

Støt en
god sag



BAG FOR EN SAG DEN 13. OKTOBER 2011 OG STØT BØRNS VILKÅR

Undervisningsmateriale for skoler og institutioner
som deltager i den årlige Bag for en Sag 2011.



SIF ORELLANA Idérig forfatter

"Jeg elsker at bage. Det er én af de ting i min fritid, jeg sætter allerstørst pris på og med stor fornøjelse inddrager mine krudtugler i. Og jeg vil meget gerne medvirke til at give en masse andre børn mulighed for at få en god oplevelse."



MARGRETHE BRUN HANSEN Børnepsykolog

"Mange børn synes, at bagning er en rigtig god aktivitet, for de kan på den ene eller anden måde bidrage med et eller andet i en bagestund. Og så giver det en ekstra form for nydelse at spise noget, man har skabt sammen."



Støt en
god sag



Bag for en Sag...

...afholdes landet over torsdag d. 13. oktober 2011. Selve projektet består i en aktivitet, hvor de børn og voksne i fællesskab bager i institutioner og skoler med det gode formål at støtte Børns Vilkår. Bag for en Sag er rettet mod de yngre årgange.

Det er vigtigt, at et læringsaspekt inkorporeres i projektet i større eller mindre omfang, hvormed bagningen sættes ind i en historisk, kulturel og

håndværksmæssig kontekst, samtidig med at der sættes fokus på sociale problematikker og genereres viden om ernæring, kost og de gode råvarer. Hermed får bagningen faglig – og tværfaglig – relevans. Nedenfor kan du finde forslag til, hvordan du kan integrere Bag for en Sag og de relaterede sociale problemstillinger i undervisningen.

God læselyst!

Støt en
god sag



Forslag til forløb

Rammerne om Bag for en Sag er meget brede, hvilket giver den enkelte stor frihed til at køre forløbet, som man vil. Det kan køres som et enkeltfag, et tværfagligt forløb eller en projektuge med fokus på det sociale. Man kan altså koncentrere sig om indsamlingen til BørneTelefonen, gå til begrebet "bagning" fra utallige faglige vinkler eller arbejde i dybden med mobning, fællesskab, venskab osv. De enkelte tilgange kan kombineres, så de passer til klassetrinnet og tiden, der er til rådighed for forløbet.

Alfa omega er, at eleverne er fælles om den gode sag: At hjælpe jævnaldrende. Dermed er fællesskab på en og samme tid målet med undervisningen og rammen, som arbejdet foregår indenfor. Begreber som sammenhold vs. ensomhed, fællesskab og fælles ansvar vs. mobning kan behandles både direkte og indirekte.

På skolen er opgaven med at støtte børnenes udvikling af deres sociale bevidsthed ikke knyttet til de enkelte fag. Det vil derfor være naturligt at gå sammen i et tværfagligt samarbejde eller på tværs af klasser og årgange om opgaven. Samtidig er Bag for en Sag et simpelt, overskueligt og veltilrettelagt koncept – også for den enkelte lærer i et konkret fagligt forløb.

Behandling af sociale problemstillinger

– Eks. ensomhed og mobning

Desværre er ensomhed og mobning et stadigt voksende problem blandt børn og unge i dag. Heldigvis er det ingen hemmelighed. På skolerne er der bred forståelse for, at denne problematik skal tages seriøst. Opgaven med at støtte børnene i deres sociale dannelse skal løftes i fællesskab mellem institutionerne og hjemmene. Børns Vilkår er en kompetent ressource i denne sammenhæng. Gennem Bag for en Sag udbredes kendskabet til denne organisation blandt både forældre, lærere og børn.

Skolens sociale ansvar

Begreber som ensomhed og mobning kan være meget abstrakte og svære at håndtere, hvis de står alene som overskrift for et undervisningsforløb. Det er ikke altid lige nemt at gå direkte til sagens kerne. Det kan blive for personligt og ubehageligt. Gennem indsamlingen til Børns Vilkår er det muligt i starten at forholde sig til begreberne udefra for at løsne op for det svære emne.

Alle er en del af fællesskabet om at hjælpe andre, der har det svært – og som måske føler sig udenfor. Måske er forskellen på "de" og "vi" slet ikke så stor, når det kommer til stykket...

Støt en
god sag



Eksempler på relevante spørgsmål

- Vidste I, at der stadigvæk i gennemsnit er 2-3 børn i hver klasse, som føler sig mobbet?
- Vidste I, at Børns Vilkår rådgiver over 10.000 børn og unge på BørneTelefonen hvert år?
- Hvad er mobning?
- Hvorfor kan man føle sig ensom?
- Hvordan fungerer fællesskabet her?
- Hvornår har vi det godt sammen?
- Hvornår kunne det være bedre?
- Hvordan kan jeg bidrage til, at ingen udstødes af fællesskabet?

“Den mobbefrie skole” kan være et temmelig hult-rungende navn, hvis det blot er et prædikat, der findes frem og støves af i forbindelse med den årlige anti-mobbeuge. Kun ved løbende at tænke trivsel ind i undervisningen, kan skolen for alvor bidrage til, at børnene udvikler fornuftige omgangsformer samt opmærksomhed omkring andres trivsel.

Ligesom Bag for en Sag byder på adskillige muligheder for at arbejde med det sociale miljø blandt børnene, er det en oplagt mulighed for lærergruppen for at få kendskab til Børns Vilkårs virke og de tilbud, organisationen har til børn.

Motivation

Elevernes motivation er afgørende for, at projektet bliver en succes. Bag for en Sag hænger direkte sammen med Den Store Bagedag. Derfor vil den være en del af elevernes bevidsthed, måske allerede inden læreren bringer forslaget om deltagelse på banen. Det at kunne hjælpe andre er dog ofte en motivationsfaktor i sig selv.

Endelig vil det praktiske arbejde med bagningen appellere til eleverne, fordi det er sjovt og en aktivitet, som de kan lave i fællesskab.

Støt en
god sag



Faglighed - og tværfaglighed

Produktion af mad er en af de mest basale forudsætninger for vores liv og trivsel. Spørgsmål såsom "kommer kyllingen da ikke vakuumpakket?" og "kommer brødet ikke i poser?", stilles oftere end man lige tror. Et forløb, der tager udgangspunkt i bagning fra start til slut, vil derfor kunne blive meget nærværende for børnene. Undervisningen i skolen får en konkret og reel forbindelse til det virkelige liv.

Uanset om man vælger et enkelt fagligt forløb, en tværfaglig ramme eller kaster sig ud i det helt store projekt for hele skolen, skal fagligheden være med. I Bag for en Sag er der masser af faglighed for alle faggrupper.

Følgende forslag er blot en åbning til de utallige faglige vinkler, der er på Bag for en Sag. Brug dem som inspiration og lad fantasien få frit spil i planlægningen af jeres eget bageforløb.

Udover fællesskab er bagning også:

- Miljøstudier
- Naturvidenskab
- Historie
- Geografi
- Religion
- Håndværk
- Sprog
- Sundhed

Miljø: Det grønne islæt

"Det grønne islæt" ligger som et fælles tema i skolens fag. Vi skal skabe godt bagværk baseret på friske økologiske råvarer. Det er udgangspunktet for undervisningen, og på denne måde vil børnenes miljømæssige bevidsthed udvikles gennem hele forløbet. Hvor direkte denne dimension skal behandles kan tilpasses det konkrete forløb.

Alene det, at slå de økologiske æg ud og se blomstens dybe, gule farve ved siden af de blege, cremefarvede buræg, gør indtryk.

Støt en
god sag



Naturvidenskabelige fag

De naturvidenskabelige fag kan helt naturligt lade undervisningen udspringe fra børnenes nysgerighed. Mange spørgsmål ligger lige for, når man står med fingrene i dejen. Da Bag for en Sag ligger i ugen op til skolernes motionsdag, er det oplagt at udnytte sammen-hængen mellem de to aktiviteter. Et samlet tema kunne være: "Fysisk og mentalt velvære". Den ernæringsmæssige sammenhæng ligger i spørgsmål som "hvorfor spiser vi?" og "hvilket brød er bedst at spise op til motionsdagen?".

I arbejdet med at besvare disse spørgsmål kan man blandt andet komme omkring fordøjelsessystemet, kostpyramiden og varedeklarerationer. Sammenligner man forskellige opskrifter for lignende bagværk, vil der være små forskelle at finde. Lidt mere af det ene, lidt mindre af det andet. En spiseske olie i det ene brød, hundrede gram smør i det andet. Hvad er forskellen ernæringsmæssigt – og smagsmæssigt? Hvis det er melet, der skiftes ud, kan man snakke fibre og kornsorter. Måske hente korn på en økologisk gård og male sit eget mel til brødet, der senere skal bages over bål. Gulerødder er sunde. Er gulerodskage så også sundt?

For overhovedet at kunne bruge en opskrift, må man kende lidt til måleenheder. Vægt- og rummål kan være nemmere at lære i køkkenet end ud fra tegningerne i matematikbogen. Måske er der også en opskrift, der skal dobles op, eller en engelsk opskrift på brownies, hvor måleenhederne er ren volapyk i starten.

I gæringens mystik ligger der også en hel videnskab gemt. Frem med mikroskopet og find ud af, hvad gær er. Er gær levende? Hvad er forskellen på gær og bagepulver? Hvordan kan det få dejen til at hæve? Hvorfor er det vigtigt, at gæren ikke skoldes? Og hvad mon resultatet bliver, hvis man helt glemmer den? Forskellen på langtids- og korttidshævning er også værd at undersøge.

Endelig er det jo svært at bage så varieret, som vi gør i Danmark, uden råvarer. Da det meste af landet består af solid næringsrig muld, har vi gennem årtusinder kunnet udvikle bagekunsten.

Støt en
god sag



Historie

Danmark er et landbrugsland! Lige siden stenaldermenneskerne slog sig ned og begyndte at dyrke jorden og holde husdyr, har landbruget spillet en vigtig rolle i landets udvikling. Landet var frugtbar fra naturens side, og med menneskelig snilde er landbruget blevet intensiveret gennem tiderne, så det i dag er et af de mest avancerede og effektive i verden. Denne udvikling kan følges langt tilbage. Nogle af de vigtigste førskriftlige kilder vi har er redskaber samt efterladenskaber i køkkenmøddinger. En stor del af vores kendskab til danskernes levevis gennem tiderne har vi derfor fået gennem indsigt i deres madproduktion og kostvaner.

Kornprodukter har altid været en vigtig del af kosten. Således åbner Bag for en Sag op for alle perioder i landets historie. På lokalmuseerne udstilles landbrugsredskaber fra de tidligste tider såvel som fra industrialiseringen. Mange steder er der mulighed for at kværne sit eget korn, som man gjorde i stenalderen. 1800-tals køkkenredskaber kan sammenlignes med "maskinparkerne", der i dag fylder op i køkkenerne. Hvad bagte man dengang, og hvad bager vi i dag? Hvordan har bagningen udviklet sig? Hvorfor? Og hvad betyder det for vores måde at leve sammen på?

I dag står bagere, brød- og kageproducenter for størstedelen af produktionen af bagværk. Men vi

skal ikke langt tilbage i historien for at finde et familieliv centreret om aktiviteterne i køkkenet. Mormors håndskrevne bagebog eller familiens opskrift på chokoladecake kan være kernen i et lokalhistorisk forløb, hvor eleverne forsker i deres egen slægt.

Geografi

I et større perspektiv kan man sammenligne bagning i forskellige lande. Det grove rugbrød har længe været en vigtig del af danskernes kost. Hvorfor spiser de det ikke i andre lande? I disse år viger kernebrødet dog tilbage for hvidt brød i mange forskellige udgaver. Globaliseringen påvirker vores kostvaner. Er det sandwichen, som Brandon og Brenda får med i skole i Beverly Hills, Jamie Olivers hurtige natmad eller shawarmabaren på hjørnet, der får os til at ændre kostvaner?

Religion

Der er også religiøse åbninger i Bag for en Sag. Oblaten, den lille flade mønt, er der da ikke megen næring i. Hvorfor spiser vi den så? Nogle religioner har direkte forskrifter for, hvad man må spise hvornår. Hvorfor må jøderne for eksempel klare sig med ugæret knækbrød hen over påsken?

Støt en
god sag



Håndværk

Et hurtigt kig ind ad bagerens vindue, hvor de italienske ciabattaboller ligger side om side med stenalderbrødet, afslører hurtigt, at bagning ikke udelukkende handler om overlevelse. Det er et kunstnerisk håndværk. Det æstetiske spiller en stor rolle, når vi beslutter, hvad vi vil putte i munden. Vi spiser med øjne, næse og mund.

Uanset om vi bager for at leve eller for at nyde, er bagning håndværk. Konditorkagerne er nok mere avanceret håndværk end den færdige brødblanding, men oplevelsen af at skabe noget med egne hænder vil altid være til stede i køkkenet. Bag for en Sag er på en gang konkret bagehåndværk og en praktisk tilgang til undervisning inden for de forskellige fagområder i folkeskolen.

Før arbejdet i køkkenet kan begynde, kan andre praktiske fag involveres. I sløjdværkstedet kan eleverne lave deres egne piskeris, grydeskeer eller bordskånere. Med nål og tråd kan de kreere grydelapper, forklæder og viskestykker. Ikke som enkeltstående forløb under temaet "vi laver julegaver", men som et helt naturligt element i sammen at bage for en sag.

Sprog

Som sproglærer er der naturligvis meget at arbejde med inden for området kultur og tradition. Men hvad hedder køkkenudstyret og ingredienserne på

engelsk? Ordforrådet trænes nu engang bedre, når man står med tingene i hænderne, end når man sidder med næsen i en bog. Bag for en sag og gør sproget levende – brug det til kommunikation i køkkenet. Måske er der mulighed for at invitere en engelsktalende person som gæste-lærer i køkkenet. På den måde vil sproget være nødvendigt for at få bagt.

Gennem arbejdet med at læse og forstå opskriften får eleverne kendskab til endnu et område inden for den faglitterære genre. Ikke kun som fremmedsproglærer, men også som dansklærer, kan der være mulighed for at arbejde med ord og måleenheder, som vi ikke anvender så ofte i dag. For at bevare forbindelsen til vores rødder er det en fordel blandt andet at kunne tyde mormors håndskrevne kogebog.

Bag for fællesskabet

Bagning er stadig en væsentlig del af vores kultur – om end en smule gemt væk. Bag for en Sag og Den Store Bagedag vil sammen slå et slag for, at det sociale element i det at bage ikke går tabt. Fællesskabet i køkkenet rummer noget andet – og noget vigtigere end fællesskabet foran spillekonsollens kampscener.