



# Lærerark

til Vadehavet - vikingernes hjem og spisekammer

## FØR besøget

Læs beskrivelsen af undervisningsforløbet, herunder indhold, formål samt forslag til forberedelse og opfølgning i klassen!

### Hvad skal der ske på Ribe VikingeCenter?

Det er meget vigtigt for elevernes oplevelse og udbytte, at de forberedes på besøget. Fortæl dem om Ribe VikingeCenter og det rollespilsforløb, de skal være en del af. Se vores forslag i beskrivelsen af undervisningsforløbet. Forbered dem på, at de skal lave mad i primitive omgivelser ved åben ild. Gå arbejdsopgaverne igennem med dem.

OBS! På [www.ribevikingecenter.dk](http://www.ribevikingecenter.dk) findes nyttige filmfortællinger om vikinger samt opskriftsvideoer.

### Inddel eleverne i grupper

Inddel eleverne i 5-6 arbejdsgrupper med 4-5 elever i hver. Eleverne skal samarbejde i grupperne, og grupperne skal også samarbejde på tværs. Sæt derfor elever sammen, som formår at hjælpes godt ad.

### Fordel arbejdsopgaverne

Tildel hver gruppe et arbejdsområde:

Mejeri	Gruppen skal lave friskost og smør.
Brød	Gruppen skal male mel, lave dej, bage fladbrød og krydrede festbrød.
Grønt	Gruppen skal høste og snitte grønt og urter samt tilberede byggrød.
Kød/Fisk	Gruppen skal tilberede plankefisk og røge sild.
Dessert	Gruppen skal snitte og råsylte frugt, piske fløde og lave sød vin (saft)
Oppyntning/praktisk	Gruppen skal hugge brænde, dække bord, pynte op samt sende vaskefadet rundt.

Giv opgaverne til elever, som faktisk gerne vil arbejde med f.eks. fisk eller dej. Det giver den bedste oplevelse.

### Giv grupperne deres opgaveark og se instruktionsvideoer

Gå opgaverne og opskrifterne igennem sammen med eleverne, så de forstår, hvad de skal lave.

På [www.ribevikingecenter.dk](http://www.ribevikingecenter.dk) findes korte instruktionsvideoer til friskost, fladbrød og plankefisk. De vil hjælpe eleverne i forberedelsen og afmystificere opgaven.

### Hvor skal vi lave mad?

Madlavningen foregår i Langhuset og lige udenfor. Hver arbejdsgruppe får en arbejdsstation. Baigning og tilberedning af grød og fisk kommer til at ske ved ildstedet i Langhuset og et bålsted udenfor.

### Hvor er råvarerne til madlavningen?

Ribe VikingeCenter sørger for råvarerne, men det er ikke dem alle, der udleveres. Nogle skal eleverne selv høste/sanke i kålgården og naturen omkring Langhuset. Andre skal eleverne købe på markedspladsen. Grupperne får hver en pung med værdigenstande (sølv, bronze, perler), som de kan handle for, eller de kan prøve at bytte sig til råvarerne for naturalier fra gården. Eleverne skal sammen aftale, hvad og hvor meget de skal købe samt hvor meget, de vil betale for det. De får brug for deres forhandlingsevner!

### Hvem hjælper med arbejdsopgaverne på Ribe VikingeCenter?

Det er en forudsætning for dette undervisningsforløb, at min. to voksne fra skolen indgår i det praktiske arbejde og hjælper elevgrupperne i deres opgaveløsning.

Ribe VikingeCenters formidler (husfruen på Hvidinggården) tager imod jer, introducerer dagens forløb, sætter grupperne i gang, er til rådighed under opgaveløsningen og afslutter også dagen med jer. Derudover hjælper også nogle unge fra Ribe VikingeCenters Skoletjeneste.

# Lærerark

til Vadehavet - vikingernes hjem og spisekammer



## Efter besøget

### Forløbets emner og udbytte

Dette undervisningsforløb skal lægge op til en dialog om og refleksion over:

- Vadehavets og marskens betydning og menneskets livsgrundlag gennem tiden.
- Vikingernes forrådsbaserede madkultur til forskel fra vores moderne, globaliserede madkultur.
- Råvarenes oprindelse: Bæredygtighed/klimavenlighed, ultralokale råvarer, sæsonbetonede råvarer samt sundhedsværdi.
- Vadehavsnaturens udvikling: Landskab, flora og fauna dengang og nu samt klimaudfordringen.
- Vikingetidens hierarkiske samfund, som også afspejles på Hvidinggården: Trælle, fosterbørn, børn, fru/storbonden.
- Samarbejde i og på tværs af grupperne, hvor alles indsats har værdi, og hvor kommunikation får fællesskabet til at fungere.
- Glæden ved at lave mad sammen og det særlige fællesskab der opstår omkring bålmad.
- Glæden ved at tage ud i naturen og opdage Vadehavskystens fantastiske flora og fauna.

Gør brug af vores forslag til opfølgning i klassen og med klassen på tur.

Opdag også det store arkiv af relevant undervisningsmateriale på [www.mitvadehav.dk](http://www.mitvadehav.dk).

For links og idéer: se beskrivelsen af undervisningsforløbet.