

PEDAGOGISK MATERIALE

FORMÅL OG MÅL

- Utvikle språk, ordforråd og kommunikasjon.
- Trene finmotoriske ferdigheter og hånd-øye-koordinasjon.
- Fremme kunnskap om matkulturer og tradisjoner.
- Utvikle kreativitet, fantasi og skaperglede.
- Øve på sosialt samspill gjennom rolleleker og andre aktiviteter.



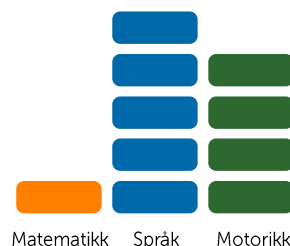
KOBLET TIL LÆREPLANEN



Lekemat - brød av stein

Art.nr. 123273

KLASSIFISERING



UNDERVISNINGSSOPPLEGG

Bli kjent med materialet: Materialet består av 8 steiner som er designet som ulike typer brød. Steinene har naturtro farger og taktile detaljer. De kan brukes både inne og ute.

Utforsk sammen: Plasser steinene på en måte som etterligner virkeligheten, for eksempel i en brødkurv med et kjøkkenhåndkle rundt, eller i papirposer som om de nettopp er kjøpt på bakeriet. Ta frem steinene og vis dem frem og la alle få kjenne, se og utforske sammen. Still spørsmål for å utvikle tenkning, ordforråd og observasjonsevne. Spørsmål som: "Har dere sett lignende brød før? Har noen smakt slikt brød? Hva er favorittbrødet deres? Hvilke former har de ulike brødene?" Fantaser videre om når man kunne servert disse brødene. Hvis man kunne hatt en fylling – hvilken ville det vært? Nyttige ord å snakke om kan være: loff, bolle, rundstykke, bakverk, skorpe, skive, skjære, smøre, hvete, bygg, rug, havre, mel, deig, innhøsting, mølle, måle, blande, kna, bake.

Rollespill: Steinene passer like godt i et utekjøkken som i en rollelek inne. I utekjøkkenet kan man legge til redskaper for å bake brød, som bakebrett, kjevle, grytekluter, målesett og boller. Naturmaterialer som eikenøtter, bark, pinner, sand og blomster kan bidra til den kreative bakeopplevelsen, sammen med andre sanselige ingredienser som mel, urter eller ulike kornsorter. Forsøk å blande mel og vann for å lage en deig – opplev følelsen av å røre og kna deigen. I en rollelek innendørs lek med å kna, kjevle og forme lekedeig. Man kan supplere med ulike kjøkkenredskaper, serveringsfat, tallerkener og bestikk, samt et utvalg av andre "matvarer". Andre idéer for rollelek er å skape scener som et bakeri, et marked, en kafé eller en piknik.

BEGREP

Mat, brød, tradisjoner, fortellinger, skaperglede, ordforråd om kjøkkenredskaper, form, mønster, rolleleker etc.

FLERE TIPS OG IDEER

Smak på brød: Tilby ekte brød slik at barna/elevene kan smake selv. Hvilke ord kan de bruke for å beskrive brødet? Er det mykt inni? Har det en sprø skorpe? Snakk videre om hva man bruker for å lage brød. Hvor kommer melet fra? Har de noen gang sett en åker med voksende hvete? Hva bruker en bonde for å høste hveten? Man kan også finne ut mer om prosessen med å dyrke hvete, høste det, male det og bake brød.

Sorter steinene: Skriv ut PDF-en som heter "Tidy-mat" på lekolar.no og bruk den til å holde orden på brødene når de ikke er i bruk, og snakk om former og matching.

Finn ut mer: Let etter fakta om steder og anledninger der de ulike brødene bakes og spises rundt om i verden. Croissanter til frokost i Frankrike, lussekatter til jul i Sverige eller challah til jødiske høytider.

Prøv å bake ekte brød sammen: Den sanselige opplevelsen hjelper til med å utvikle viktige håndmuskler når vi knar, ruller, former og øser. Alternativt er "pinnebrød" enkelt og lett å forberede og bake over et bål eller lignende (følg sikkerhetsreglene på stedet). Oppmuntre til å rulle sin deigbit til en lang "slange" og vikle den rundt en pinne. Hold pinnebrødet rett over flammene og la det steke. Smør brødet med smør, syltetøy eller marmelade.

Lag din egen sandwich: Man kan også lage smørbrød sammen og snakke om sunne pålegg eller fyll. De kan være mer villige til å prøve ny mat hvis den er en del av en god sandwich de har laget selv. Å smøre pålegg og skjære ingredienser gir også flere muligheter til å utvikle finmotoriske ferdigheter.