

Sjokoladekonfekt med urter

NORSØK FAGINFO | NR 8 | 2024 | VOL 9

Norsk senter for økologisk landbruk

Reidun Pommeresche

reidun.pommeresche@norsok.no

Kirsty McKinnon

kirsty.mckinnon@norsok.no



Elever bruker mynteblader fra skolehagen til å lage myntekonfekt. Dette kombinerer praktisk læring med kreativitet i matlagingen.

Hvem skulle tro at det å lage «godteri» kan skape rom for læring? I denne aktiviteten kan vi snakke om smeltepunktet og andre egenskaper ved sjokolade, lære å følge en oppskrift, diskutere smakstilsetninger i mat, reklame, innholdsfortegnelse og pris. Siden alle ingrediensene i sjokolade kommer fra andre land, kan aktiviteten gi kunnskap og diskusjon om etikk og bærekraft med hensyn til for eksempel produksjon og transport.

Ved å bruke planter fra skolehage som smakstilsetning eller pynt i sjokoladen, kan elevene drive produktutvikling. De fleste aktuelle læreplanmålene til aktiviteten er i fagene mat og helse og naturfag.

Kort om aktiviteten

I denne aktiviteten lager elevene sjokoladekonfekt av peppermynteblader. Bladene dyppes i eller pensles med smeltet sjokolade.

Alternativt kan man ha hakkede urter eller smakfulle frøkapsler i sjokolade eller knekk. Vanskeligheten kan økes og flere læringsmål nås ved å lage sjokoladen selv (søk etter oppskrift på nett). Siden alle ingrediensene i sjokolade kommer fra andre land, kan elevene diskutere etisk og rettferdig handel, samt miljøutfordringer knyttet til produksjon og transport av sjokolade og råvarene den er laget av.

Varighet: 2-4 t

Passer best for elever fra 4. trinn og oppover.

Hva trengs og hvordan gjør vi det?

Vi trenger sjokolade, peppermynteblader, en gryte i vannbad, bakebrett/fat med bakepapir, matpensler for påsmøring av sjokoladen og tilgang til kjølig rom.

Samle inn hele, fine spiselige blader eller frøkapsler. Peppermynteblader passer bra til sjokolade, men andre mytesorter, sitronmelisse eller solbærblader går også bra. Eller hva med å prøve frø av spansk kjørvel eller anis? Skyll bladene og la dem lufttørke. Bladene eller frøa må være tørre før de dyppes i eller pensles med sjokolade.

Lag eventuelt sjokolade eller smelt ferdig sjokolade i en gryte i vannbad. Et tips er å ha flere gryter med sjokolade (5-6 elever pr gryte). Ha bordene i en hesteko, da blir det lettere for læreren å hjelpe alle.

Bladene med sjokoladen legges enkeltvis med oversiden vendt opp på bakepapir på fat/bakebrett. Når et brett er fullt, settes det i kjøleskap/fryseboks så sjokoladen stivner. Det blir alltid noe sjokolade igjen i grytene, dette kan slås sammen og hakkede peppermynteblader eller krydder (ingefær, kanel) kan blandes i. Lag små sjokoladetopper med teskje på bakepapiret.

Både sjokoladeblader og sjokoladetopper smaker utrolig godt og er fine gaver eller produkter til elevbedrift.



Elev høster peppermynteblader.



Frøene av spansk kjørvel smaker litt anis. De bør høstes og brukes mens de er grønne før de blir harde og trevlete.

Aktuelle læreplanmål knyttet til aktiviteten

De foreslåtte skolehageaktivitetene er engasjerende, praktiske og støtter flere overordnede og faglige mål i grunnopplæringen. Gjennom disse aktivitetene utvikler elevene en dypere forståelse for bærekraft og bygger respekt for naturen. Utforskning og erfaring med matdyrking og biologisk mangfold bidrar til utviklingen av elevenes identitet. Kritisk tenkning kommer til syne når elevene vurderer effekten av sine handlinger på økosystemer og matproduksjon. De praktiserer også demokratiske ferdigheter og deltagelse ved å samarbeide og ta beslutninger under planlegging og utførelse. Slik fremmer skolehageaktivitetene tverrfaglig, allmenndannende og meningsfull kunnskap.

Mat og helse

- følge prinsipper for god hygiene i samband med matlaging (etter 4. trinn)
- bruke reiskap, rom- og vektmaal og enkle teknikkar i samband med matlaging (etter 4. trinn)
- kjenne att smakar i mat og undre seg over kvifor smak er noko vi opplever ulikt (etter 4. trinn)
- utnytte lokale matvarer i matlaging og presentere ledda i produksjonskjeda frå råvare til måltid (etter 4. trinn)
- sortere avfall i samband med matlaging og forklare kvifor det er viktig å gjere det (etter 4. trinn)
- bruke sansane til å utforske og vurdere matens smak og tekstur og til å utforske anretning av mat (etter 7. årstrinn)
- kjenne att og greie ut om grunnsmakar i matvarer og fortelje om og diskutere korleis smak kan påverke matpreferansar og matval (etter 7. årstrinn)
- bruke oppskrifter i matlaging og rekne ut og vurdere mengda i porsjonane både med og utan bruk av digitale ressursar (etter 7. årstrinn)
- lage måltid frå ulike kulturar og fortelje om og utforske korleis sosialt fellesskap og samhandling kan vere med på å styrkje god helse (etter 7. årstrinn)
- bruke sansane til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smakar i matlaginga og forbetre oppskrifter, menyar og anretning av mat (etter 10. årstrinn)
- utforske klimaavtrykket til matvarer og gjere greie for korleis matval og matforbruk kan påverke miljøet, klimaet og matsikkerheita (etter 10. årstrinn)

- lage mat frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar og samanlikne og utforske råvarer og matlagingsmetodar som blir brukte i ulike matkulturar (etter 10. årstrinn)
- vise gjennom matlaging og måltid korleis identitet og fellesskap blir formidla i ulike kulturar (etter 10. årstrinn)

Naturfag

- delta i høsting og bruk av naturressurser og drøfte hvordan naturressurser kan brukes på en bærekraftig måte (etter 4. årstrinn)
- gjøre rede for hvordan fotosyntese og celleånding gir energi til alt levende gjennom karbonkretsløpet (etter 10. årstrinn)

KRLE

- utforske og samtale om etiske sider ved menneskers levesett og ressursbruk (etter 4. årstrinn)
- reflektere over eksistensielle spørsmål knyttet til menneskets levesett og levekår og klodens framtid (etter 7. årstrinn)

Utvikling av produkter og tjenester (valgfag ungdomskolen)

- utforske og identifisere et marked og behovene i det
- utvikle et produkt eller en tjeneste som møter et definert behov
- vurdere problemstillinger rundt etikk og bærekraft i egen bedrift
- planlegge og gjennomføre drift av en bedrift i samarbeid med andre
- bruke budsjett og regnskap for å holde oversikt over driften av bedriften
- dokumentere drift og reflektere over ulike sider ved egen bedrift

Læreplanmålene revideres med jevne mellomrom. Sjekk utdanningsdirektoratet sin hjemmeside, udir.no, for eventuelle oppdateringer av læreplanmålene.

Sjokoladekonfekt med urter

Dette heftet utforsker hvordan det å bruke sjokolade kan bli en lærerik aktivitet som dekker alt fra kjemi og oppskriftsfølgning til etisk og bærekraftig forbruk, samt produktutvikling med bruk av skolehagens ressurser, med fokus på fagene mat og helse og naturfag.



Myntekonfekt er enkelt å lage og smaker godt.

Sjokoladekonfekt med urter

NORSØK FAGINFO | NR 8 2024

Forfatter: Reidun Pommeresche og Kirsty McKinnon

Foto: Reidun Pommeresche og Kirsty McKinnon

Ansvarlig redaktør: Turid Strøm

ISBN: 978-82-8202-193-7

Heftet ble først utgitt som Bioforsk Tema (vol 8 nr 15 2013, ISBN: 978-82-17-01197-2), med støtte fra Fylkesmannen i Møre og Romsdal og Bioforsk Økologisk. Oppdatert med støtte fra Møre og Romsdal fylkeskommune og NORSØK.

Les mer om tema relatert til skolehagen på agropub.no/skolehage. Her finner du også en oversikt over andre hefter om aktiviteter i skolehagen.

www.norsok.no