

Hvad kummefryserne gemte

Mellemtrinnet

Hvad kummefryserne gemte er én ud af i alt ni podcasts produceret af Katrine Nyland til Ilulissat Isfjordscenteret.

Fag

Tværfagligt – biologi, dansk og naturfagene.

Læringsmål

- Eleverne opnår viden om det rige dyre- og fiskeliv i Diskobugten, der gennem tusindvis af år har fyldt inuits spisekammer op med naturens fødevarer.
- Eleverne opnår særlig viden om de planter og dyr der på forskellige tidspunkter af året samles og jages.
- Eleverne træner deres færdigheder i kommunikation og samarbejde.

Organisering

Vi anbefaler, at eleverne arbejder parvis eller enkeltvis. Afhængigt af, hvad der passer bedst til den enkelte elev, og hvilke kompetencer der skal udvikles. Vær opmærksom på, at det ikke nødvendigvis er ens bedste ven, man arbejder bedst sammen med. Samarbejde mellem eleverne handler om netop samarbejde og ikke kun samvær.

Vejledning til Book Creator bogen

Book Creator bogen *Hvad kummefryserne gemte* er en elevbog, der knytter sig til podcasten *Hvad kummefryserne gemte*.

Podcasten varer 5:25.

Forløbet er tilrettelagt med fokus på elevernes undersøgende, eksperimenterende og skabende tilgang til læring.

Forløbet omfatter tre trin:

- Arbejdet før der lyttes til podcasten.
- Lytning og arbejde med podcasten.
- Efterarbejde med tema og viden fra podcasten.

Start med at lytte til podcasten, før den præsenteres for eleverne.

Side til side vejledning – Book Creator bogen ”Hvad kummefryseren gemte”

Velkommen til Isfjordscenteret side 4-7

Eleverne møder Isfjordscenteret i to billeder, der viser henholdsvis sommer og vinter.

I klassen kan I tale om:

- Hvad Isfjordscenteret er.
- Hvordan der ser ud omkring Isfjordscenteret.
- Forskellen på sommer og vinter.
- Hvordan der er forskel på sommer og vinter, der hvor I bor.

Kort Ilulissat side 8-9

Se på kortet og tal om hvor Ilulissat ligger. Tal om hvor mange mennesker der bor i Ilulissat. Tal også om hvor mange mennesker der bor i den by eller bygd I bor i.

Her bor jeg side 10-11

Eleverne ser en del af et verdenskort.

Eleverne skal flytte den røde markør ned på kortet og vise, hvor de bor.

Markøren findes i den hvide kasse og skal trækkes ned på kortet.

I klassen kan I tale om:

- Forskelle og ligheder mellem Ilulissat og jeres by eller bygd.

Byer og bygder i Grønland side 12-13

Eleverne ser igen et kort over Grønland.

Hvilke andre byer og bygder kender I i Grønland?

Placér en rød markør og skriv navnet på byen/bygden.

Naturens spisekammer side 14-15

På side 14 og 15 ser eleverne billeder af forskellige spiselige dyr og planter, der kan findes i naturen i Grønland.

På side 15 er der ligeledes en kummefryser. Den skal eleverne fylde med det, de kender fra side 14.

Eleverne kan selv tilføje flere billeder af ting der kan findes i naturen.

Giv eleverne mulighed for at sammenligne deres svar i mindre grupper eller parvis.

Lyt og fortæl side 16-17

Eleverne skal nu lytte til podcasten *Hvad kummefryserne gemte*. De starter podcasten ved at klikke på billedet på side 16.

Inden eleverne lytter til podcasten, kan du give en kort intro til podcastens indhold.

Podcastens indhold

”Det rige dyre og fiskeliv i Ilulissat gør, at alle familier har ikke bare én men mange fryserer”. Fortæller Katrine.

Maliks, Elins og Veras beretning.

Det man samler allermest på i Ilulissat, er fryserer. To – tre fryserer pr. husstand er standarden. Én til kød, én til fisk og fugle og en lille til bær, svampe og krydderurter. Omkring 75% af det folk spiser, samler og fanger de selv. Det er derfor mange grønlandere har deres egen båd.

I én fryser har de f.eks.

- rensdyrkød, kød fra moskusokser, edderfugle, ryper og tørret rensdyrkød

I en anden fryser har de f.eks.

- hvalkød, sælkød, ørreder, torsk, hellefisk, tørrede amasetter, tørret hval, røget laks, hellefisk, stenbiderrogn, muslinger, mattak

I en tredje og lille fryser har de f.eks.

- sortebær, blåbær, enebær, kvan, grønlandsk timian og grønlandsk post og svampe.

De forarbejder noget af fangsten, før det kommer i fryseren. Hvalkød, hellefisk og ørreder bliver røget, rensdyr og amasetter tørret og muslinger kogt.

Krydderurterne bruger de til at lave te af, i bagning og i madlavning.

Der er ingen madspild. Når nyt lægges i fryseren, bliver det gamle lagt øverst og spises først. Er der noget der er gået over dato, gives det til hundene.

Fordi man i tusindvis af år har levet så tæt på naturen, lærer man også smagen af landskabet at kende. Elin og Vera kan sagtens smage hvorfra i Diskobugten et dyr stammer. Elin fortæller, at smagen af rensdyr og sælkød ændrer sig jo længere sydpå man kommer.

I weekender sejler mange ud for at fiske og gå på jagt. Når mændene tager ud og skyder sæler, bliver kvinderne sat af, så de kan plukke krydderurter og bær.

Lad eleverne bruge nogle minutter på at tale om det, de har hørt.

På side 17 skal eleverne lave små lydoptagelser hvor de fortæller om podcasten.

Billederne på siden kan hjælpe dem med at huske det, de har hørt.

Indspilning af lydoptagelse: se instruktion 1 [her](#).

Optagelsen ligger nu som et lille lydikon. Ikonet kan placeres, hvor man ønsker det. Man kan lytte til optagelsen igen og igen.

Opsamling i klassen

Det anbefales at tage en fælles snak i klassen, når arbejdet med side 16-17 er færdigt.

I klassen kan I tale om:

- det eller de billeder de har valgt til deres lydfortælling og begrundelsen herfor.
- begreber og nøgleord som eleverne har mødt i podcasten.

Du kan hente inspiration til samtalen herunder.

Til nogle af begreberne er der lavet opgavesider i Book Creator-bogen.

I kan eventuelt indsætte flere sider selv til andre samtaleemner, begreber og nøgleord.

Begreber og nøgleord

- **Naturens spisekammer** – I Grønland har man i tusindvis af år levet af det, man kan samle, fange og jage i naturen. Det gør man stadig. Traditionen for selv at hente de fleste af sine fødevarer ligger dybt i inuit. Selvom om man i supermarkederne i Ilulissat kan købe varer fra hele verden, udgør naturens fødevarer en stor del af det man spiser her.

Hvilke fødevarer kan man selv hente i naturen i Diskobugten?

Hvilke fødevarer kan man selv hente der, hvor du bor?

- **[Moskusokse](#)** – tilhører landpattedyr og er planteædende. I Grønland findes moskusokser oprindeligt kun i de nord- og nordøstligste dele af landet samt ved Inglefield Land i nordvest. Moskusoksen i Vestgrønland kom først til i 1962 og stammer fra dyr, der er flyttet af mennesker. Der er ca. 39.400 moskusokser i Grønland. Det svarer til ca. 23% af det totale antal moskusokser i verden. De to største bestande i Grønland lever ved Kangerlussuaq (ca. 20.000 dyr) og Sisimiut (ca. 2.600 dyr).

Har der altid levet moskusokser i Vestgrønland?

Hvor i Grønland er der flest moskusokser?

- **[Rensdyr](#)** – De oprindelige vestgrønlandske rensdyr har været i Grønland i flere tusind år. Indtil for 100 år siden levede der også rensdyr i Østgrønland, men denne race er uddød, formodentlig på grund af katastrofalt dårligt vejr. I dag lever der kun rensdyr langs de vestlige og nordvestlige kyster i Grønland. Der skelnes mellem 11 vilde rensdyrbestande, som sandsynligvis kun blander sig meget lidt med hinanden pga. de naturlige barrierer i landskabet.

Hvor mange år har der lever rensdyr i Grønland?

Lever der rensdyr andre steder i verden?

- [Fjeldrype](#)– yngler over hele Grønland og den ses i stort set alle typer terræn. Den er en populær spisefugl, og selvom bestandene varierer en del fra år til år skønnes fjeldrypen at findes i stort antal i Grønland. Ryper skifter dragt efter årstiden. Fjerene er hvide om vinteren og grålige om sommeren.

Hvorfor mon ryper skifter fjerdragt efter årstiden?

- Forarbejdning – for at kød og fisk kan holde sig i længere tid, ryper eller tørrer man det. I gamle dage, da man ikke havde fryserne, var det livsnødvendigt med tørret kød og fisk for at kunne overvintre.

Hvordan ryger man kød og fisk?

Hvordan spiser man tørret kød og fisk?

- Madspild – er mad, som kunne være spist af mennesker, men som er blevet smidt ud af en eller anden årsag. I Grønland er der rigtig mange hunde, slædehunde i Nordgrønland og fårehunde i Sydgrønland. Er der mad, som er blevet lidt for gammelt, gives det til hundene. På den måde undgås madspild.

Hvorfor er det vigtigt at undgå madspild?

Årstider side 18-21

På side 18 skal eleverne læse teksten:

*Om foråret skyder Malik ryper og edderfugle,
og om efteråret skyder han rensdyr og moskusokser.
Om sommeren samler Elin og Vera bær og krydderurter.
Om vinteren smovser de i den gode mad.
Hele året fiskes der torsk og hellefisk.*

Samt løse opgaverne:

Skriv, tegn eller find billeder af:

- ting du laver forår, sommer og efterår
- mad du spiser forår, sommer og efterår
- steder du besøger forår, sommer og efterår

På side 19, 20 og 21 skal de sætte deres svar ind i de fire rammer.

Indsættelse af billede, tekst og tegning med blyantværktøjet: se instruktion 2, 3 og 4 [her](#).

Til middag om vinteren side 22-23

Nu skal eleverne lave en tegning af Malik, Elin og Vera der smovser i den gode mad om vinteren. På tegningen skal man kunne se den lækre mad der er på deres tallerkener. Tegningen indsættes på side 22-23

Indsættelse af billede: se instruktion 1 [her](#).

Madspild side 24-25

På side 24 skal de læse teksten:

*Når Elin fylder fryseren op med det nye,
tager hun det i bunden op
og lægger det øverst.
Så bliver det gamle spist først.*

*Er der noget der er gået over dato,
så får hundene det at spise.
På den måde går ingen mad til spilde.*

På side 25 er der fem balloner. Her skal eleverne komme med forslag til, hvordan man kan undgå madspild. Ideerne indsætte som lydfilerne i ballonerne.

Indsættelse af lydfiler: se instruktion 1 [her](#).

Mit opslagsværk side 26-27

På siderne skal eleverne lave sætninger eller små historier med nøgleordene og begreberne, som I har gennemgået. De kan skrive dem ind, indtale dem som lydfil eller tegne en tegning og sætte billedet ind.

Indspilning af lydoptagelse og indsættelse af billeder: se instruktion 2 og 3 [her](#).

Weekendtur side 27-28

Som afslutning på opgaven skal eleverne lave en tegneserie af en weekendtur i Diskobugten med Malik, Elin og Vera.

Indsættelse af billeder: se instruktion 2 [her](#).

Evaluering

Eleverne viser deres produkter for klassen.

Sørg for at rammerne for feedback er positiv kritik. Eleverne skal støttes i at tage stilling til: hvad er godt – hvad kan eventuelt gøres bedre. Få mere inspiration [her](#).

Det er ikke nødvendigvis med henblik på at de skal lave nye produkter, men snarere at eleverne opdager og arbejder med denne positive kritik.

Hvis du vil arbejde med nogle af de andre podcasts fra Isfjordscenteret, kan det give mening at gemme elevernes Book Creator bog, så arbejdet med den, kan benyttes igen.

Ønsker du, at eleverne skal gøre brug af klassens feedback, kan du vælge at afsætte tid til at arbejde videre med produkterne. Således at de kan bruge hinandens feedback, og ændre i deres produkt.

Kolofon

Podcasten *Hvad kummefryserne gemte* er udviklet af Isfjordscenteret i Ilulissat.

Undervisningsmaterialet til Podcasten *Livet i bygderne* er udviklet af Lotte Brinkmann og Daniella Maria Manuel, Anholt Læringsværksted med sparring fra Leg med IT.

Elevbogen i Book Creator er udviklet af Rikke Falkenberg Kofoed fra Leg med IT.

Undervisningsmaterialet *Hvad kummefryserne gemte* er udgivet under en Creative Commons kreditering-licens CC:BY.

Materialets tekster, opgaver og billeder må deles, gengives og bearbejdes, når blot man krediterer ophavet '*Hvad kummefryserne gemte* by Isfjordscenteret Ilulissat'.