

Hvad kummefryserne gemte

Ældstetrinnet

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

Fag

Tværfagligt – biologi, geografi, dansk og madkundskab

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 i mindre grupper, 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

Tal om kortet, og hvor mange mennesker der bor i Ilulissat, og 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.

Madkultur side 12-15

Eleverne skal undersøge den grønlandske madkultur.

På side 12 skal de læse teksten, der fortæller om opgaverne. Bagefter skal de klikke på PDF-filen og læse om den grønlandske madkultur.

På side 13-15 skal eleverne beskrive en ret som bedst udtrykker den madkultur, de er vokset op med. De må gerne søge på internettet efter opskrifter på deres ret, hvis de ikke kan huske den udenad. Der er indsat bokse til at hjælpe eleverne med at beskrive deres ret:

- Rettens navn – her skrives navnet på retten.
- Historie bag retten - hvis der findes en historie bag retten, skal den skrives her. Det kan både være autentisk eller en fortælling fra deres eget hjem om retten.
- Begrundelse for valg af retten – her skal der skrives hvorfor de mener at netop den ret bedst udtrykker den madkultur, de er vokset på i.
- Ingredienser & opskrift – skal skrives således at andre vil kunne lave retten.
- Billede af retten – det kan enten være et billede de finder på internettet, eller hvis der mulighed for det i forløbet, kan eleverne lave retten derhjemme og tage et billede af den.

Opgaven skal laves enten enkeltvist eller i mindre grupper. Når alle er færdige, skal de blandes i nye grupper og præsentere deres ret for hinanden.

Forslag til videre arbejde med opgaven

- hvis der er interesse for det, kan eleverne prøve at lave hinandens retter

Indsættelse af billeder og tekst: se instruktion 2 og 3 [her](#).

Lyt og fortæl side 16-17

Eleverne skal nu lytte til podcasten *Hvad kumme-fryserne gemte*. De finder podcasten ved at klikke på billedet på side 16.

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

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

Maliks, Elins og Veras beretning.

Det man samler allermest på i Ilulissat, er frysere. To – tre frysere 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.

Det anbefales at lade eleverne lytte parvis eller i mindre grupper.

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

På side 17 skal eleverne lave små lydfiler hvor de fortæller om podcasten. Billederne på siden kan hjælpe dem med at huske det, de har hørt.

Indsættelse af lydfiler: 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. Vi anbefaler, at du undervejs skriver begreber og nøgleord på tavlen.

I klassen kan I tale om:

- Hvor mange frysere har I derhjemme?
- Har du prøvet at spise mad du selv har fanget?

Du kan hente inspiration til samtalen herunder.

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

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

Begreber og nøgleord

- Kummefryser – der findes forskellige slags frysere; den kan sidde sammen med køleskabet, kummefryser eller fryseskab. En kummefryser kan ofte indeholde mere end de to andre slags, men det kan være sværere at få et overblik over indholdet.

Hvilken type fryser har I derhjemme?

Hvorfor er det godt at have en fryser?

- Forråd – er fødevarer man har indsamlet, som man gemmer til senere brug. Man kan f.eks. gemme sit forråd i et spisekammer eller en fryser.

Har I et forråd derhjemme?

Er der madvarer, der ikke tåler at blive gemt i længere tid?

- Diskobugten – det er den største bugt i Grønland. Ved bugten findes bl.a. Ilulissat, som er der podcasten finder sted. I dag er det et af Grønlands mest populære turistmål. Det er et ufatteligt smukt område med de enorme flydende isfjelde, det

rige dyreliv og især de mange hvaler. Det er også her man kan opleve de små bygder med fangerliv.

Selvom jagt og især fiskeri stadig er grundlaget for livet i Diskobugten, vinder servicefagene mere og mere frem i takt med stigende turisme.

Hvorfor tror du det hedder Diskobugten?

Her er begreber som ikke kommer fra podcasten, men som er relevante i forbindelse med løsning af opgaverne.

- Madkultur – omhandler den måde et samfund anskuer mad. Det kan være f.eks. hvilke retter der bliver spist, hvornår på dagen det store måltid bliver serveret eller hvilke råvarer man bruger flest af. Et land kan have retter der er traditionelle, som man ikke spiser så ofte i andre dele af verden.

Kender du nogle madkulturer fra andre lande?

- Madspild – er mad, som kunne være spist af mennesker, men som er blevet smidt ud af en eller anden årsag. I Grønland har 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?

- Fødenet – viser føderelationerne mellem forskellige organismer i et økosystem. Det adskiller sig fra en fødekæde, som fokuserer på en type af føde for en bestemt organisme. Et fødenet viser derimod relationen mellem flere forskellige organismer på samme tid.

Hvad sker der, hvis man fjerner en organisme i et fødenet?

Mit opslagsværk side 18-19

På siderne skal eleverne lave korte beskrivelser af nøgleordene og begreberne, som I har gennemgået og arbejdet med indtil videre. De kan skrive dem ind, indtale dem som lydfil eller tegne en tegning og sætte billedet af den ind. Deres produkter vil indgå i det videre arbejde med podcasten. Giv gerne eleverne mulighed for at uddybe deres opslagsværk samt tilføje ny viden undervejs, som I arbejder med de næste sider i bogen.

Indsættelse af lydfiler og indsættelse af billeder: se instruktion 1 og 2 [her](#).

Middag med Elin og Vera side 20-23

Eleverne skal forestille sig at de skal invitere Elin og Vera til middag, og de skal bruge den mad, de har i kumrefryseren. De kan evt. gå tilbage og lytte til podcasten for at høre hvilke råvarer, der bliver fortalt om.

På side 20-21 er der et billede af "deres fryser" fyldt med poser. På poserne står der skrevet hvad de indeholder.

På side 20 er der desuden link til disse hjemmesider fra greenland-travel.dk og dk-kogebogen.dk, hvor eleverne kan hente inspiration.

Eleverne skal nu sammensætte en middag og skrive en indbydelse til Elin og Vera. Den skal de skrive på side 22-23.

Krav til indbydelsen

- Gæsterne skal føle sig velkomne.
- Navnet på retterne skal fremgå, og hvilke råvarer der bliver brugt.
- Der skal stå sted og tidspunkt for middagen.

Indsættelse af tekst: se instruktion 3 [her](#).

Fødenet side 24-25

Eleverne skal lave et fødenet, der indeholder nogle af de dyr og planter, der bliver nævnt i podcasten.

På side 24-25 er der 7 billeder af dyr og planter; fjeldkvan, mælkehat, blåbær, skotsk timian, fjelddrype, rensdyr og moskusokse. Eleverne skal rykke rundt på billederne og lave pile med blyantværktøjet, så man kan se, hvem der spiser hvad.

Når de har lavet fødenettet, kan I tage en snak i klassen om de tre planteædere; moskusoksen, fjeldrypen og rensdyret. Snak også om at der findes kødædere, og hvad forskellen på de to typer af dyr er.

Bagefter skal eleverne finde et billede af et grønlandsk dyr, der er kødædende i modsætning til de tre planteædende dyr på siderne. Billedet indsættes i den tomme billedramme. Herefter skal billedet indgå i fødenettet sammen med de andre billeder.

På side 25 er der indsat et link til denne hjemmeside fra asimi.gl, her kan eleverne søge efter alle grønlandske dyr og planter og finde ud af hvilken føde, de forskellige dyr foretrækker.

Forslag til videre arbejde med denne opgave:

- du kan tage en snak om fotosyntesen, og om at alle fødenet eller fødekæder skal have en fotoautotrof organisme, som kan lave fotosyntese.

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

Madspild side 26-29

Eleverne skal forestille sig at de er blevet hyret til at lave en kampagne, der hjælper familier med at mindske madspild.

De bestemmer selv hvordan kampagnen skal udformes; det kan være en sang, en video, en plakat eller noget helt fjerde.

Titlen på kampagnen er: “Madspildskampagne i (indsæt deres eget land eller egen by)”.

På side 26-27 er der information om madspild fra podcasten og statistisk fra Danmark og resten af verden.

På denne hjemmeside fra stopspildafmad.org kan du finde mere information om madspild.

På side 28-29 skal eleverne indsætte deres kampagne. Der er placeret kasser til at hjælpe eleverne; de kan frit slette kasser som de ikke har behov for, eller tilføje nye kasser. De kan også tilføje flere sider hvis der er behov for det.

Lad eleverne præsentere deres kampagner for resten af klassen, eller hvis der er mulighed for det, kan de præsentere for en af de mindre klasser på skolen.

Indsættelse af lydfiler, indsættelse af billeder, indsættelse af tekst og indsættelse af video: se instruktion 1, 2, 3 og 5 [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 *Hvad kummefryseren gemte* er udviklet af Lotte Brinkmann og Daniella Maria Manuel, Anholt Læringsværksted med sparring fra Leg med IT.

Elevbogen i Book Creator er udviklet som en del af projektet *Nutaaliorta* fra Kivitsisa.

Skabelonen er udviklet af Rikke Falkenberg Kofoed og Daniella Maria Manuel, 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'.