven har viden om enkle sammenhænge mellem fortidsfortolkninger og nutidsfortæller				

NATUR/TEKNOLOGI

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL (EFTER 4. KLASSETRIN)

SAGNLANDET LEJRE

KOMPETENCEOMRÅDE		KOMPETENCEMÅL	FASER	FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL									
Undersøgelse	1.	Eleven kan gennemføre enkle undersøgelser på baggrund af egne forventninger	Undersøgelse i naturfag	Teknologi og ressourcer		Mennesket		Naturen lokalt og globalt		Vand, luft og vejr			
				Eleven kan identificere stoffer og materialer i produkter fra hverdagen	Eleven har viden om naturfaglige kriterier for sortering	Eleven kan lave elektriske kredsløb ud fra enkle diagrammer	Eleven har viden om symbolsprog i modeller	Eleven kan konstruere enkle modeller	Eleven har viden om enkle modeller over en husskands forsyning med vand, el og varme samt spildevands og affaldshåndtering	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om regionale forskelle og ligheder i natur og teknologi		
				Eleven kan designe og afprøve enkle produkter	Eleven har viden om enkle undersøgelser af muligheder og begrænsninger	Eleven kan fremstille enkle modeller over en husskands forsyning med vand, el og varme samt spildevands og affaldshåndtering	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer	Eleven kan anvende enkle modeller til at vise helheder og detaljer	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer		
Modellering	1.	Eleven kan anvende modeller med stigende abstraktionsgrad	Modellering i naturfag	Teknologi og ressourcer		Mennesket		Naturen lokalt og globalt		Vand, luft og vejr		Jorden og solsystemet	
				Eleven kan lave elektriske kredsløb ud fra enkle diagrammer	Eleven har viden om symbolsprog i modeller	Eleven kan konstruere enkle modeller	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer	Eleven kan anvende modeller med stigende abstraktionsgrad	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer		
Perspektivering	1.	Eleven kan relatere natur og teknologi til andre kontekster	Perspektivering i naturfag	Teknologi og ressourcer		Mennesket		Naturen lokalt og globalt		Vand, luft og vejr		Jorden og solsystemet	
				Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om regionale forskelle og ligheder i natur og teknologi	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om enkle undersøgelser af muligheder og begrænsninger	Eleven kan konstruere enkle modeller	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer		
Kommunikation	1.	Eleven kan beskrive enkle naturfaglige og teknologiske problemstillinger	Formidling	Ordkendskab		Faglig læsning og skrivning		Naturen lokalt og globalt		Vand, luft og vejr		Jorden og solsystemet	
				Eleven kan mundtligt og skriftligt anvende centrale fagord og begreber	Eleven har viden om medier og formidlingsformer	Eleven kan læse og skrive enkle naturfaglige tekster	Eleven har viden om enkle naturfaglige formål og struktur	Eleven kan forfælle om landskabets udvikling gennem tiden	Eleven har viden om menneskets påvirkning af naturområder gennem tiden	Eleven kan beskrive en proces fra ressource til færdigt produkt og fra produkt til ressource	Eleven har viden om enkle modeller af detaljering og detaljer		

NATUR/TEKNOLOGI

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL (EFTER 6. KLASSETRIN)

SAGNLANDET LEJRE

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL												
KOMPETENCEOMRÅDE	KOMPETENCEMÅL	FASER	Mennesket				Natur og miljø		Stof og energi			
Undersøgelse	Eleven kan designe undersøgelser på baggrund af begyndende hypotese-dannelse	1.	Undersøgelser i naturfag		Teknologi og ressourcer		Mennesket		Natur og miljø		Stof og energi	
			Eleven kan gennemføre enkle systematiske undersøgelser	Eleven har viden om variable i en undersøgelse	Eleven kan identificere stoffer og materialer i produkter	Eleven har viden om stoffers og materials egenskaber og kredsløb	Eleven kan gennemføre fysiologiske forsøg ved brug af enkelt, digitalt måle udstyr	Eleven har viden om motien	Eleven kan udføre enkle feltundersøgelser i naturområder, herunder med digitalt måleudstyr	Eleven har viden om karakteristiske naturområdet	Eleven kan gennemføre undersøgelser af energiformer	Eleverne har viden om energiformer
			Eleven kan designe enkle undersøgelser	Eleven har viden om undersøgelsesdesign	Eleven kan udvikle enkle produkter	Eleven har viden om kost og hygiejne, herunder håndhygiejne	Eleven kan beskrive et naturområdet på baggrund af egne undersøgelser	Eleven har viden om faktorer til at beskrive naturområder				
Modellering	Eleven kan designe enkle modeller	1.	Modellering i naturfag		Teknologi og ressourcer		Mennesket		Natur og miljø		Stof og energi	
			Eleven kan anvende sammensatte modeller til at beskrive processer	Eleven har viden om centrale inter-sammensatte modeller	Eleven kan med enkle procesmodeller eller beskrive forryningsproduktion	Eleven har viden om modeller til at beskrive teknologien	Eleven kan opstille emodeller eller om for-røjelsessystemet	Eleven har viden om syn og hørrelse	Eleven kan med modeller forklare om organismers samspil i naturen	Eleven har viden om enkle fødekæder og fødenet	Eleven kan fremstille modeller af vandets kredsløb	Eleven har viden om vandets kredsløb
			Eleven kan diskutere enkle modellers egnethed	Eleven har viden om muligheder og begrænsninger ved modeller	Eleven kan designe modeller af et produkt eller en produktion	Eleven har viden om modeller til at beskrive teknologien	Eleven kan opstille emodeller eller om for-røjelsessystemet	Eleven har viden om fordøjelse	Eleven kan med enkle cykliske modeller fortælle om fotosyntese og respiration	Eleven har viden om organismers opbygning og nedbrydning af stof	Eleven kan med enkle modeller forklare enkelte stof-fers molekyle opbygning	Eleven har viden om nogle atomer og molekyler
Perspektivering	Eleven kan perspektivere natur/teknologi til omverdenen og aktuelle hændelser	1.	Perspektivering i naturfag		Teknologi og ressourcer		Mennesket		Natur og miljø		Stof og energi	
			Eleven kan beskrive natur og teknologisk anvendelse i samfundet og fremstilling i medier	Eleven har viden om centrale interesse modsætninger	Eleven kan beskrive interesse modsætninger ved produktionsforhold	Eleven har viden om produktioners afhængighed og påvirkning af naturgrundlaget	Eleven kan skelne mellem livsstilsfaktorer og levevilkår	Eleven har viden om afgørende faktorer for livsstil og levevilkår	Eleven kan fortælle om livets udvikling	Eleven har viden om hovedtræk af livets udvikling	Eleven kan forklare om sammenhænge mellem energigudnyttelse og drivhuseffekt	Eleven har viden om energiudnyttelse og drivhuseffekt
			Eleven kan sætte anvendelse af natur og teknologi i et bæredygtigt perspektiv	Eleven har viden om enkle principper for bæredygtighed	Eleven kan identificere ressource besparende teknologier	Eleven har viden om enkl miljøl-vurdering af produkter og produktioner	Eleven kan vurdere enkle kost- og motionsråd	Eleven har viden om kost og motionsråd	Eleven kan beskrive interesse modsætninger i menneskers forvaltning af naturen lokalt og globalt	Eleven har viden om forskellige natursyn	Eleven kan diskutere energikilder i et bæredygtighedsperspektiv	Eleven har viden om vedvarende energikilder
Kommunikation	Eleven kan kommunikere om natur og teknologi	1.	Formidling		Ordkendskab		Faglig læsning og skrivning					
			Eleven kan argumentere om enkle forhold inden for natur og teknologi	Eleven har viden om enkel naturfaglig argumentation	Eleven kan mundtligt og skriftligt udtrykke sig med brug af naturfaglige og teknologiske fagord og begreber	Eleven har viden om naturfaglige og teknologiske fagord og begreber	Eleven kan læse og skrive naturfaglige tekster	Eleven har viden om naturfaglige teksters formål og opbygning				
			Eleven kan diskutere enkle problemstillinger om natur og teknologi	Eleven har viden om enkel naturfaglig kildekritik								

MADKUNDSKAB

FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL (EFTER 4./5.6.7. KLASSE)

KOMPETENCEOMRÅDE		KOMPETENCEMÅL	FASER	FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL					
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed		1.	Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne	
				Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning	Eleven har viden om sund mad og madlavning	Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning	Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov	Eleven kan anvende almindelig hygiejneprincipper i madlavning	Eleven har viden om hygiejneopbevarings- og konserveringsprincipper
				Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø	Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø	Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning	Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag	Eleven kan vurdere mads holdbarhed	Eleven har viden om mikroorganismer
				2.					
Fødevarerevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed		1.	Råvarekendskab		Bæredygtighed og miljø		Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	
				Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen	Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationer og mærkningsordningers formål og struktur
				Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk kemiske egenskaber	Eleven har viden om råvaregruppers fysisk kemiske egenskaber	Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering	Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø	Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer	Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer
				2.					
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen		1.	Madlavningens mål og struktur		Grundmetoder og madteknik		Madlavningens fysik og kemi	
				Eleven kan lave mad efter en opskrift	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt i fagord i begreber i en opskrift	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer	Eleven har viden om madlavningsgrundlæggende fysik og kemi
				Eleven kan udvikle opskrifter	Eleven har viden om kombinationssmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
				2.					
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår		1.	Måltidets komposition		Måltidsstruktur			
				Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer		
				Eleven kan opbygge særlige anledninger	Eleven har viden om måltidsanledninger	Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer		
				2.					