

# Tør du smage en fasan?

Ved hjælp af mindre knive skal eleverne åbne en fasan og en and, og betragte deres anatomi. Hvad spiser fuglene? Hvordan fordøjer de føden til energi, og hvordan ser en fugl egentlig ud indeni?

Som afslutning tilbereder I selv et skønt måltid over bål, hvor fasan- og andekødet samt grønsager udgør ingredienserne.

Forløbet rykker ved fysiske og mentale grænser, og åbner for efterfølgende perspektivering på den måde, vi producerer madvarer.

## Varighed

Ca. 3 lektioner

## Klassetrin

4.-9. klasse

## Fag

Biologi, Natur og teknik samt madkundskab

## Introduktion

Eleverne inddeles i grupper af 4-5 personer. De får udleveret en fasan eller and, knive til dissekering, og oversigtsark over fuglens anatomi.

Efter en kort instruktion skal eleverne selv åbne fuglene og finde de væsentligste organer fra dyrene. Herefter følger en drøftelse af dyrets anatomi, inden kødet skæres i mindre stykker til brug for madlavning.

## Mål med forløbet

I grupper skal eleverne dissekere en fasan eller en and, og efterfølgende tilberede et måltid, hvor kødet fra fuglene indgår.

- Eleven lærer, hvordan anatomen i større vild fugl ser ud, og kan sammenligne med et menneskes anatomi.
- Eleven lærer at håndtere køkkenredskaber på en forsvarlig måde.
- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, etik og bæredygtighed.

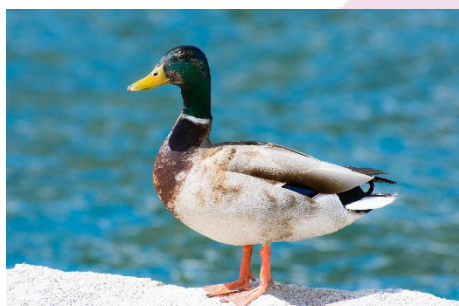
## Baggrundsviden til læreren

Inden undervisningsforløbet skal lærere og elever drøfte forskellene på at tilberede måltider med vegetarisk, veganske, og traditionelle råvarer. Ligeledes skal forskellen på økologisk og konventionelt landbrug drøftes.

Vi anbefaler, at læreren gør det klart og tydeligt for eleverne, at de skal partere en rigtig fugl, som er død, når de får den udleveret. Og at det ikke accepteres, at der pjattes og foregår usømmelig omgang med den døde fugl. Dette håndhæves, for at alle har respekt for et dyr, der har måttet lade livet for at give os mennesker føde.

Det vil styrke forløbet, hvis eleverne inden forløbet har kendskab til de væsentligste indvolde og organer i fuglen, fx hjerte, lunger, mavesæk osv.

Forbered eleverne på at kødet fra fuglene sammen med grønsager indgår i en bålret, eleverne selv skal lave som afslutning på forløbet.



*Gråand*  
*Foto: Colourbox*



*Fasan, han og hun (kok og høne)*  
*Foto: Colourbox*

Inden forløbets start vil læreren bede eleverne stille sig på en lang række. I den ene ende stiller de elever sig, der tror, det vil være ubehageligt at åbne en fugl. I den anden ende står dem, der ikke tror, det bliver ubehageligt eller ulækkert.

Når forløbet er færdigt og bålretten spist, beder man eleverne lave samme øvelse. Er det sket en ændring i elevernes placering? Hvis ja, så spørg ind til, hvorfor nogle har skiftet position.

## Fælles mål

Fag: Biologi, Madkundskab samt Natur og Teknik

### Kompetenceområder

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.
- Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.
- Eleven kan analysere fødevaregrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.
- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.

- Eleven kan gennemføre enkle undersøgelser på baggrund af egne forventninger.
- Eleven kan deltage i dissektion af dyr.
- Eleven har viden om sammenlignende anatomi.
- Eleven har viden om menneskers og dyrs indre og ydre opbygning.
- Eleven har viden om levevilkår forskellige steder i verden.

## Materialeliste

- 5-6 ænder/fasaner
- Laminerede ark, der viser indre organer fra fuglene
- Fotobakker
- Korte køkkenknive, skarpe
- Skærebrætter
- Borde
- Bålgryde
- Spisegrej
- Brænde og optændingsmateriale
- Affaldsposer
- Vaskeklude
- Grøntsager til bålretten: Gulerødder, squash, hvidløg, porrer, ingefær
- Øvrige ingredienser Soya, olie, nudler mv.

## Video

- <https://www.dreambroker.com/channel/wlv0e0eu/s7dkm6sm>

