

# Lektionsplanering

**Årskurs:** 4

**Ämne:** Hem- och konsumentkunskap

**Tema:** Internationell matmarknad

## Koppling till styrdokument

Undervisningen ska behandla hur mat och måltider kan representera olika kulturer och traditioner. Eleverna ska få möjlighet att förstå och uppskatta hur matkulturer samverkar och påverkar varandra. Temat handlar om att främja en djupare förståelse för internationella rätter och att utveckla en respekt för olikheter i matkultur.

## Centralt innehåll

Eleven kan ge exempel på och diskutera olika matkulturer och deras mattraditioner. De kan också identifiera hur matvanor påverkar hälsa och välbefinnande, samt delta i samtal och aktiviteter kring mat och matkultur.

## Lärrarledda instruktioner

### Introduktion till den internationella matmarknaden (10 min)

- Presentera konceptet av en internationell matmarknad och dess syfte: att upptäcka och uppskatta maträtter från olika kulturer.
- Diskutera tuktkonceptet av "matförsäljning": hur viss mat förbereds, säljs och konsumeras i olika kulturer.
- Introducera vad eleverna kommer att få göra under lektionen och vikten av respekt och öppenhet för andra kulturer.

### Genomgång av maträtter och deras ursprung (15 min)

- Låt eleverna visa sina val av maträtter och dela med sig av sin forskning kring dessa.
- Diskutera kort varje rätt och dess kulturella betydelse.
- Ställ frågor för att uppmuntra diskussion, t.ex. "Vad var det mest intressanta ni lärde er om ert val?"

**Aktivitet: Anordna en matmarknad (20 min)**

- Dela in klassen i grupper och låt dem sätta upp sin egen "matstånd" med information och provsmakning av deras valda internationella maträtter.
- Be grupperna att förbereda korta presentationer om sina rätter där de beskriver ingredienser, respektive kulturs mattraditioner och varför rätten är viktig.
- Uppmuntra eleverna att prova varandras rätter och diskutera olika kulturer.

**Sammanfattande diskussion (5 min)**

- Samla eleverna för en gemensam reflektion kring den internationella matmarknaden och dess kulturella betydelse.
- Fråga eleverna om vad de lärde sig om de rätter de provade och hur deras egna mattraditioner jämförs med andra kulturer.

**Aktivitet**

Eleverna får i uppgift att dokumentera sina intryck från matmarknaden i form av en reflektion (minst 150 ord) där de beskriver vilken maträtt som var deras favorit och varför. Beräknad tidsåtgång: 10 minuter.

**Exit-ticket**

- Vad var den mest överraskande maträtten ni provade?
  - Eleverna bör dela med sig av det som stod ut för dem.
- Varför är det viktigt att förstå andra kulturers matkulturer?
  - För att främja respekt, inkludering och lärande.
- Hur kan ni jämföra en maträtt från er egen kultur med en internationell maträtt?
  - Genom att se på ingredienser, tillagningssätt och traditioner.
- Nämn en likhet och en skillnad mellan två maträtter ni provade.
  - Exempelvis: Likhet – båda behövde kokta grönsaker; Skillnad – smakprofil var olika.
- Vilken maträtt skulle ni vilja lära er att laga och varför?

- Eleverna kan välja och motivera sitt val baserat på vad de har provat.

## **Hemläxa**

Eleverna ska skriva en kort text (minst 200 ord) där de tar upp en maträtt de skulle vilja laga från en annan kultur, förklara dess ursprung och vad som är unikt med den samt ge en kort sammanfattning av receptet.

## **Fördjupningsuppgift**

Eleverna kan göra en researchuppgift där de väljer en specifik matkultur och skapar en digital presentation (t.ex. PowerPoint) som inkluderar sju olika rätter från den kulturen. Presentationen ska innehålla info om traditionella tillagningsmetoder och matens roll i samband med festligheter. Denna uppgift ska vara minimum 500 ord.

## **Förslag för nästa lektion**

Hemlagning som familjetradition. I nästa lektion kan fokus ligga på hur hemlagning används som en viktig tradition i familjer. Eleverna kan dela med sig av de traditioner och rätter som är viktiga för deras familj och anledningen till detta. De ska även diskutera hur dessa traditioner kan bevaras och utvecklas i framtiden. Kunskapskraven kommer att fokusera på hur mat och traditioner knyter an socialt och kulturellt.

## **Förberedelser**

- Skapa en lista med internationella maträtter och resurser för eleverna att forska om.
- Förbereda material för att anordna matstånd (t.ex. papper, färg, marker).
- Säkra tillgång till provsmakning av maträtter, antingen genom förberedelser i förväg eller genom elevernas egna bidrag.

Tags: [Lektion](#)