

Lektionsplanering

Årskurs: 3

Ämne: Historia

Tema: Kulinariska traditioner från olika delar av Sverige

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll: Lektionens centrala innehåll syftar till att ge eleverna en förståelse för hur mattraditioner och kulinariska särdrag varierar mellan Sveriges olika regioner. Eleverna kommer att undersöka hur lokala resurser, klimat och traditioner har påverkat vad som lagas och äts vid olika högtider och vardagsliv i Sverige.

Kunskapskrav

Eleven kan förklara hur matkulturer och traditioner varierar mellan olika delar av Sverige. Dessutom kan eleven redogöra för och dela med sig av kunskap om specifika maträtter kopplade till regionala traditioner.

Lärrarledda instruktioner

Introduktion till svenska regionala maträtter (10 min)

- Inled medan ni diskuterar vad som kännetecknar en regions kulinariska traditioner och varför vissa rätter är knutna till vissa områden.
- Nämn exempel på maträtter som representerar olika delar av Sverige (t.ex. surströmming från Norrland, kroppkakor från Småland, och raggmunk från Dalarna).
- Berätta om syftet med lektionen; att utforska och uppskatta mångfalden i svensk matkultur.

Genomgång av specifika regionala rätter (15 min)

- Presentera några utvalda maträtter och deras historia, ursprung och traditionella tillagningssätt.
- Använd bilder och eventuellt videoklipp för att göra presentationen intressant och levande.
- Diskutera hur klimat och naturresurser inverkar på vad som odlas och äts i olika delar av Sverige.

Grupparbete med fokus på regionala maträtter (15 min)

- Dela in klassen i grupper och tilldela varje grupp en svensk region och en typisk maträtt från den regionen.
- Grupperna ska undersöka sin maträtt och förbereda en presentation där de beskriver maträttens historia, ingredienser och betydelse kopplad till regionen.
- Ge dem tillgång till resurser som böcker eller internet för att samla information.

Presentation av regionala rätter (10 min)

- Låt varje grupp presentera sin maträtt och region för klassen.
- Under presentationerna uppmuntra frågor och diskussioner kring mer personliga erfarenheter med regionala maträtter.
- Diskutera gemensamma nämnare och skillnader mellan de olika maträtterna och regionerna.

Reflektion och avslutning (5 min)

- Sammanfatta vad eleverna har lärt sig om regionala mattraditioner och deras betydelse för kultur och identitet.
- Be eleverna fundera över sina egna regionala mattraditioner och hur de kan kopplas till föregående lektioner.

Aktivitet

Eleverna ska skapa en "matkarta" över Sverige där de markerar de olika regionerna och ritar eller klipper ut bilder av maträtterna som grupperna presenterat. De ska även skriva korta faktatexter kring varje maträtt. Denna karta kommer att hängas upp i klassrummet.

Beräknad tidsåtgång: 20 minuter.

Exit-ticket

- Vilken regional maträtt har du lärt dig mest om idag? Elevernas svar kommer att variera beroende på vilken maträtt de har undersökt.
- Vad gör den maträtten speciell för sin region? Exempelvis, lokala ingredienser, traditioner eller hur den tillagas.
- Hur tycker du att regionala matkulturer påverkar vårt svenska samhälle? De hjälper till att bevara kultur och traditioner.
- Har du någon erfarenhet av att äta en maträtt som representerar en region? Berätta om det. Elevernas svar kommer att variera beroende på personliga upplevelser.
- Varför är det viktigt att lära sig om matkulturer från olika delar av Sverige? Det ger oss förståelse för vår mångfald och vår historia.

Hemläxa

Eleverna ska skriva en kort text (150-200 ord) om en maträtt som de har ätit och kommer ihåg, gärna med koppling till en region eller högtid. De ska beskriva vad de gillade med den maträtten och varför den är minnesvärd för dem.

Fördjupningsuppgift

För de elever som vill kan de få i uppdrag att laga en traditionell maträtt från en specifik svensk region hemma tillsammans med sina familjer. De ska sedan skriva en rapport (200-300 ord) om sin upplevelse av att laga och äta maträtten och eventuella traditioner och anekdoter kring den rätten.

Förslag för nästa lektion

Traditioner och förändringar inom matkulturen: I nästa lektion kan vi diskutera hur matkulturen och mattraditioner har förändrats över tid i Sverige. Vi kan titta på moderna influenser, såsom globalisering och hur nya maträtter kan inkluderas i den svenska matkulturen. Eleverna kan dela med sig av egna exempel på hur deras familjemat utvecklats genom åren.

Förberedelser

- Förbered information och resurser om regionala maträtter att dela med grupperna.
- Samla bilder och exempel på typiska maträtter för varje region.
- Se till att det finns material för skapandet av matkartan (papper, färg, klippmaterial).

Tags: [Åk. 1 - 3](#), [Historia](#)