



Alle Tiders Mad

*-en opdagelsesrejse i Danmarkshistorien,
set gennem den mad vi har spist
siden oldtiden og frem til i dag*

Nu som online på Nexus Learning





En rejse i madkultur

Alle Tidens Mad fortæller historien om, hvad, hvordan og hvorfor der er blevet spist som der er i historiens løb. Det er en opdagelsesrejse i Danmarkshistorien, set gennem den mad vi har spist siden oldtiden og frem til i dag.

Det hele bliver fortalt i et **dansk perspektiv**, men der tages også afstikere til resten af verden, fordi impulser udefra har haft en afgørende betydning på den danske madkultur.

E-læringen er **kronologisk opbygget**, så eleverne har mulighed for at dykke ned i historiske epoker. De fleste afsnit bliver underbygget af videofilm, som gør historien levende. Filmene er lavet i samarbejde med en række kulturhistoriske museer i Danmark.

Hvert emne indeholder **tekst, illustrationer, videoklip, opskrifter og opgaver**.

Materialet koster **kr. 995 pr. uddannelsesinstitution** for 2 skoleårs fuld adgang. Du kan rekvirere en **gratis 14 dages online prøve** på Alle Tidens Mad ved at skrive til: kontakt@nexus.dk

Undervisningsmaterialet består af 16 kortfilm samt 1 længere introduktionsfilm, der giver et samlet overblik over **madens og måltidets historie de seneste 1000 år**.

Eleverne kan fordybe sig i forskellige tidsepoker ved hjælp af kortfilm, tekst og illustrationer, som fortæller om **råvarer, kogekunst, køkkenteknologi, borddækning og bordskik**.

I hvert afsnit har man mulighed for at **fordybe sig i særlige temaer** som for eksempel porcelænets, sukkerets, kartofflens og pizzaens historie.

Det danske køkken har altid fundet fornyelse fra andre lande, og derfor er materialet også forsynet med et afsnit om **mad i hele verden**.

Til alle afsnit er der **interaktive opgaver i form af quiz'er**, som eleverne kan afprøve deres viden med.

Forfatter: Claes Benthien. Online-redaktør og producent: Ebbe Kyrød.



Indhold i online

Materialet er meget intuitivt opbygget og leder gennem flg. emner:

- Oldtiden
- Middelalderen
- Renæssancen
- 1700-tallet
- 1800-tallet
- 1900-tallet
- 2000-tallet



OBS! Alle Tidens Mad er i online-udgaven designet responsivt. Det afvikles lige godt fra smartphone, tablet, pc og mac.

Hvert historisk kapitel er inddelt i underkapitler, som giver en introduktion til tiden, fødevarerforsyningen (landbrug, fiskeri og handel), kogekunsten, køkkenteknik, bordskik og borddækning samt en henvisning til litteratur og museer.

Foruden den kronologiske historie er der også kapitler om:

- Egnsretter
- Mad fra hele verden
- Mad og religion
- Det daglige brød.



Læringsmål



Eksempler på indhold

Læringsmål for madkundskab

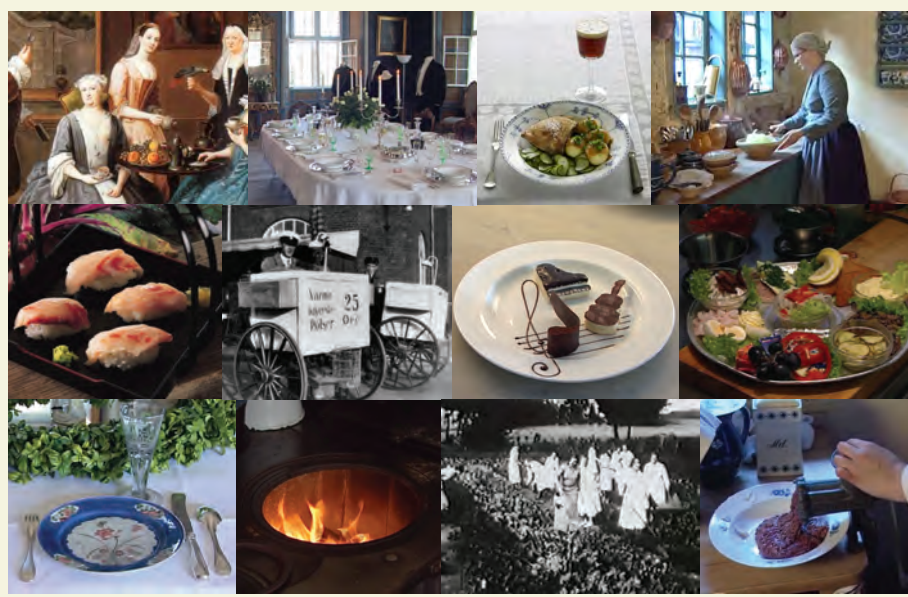
Følgende læringsmål kan opnås ved brug af Alle Tider Mad:

- 1. Måltid og madkultur
- 2. Måltidets komposition

Onlinematerialet har fokus på:

- Opbygningen af måltider både til hverdag og fest.
- Principper for disses sammensætning.
- Arbejde med maddesign (anretning) og borddækning samt med smag og nydelse.

Gennem elevernes præsentation og servering af forskellige retter og måltider fokuseres der på områder, som har betydning for måltidet: Anretning, stemning, selskab, tidspunkt, omgivelser - og måden, der spises på.



The screenshot shows a digital learning interface for the course 'Borddækning og bordskik i 1700-tallet'. It features a grid of topic cards: 'INTRODUKTION', 'HVOR MADEN KOM FRA', 'KØKKENKUNSTEN', 'KØKKENET OG DETS REDSKABER', 'BORDDÆKNING OG BORDSKIK', 'TEMA: DE NYE DRINKEVARE', 'TEMA: DET HVIDE GULD', and 'OPSKRIFTER'. A 'TIP' section is also visible. The main content area displays a lesson titled 'BORDDÆKNING OG BORDSKIK I 1700-TALLET' with a video player and a list of multiple-choice questions. The questions are:

- Hvad betød det at servere maden à la française?
 - Alle retter blev serveret på én gang
 - Maden blev opstillet symmetrisk
 - Man havde skufferter
 - Man kunne selv vælge rækkefølgen
 - Man skulle tale fransk, mens man spiste
- I hvad brugte man som dekoration?
 - Spille glas
 - Skufferter
 - Figurer lavet i voks
 - Blomster
 - Spille under hver tallerken
- Hvorfor blev der lavet specielle kopper?
 - For at vise pragten
 - Til kaffe, te og kakao
 - Til de nye sølvsilberdekor

Alle emner præsenteres i en overskuelig systematik. Først et overblik med video, dernæst en lang række underemner.

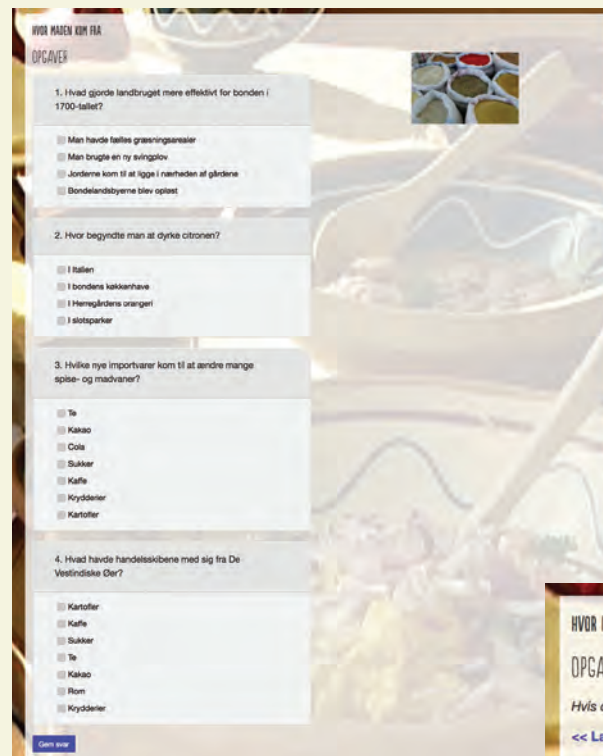
Hvert underemne har en række multiple choice opgaver, som eleverne kan løse enkeltvis eller diskutere i grupper.

Eksempler på indhold



De forskellige hovedemner har en opbygning, som er meget konsekvent gennemført. Den visuelle menu leder videre til undermenuer og opgaver. Til hvert hovedemne er der en videofilm.

Eksempler på opgaver

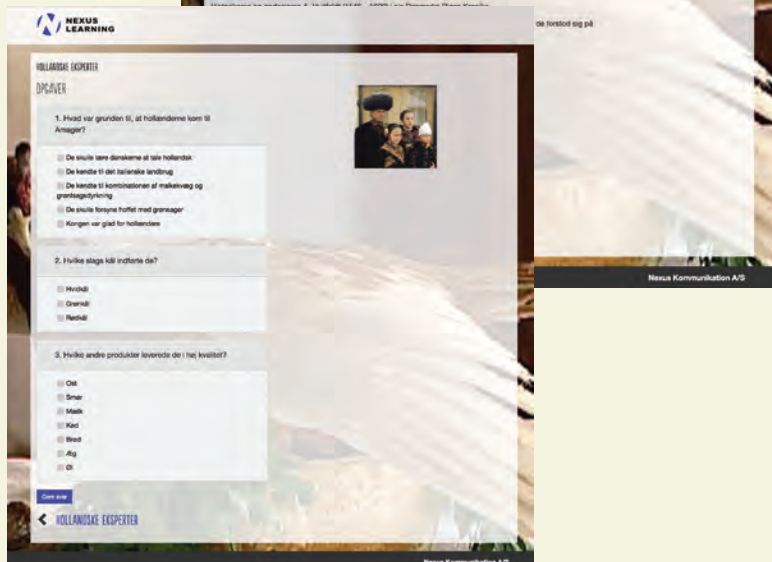


Både til temaer og undertemaer knytter der sig en række interaktive opgaver, eleverne kan løse enkeltvis eller gennem diskussion i grupper.

Efter besvarelsen kan eleverne se deres samlede point. Points er kun til elevernes eget brug og indsamles ikke til anden brug.



Efter endt besvarelse kan eleverne vælge at læse teksten igen og dermed komme nærmere de korrekte svar. Eller de kan vælge at se svarene i tekst.





Om Alle Tiders Mad

“I skolernes projektorienterede verden kommer dette materiale som en fuldtræffer. Det er den første samlede fremstilling til skolebrug af madens og måltidets kulturhistorie i dansk perspektiv.”

“Materialet henvender sig først og fremmest til folkeskolens historie- og hjemkundskabsundervisning, men er særdeles velegnet i relevante projekter, men alle med interesse for emnet kan have glæde af dette særlige stykke danmarkshistorie.”

Anmeldelse i Folkeskolen

Få fuld adgang gratis i 14 dage, inden du bestemmer dig.
Bestil onlineadgang i 2 år til hele skolen for kr. 995.
Nexus Learning - Nexus Kommunikation A/S
learning.nexus.dk - kontakt@nexus.dk - tlf. 36770046