



# Matur og menning í Evrópu

Um samþættingu samfélagsgreina og heimilisfræði

Fanney Jónsdóttir

Sara Rós Sigurðardóttir

Lokaverkefni til B.Ed.-prófs

Kennaradeild



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MENNTAVÍSINDASVIÐ



# **Matur og menning í Evrópu**

## ***Um samþættingu samfélagsgreina og heimilisfræði***

Fanney Jónsdóttir

Sara Rós Sigurðardóttir

Lokaverkefni til B.Ed-prófs í grunnskólakennarafræði

Leiðbeinandi: Eggert Lárusson

Kennaradeild

Menntavísindasvið Háskóla Íslands

Júní 2015

Matur og menning í Evrópu

Ritgerð þessi er 10 eininga lokaverkefni til B.Ed-prófs  
í grunnskólakennarafræði við kennaradeild,  
Menntavísindasviði Háskóla Íslands

© Fanney Jónsdóttir og Sara Rós Sigurðardóttir 2015  
Óheimilt að afrita ritgerðina á nokkurn hátt nema með leyfi höfunda.

Prentun: Bóksala menntavísindasviðs  
Reykjavík, 2015

## Ágrip

Verkefnið ber nafnið *Matur og menning í Evrópu* og fjallar um samþættingu á samfélagsgreinum og heimilisfræði. Í verkefninu er sagt frá því hvernig má samþætta námsgreinarnar tvær og komið með hugmyndir að verkefnum sem tengjast þessari samþættingu. Unnið var eftir rannsóknarspurningunni hvernig má samþætta samfélagsgreinar og heimilisfræði á áhugaverðan hátt með menningu matar í huga og máli okkar til stuðnings vísunum við m.a. í aðalnámskrá og hæfniviðmiðin sem í henni standa auk ýmiss annars efnis um samþættingu.

Höfundar vita ekki til þess að skrifað hafi verið um þetta efni áður og vonast til að einhver geti notað sér það til gagns og gamans.

## Efnisyfirlit

Ágrip.....	3
Efnisyfirlit .....	4
Formáli .....	6
<b>1 Inngangur .....</b>	<b>7</b>
<b>2 Hugmyndin á bak við verkefnið.....</b>	<b>8</b>
<b>3 Grunnþættir menntunar .....</b>	<b>8</b>
<b>4 Samþætting námsgreinanna .....</b>	<b>9</b>
4.1 Markmið kennslunnar .....	10
4.2 Hæfniviðmiðin.....	10
4.3 Hvers vegna verkgreinar?.....	12
4.4 Kostir og gallar samþættingar .....	13
<b>5 Kennsluaðferðir .....</b>	<b>14</b>
5.1 Útikennsla .....	14
5.2 Aðrar kennsluaðferðir .....	16
5.2.1 Sýning.....	16
5.2.2 Leikræn tjáning .....	16
5.2.3 Myndsköpun .....	16
5.2.4 Verklegar æfingar.....	16
5.2.5 Vinnublaðakennsla.....	16
5.2.6 Örfyrirlestur .....	17
5.2.7 Önnur upplýsingaöflun.....	17
5.2.8 Þankahríð .....	17
5.2.9 Samræðuaðferð (stýrð umræða) .....	17
5.2.10 Örlagavefur .....	18
5.2.11 Þemanám .....	18
5.2.12 Hugarkort .....	18
5.2.13 Efniskönnun í vinnuhópum .....	18
5.2.14 Hlutverkaleikur.....	18
5.2.15 Námsleikir .....	19
<b>6 Námsefni .....</b>	<b>19</b>
6.1 Námsefni í landafræðikennslu á miðstigi .....	19
6.2 Bókin <i>Evrópa</i> .....	19

<b>7</b>	<b>Val verkefnanna .....</b>	<b>20</b>
7.1	Af hverju þessi lönd? .....	20
7.1.1	Ísland .....	20
7.1.2	Norðurlöndin .....	20
7.1.3	Bretlandseyjar .....	21
7.1.4	Frakkland .....	21
7.1.5	Spánn .....	21
7.1.6	Ítalía .....	21
7.1.7	Grikkland .....	21
7.1.8	Austur-Evrópa .....	21
7.1.9	Þýskaland .....	22
7.1.10	Heimurinn .....	22
<b>8</b>	<b>Lokaorð .....</b>	<b>22</b>
	<b>Heimildaskrá .....</b>	<b>23</b>
	<b>Viðauki 1: Verkefnasafn .....</b>	<b>24</b>
	<b>Verkefni 1 - Ísland .....</b>	<b>24</b>
	<b>Verkefni 2 – Norðurlöndin .....</b>	<b>26</b>
	<b>Verkefni 3 – Bretlandseyjar .....</b>	<b>27</b>
	<b>Verkefni 4 – Frakkland .....</b>	<b>29</b>
	<b>Verkefni 5 – Spánn .....</b>	<b>30</b>
	<b>Verkefni 6 – Ítalía .....</b>	<b>33</b>
	<b>Verkefni 7 – Grikkland .....</b>	<b>34</b>
	<b>Verkefni 8 – Austur-Evrópa .....</b>	<b>36</b>
	<b>Verkefni 9 – Þýskaland .....</b>	<b>37</b>
	<b>Verkefni 10 – Heimurinn .....</b>	<b>39</b>
	<b>Viðauki 2: Uppskriftasafn .....</b>	<b>41</b>

## Formáli

Þegar að við fórum af stað með verkefnið kom fátt annað til greina en að samþætta kjörsviðin okkar tvö, samfélagsfræði og heimilisfræði, og skrifa um efni sem tengist þeim báðum. Úr því varð að við ákváðum að skrifa um mat og menningu nokkurra Evrópulanda. Við viljum byrja á því að þakka hvorri annarri fyrir mikið umburðarlyndi við skrifin, Eggerti Lárussyni fyrir að leiðbeina okkur í gegnum þetta. Kristínu Jónsdóttur fyrir að lesa verkefnið yfir fyrir okkur og gefa okkur vinnu sína, fyrir það verðum við ævinlega þakklátar. Auk þess viljum við þakka fjölskyldum okkar fyrir barnapössun og andlegan stuðning.

Þetta lokaverkefni er samið af okkur undirrituðum. Við höfum kynnt okkur *Síðareglur Háskóla Íslands* (2003, 7. nóvember, <http://www.hi.is/is/skolinn/sidareglur>) og fylgt þeim samkvæmt bestu vitund. Við vísum til alls efnis sem við höfum sótt til annarra eða fyrri eigin verka, hvort sem um er að ræða ábendingar, myndir, efni eða orðalag. Við þökkum öllum sem lagt hafa okkur lið með einum eða öðrum hætti en berum sjálfar ábyrgð á því sem missagt kann að vera. Þetta staðfestum við með undirskrift okkar.

Reykjavík, \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_ 20\_\_

---



## 1 Inngangur

Matur er mannins megin. Matur er manninum það mikilvægasta af öllu. Án matar gætum við ekki lifað. Matur hefur með tímanum orðið stór hluti af menningu allra þjóða heimsins. Við sérstök tilefni alls staðar í heiminum er sérstakur matur hafður með sem skapast hefur hefð fyrir. Tilefnin geta verið allt frá útskriftar- eða afmælisveislum til stórra trúarlegra hátíða eins og jóla kristinna manna, ramadan múslima, nýárshátíðar Kínverja eða ljósahátíð Indverja. Þegar fólk kemur saman er oftast hafður matur með. Oft notar fólk mat til að hittast og vera saman. Farið er á kaffihús, út að borða í hádegi, matarboð o.fl. Matur tengir fólk saman og hann er órjúfanlegur þáttur í menningu allra þjóða. Það er það sem þessi ritgerð fjallar um og í henni er leitast við að svara rannsóknarspurningunni með umfjöllun um samþættingu samfélagsgreina og heimilisfræði í grunnskólum. Efnið er sérstaklega miðað við sjöunda bekk grunnskóla og bókina *Evrópa* notuð sem grunnur fyrir verkefnið. Ritgerðin er þannig upp byggð að fyrst kemur greinargerð þar sem m.a. hæfniviðmið aðalnámskrár og grunnþættir menntunar eru skoðuð. Meðfylgjandi er verkefnasafn og uppskriftasafn sem má nota sem hugmyndir við samþættingu þessara tveggja greina.

Rannsóknarspurningin sem höfð er að leiðarljósi er hvernig má samþætta samfélagsgreinar og heimilisfræði á áhugaverðan hátt með menningu og mat í huga. Unnið er með þessa spurningu vegna þess að lítið er til af efni um samþættingu þessara námsgreina en samþættingin býður uppá mikið af möguleikum á spennandi verkefnum.

## 2 Hugmyndin á bak við verkefnið

Hugmyndin á bak við verkefnið er sú að finna skemmtilega leið til að kenna nemendum um matarmenningu nokkurra landa í Evrópu og landafræði matar með samþættingu heimilisfræði og samfélagsgreina. Með þessu er ætlað að kenna m.a. sögu og landafræði í tengslum við mat. Engin tvö lönd eða landsvæði hafa sömu matarmenningu og gaman er að skoða mismuninn á milli svæða og kynnast því hvaða hráefni er notað á hverjum stað fyrir sig.

## 3 Grunnþættir menntunar

Grunnþættir menntunar eru sex. Þeir eru læsi, sjálfbærni, lýðræði og mannréttindi, jafnrétti, heilbrigði og velferð og sköpun. Þessir grunnþættir voru settir fram með nýrri aðalnámskrá sem gefin var út árið 2011. Grunnþættir eiga að vera að leiðarljósi í öllu starfi í grunnskólum og endurspeglast í öllum námsgreinum (Aðalnámskrá, 2011).

Læsi er ekki aðeins það að geta lesið og skrifað heldur einnig að vera læs á umhverfi sitt og allt í því. Í heimilisfræði birtist þetta m.a. í að vera læs á mælieiningar, menningu, hefðir og geta unnið eftir uppskriftum. Í samfélagsgreinum er það líka læsi á menningu, hefðir og læsi á sjálfan sig, annað fólk, umhverfi og samfélag (Aðalnámskrá, 2011).

Markmið sjálfbærni er að nemendur geti gert grein fyrir því hvernig umhverfið, félagslegir þættir og efnahagur spila saman í samfélaginu. Eitt af markmiðum heimilisfræðinnar er að læra á umhverfi sitt og vera ábyrgur neytandi og í samfélagsgreinunum er fjallað beint um sjálfbærni, umhverfi, samfélagið og félagslega þætti og því sjálfbærni kennd beint í þessari grein (Aðalnámskrá, 2011).

Lýðræði og mannréttindi taka til þess að nemendur læri að taka virkan þátt í mótun samfélagsins og kennir þeim virðingu fyrir öllum, sama hvaðan þeir koma eða hvernig þeir eru. Í heimilisfræðinni er hægt að tengja þetta við matarmenninguna sem við ætlum að vinna með, að gera nemendur fordómaminni fyrir matarhefðum og menningu annarra landa og í samfélagsgreinunum er kennt um fólk frá ýmsum stöðum í heiminum og sögu ýmissa landa og það kennir nemendum um lýðræði og mannréttindi (Aðalnámskrá, 2011). Með jafnrétti er unnið að því markmiði að stuðla að tækifærum fyrir alla til að þroskast og lifa góðu lífi í samfélaginu. Þessum þætti er ætlað að efla frið, umburðarlyndi, jafnrétti og vísýni hjá nemendum. Í kennslu, almennt í gjörðum kennarans, hvernig hann kemur fram við nemendur og hvernig vinnubrögð hann ástundar vegna þess að allir eiga að vera jafnir og hann á að koma fram við nemendur sem jafningja (Aðalnámskrá, 2011).

Heilbrigði og velferð snýst um andlega, líkamlega og félagslega vellíðan og að öllum nemendum geti liðið vel í skólanum. Þessi þáttur er í raun sá sem kennsla í heimilisfræði gengur út á, þar er kennt um hollt matarræði, unnið eftir markmiðum lýðheilsustöðvar og unnið markvisst að því að bæta heilsuvitund nemenda. Í samfélagsgreinum er þetta ekki eins augljós þáttur heldur þarf kennarinn að sýna það í verkum sínum og passa upp á velferð nemenda (Aðalnámskrá, 2011).

Sköpunargleði er manningum meðfædd og eykur það námsáhuga barna mikið að fá að vinna skapandi starf. Að elda er skapandi og því er þetta nátengt heimilisfræði og vel er hægt að koma sköpun inn í samfélagsgreinar líka með því að velja skapandi viðfangsefni frekar en páfagaukalærdóm. Einnig er gott að nota útikennslu og þá kemst sköpun vel að í úrvinnslu verkefna (Aðalnámskrá, 2011).

#### **4 Samþætting námsgreinanna**

Í bók eftir Ingvar Sigurgeirsson (1981) er að finna góða skilgreiningu á því hvað samþætting er:

Þegar samþætt viðfangsefni er skipulagt er miðað við ákveðin markmið, áhuga og þroska nemenda og aðstæður hverju sinni. Í stað þess að leggja stund á ákveðnar námsgreinar er ákveðið viðfangsefni tekið til athugunar og það athugað frá mörgum hliðum; upplýsinga er aflað án tillits til þess hvernig hinar ýmsu staðreyndir kunna að flokkast í náms- og fræðigreinar í hefðbundnum skilningi (bls. 67).

Howard Gardner, sem var prófessor við Harvard háskóla í Bandaríkjunum, setti fram kenningu nær 80 árum eftir að fyrstu greindarprófin komu fram sem véfengdu niðurstöður þeirra. Hann sagði að það væru sjö grunngreindir í það minnsta og seinna bætti hann við tveimur í viðbót. Þetta kallaði hann seinna fjölgreindarkenninguna sem er orðin mjög þekkt í dag. Með þessari kenningu reyndi Gardner að sýna fram á að það væru fleiri möguleikar til lærdóms en einungis á bókina og að fólk væri misjafnlega sterkt á mismunandi sviðum (Armstrong, 2001). Samþætting námsgreina tengist fjölgreindarkenningunni náið. Þegar settar eru saman tvær ólíkar námsgreinar eins og samfélagsgreinar og heimilisfræði er unnið með fleiri greindir samtímis og það hjálpar nemendum sem eru ekki sterkir á bókina en sterkir í verklega þættinum.

Þegar talað er um samþættingu hugsar maður oft um þemanám, það getur verið erfitt að samþætta ólíkar námsgreinar án þemanáms en ekki ómögulegt. Í þemanámi nálgast maður viðfangsefnin á annan hátt en í almennri kennslu. Það krefst fjölbreyttra kennsluaðferða auk þess sem viðfangsefnin eru könnuð frá mörgum mismunandi sjónarhornum og nemendum gefst tækifæri á að hjálpa til við að móta verkefnið og hafa skoðun á því hvernig það er unnið. Þemanám býður oft upp á skapandi vinnu en einn grunnþáttur menntunar er einmitt sköpun og er hann jafn mikilvægur og aðrir grunnþættir (Lilja M. Jónsdóttir, 1996).

Það er hægt að samþætta nánast allar greinar sem kenndar eru í skólum með hugmyndaflugið að vopni. Góð hugmynd er að nota kennsluaðferðir leiklistar í kennslu með öðrum greinum og leyfa börnum að nota hugmyndaflugið og virka sköpun auk þess sem þessar aðferðir geta hjálpað börnum að vinna með sjálfstraustið og sjálfsálitið.

#### **4.1 Markmið kennslunnar**

Markmið heimilisfræðikennslu er að við lok skólagöngunnar skilji nemendur hvað felst í góðri og hollri næringu, kunni öll helstu vinnubrögð við matreiðslu og þekki áhöld og mælieiningar sem notaðar eru í eldhúsinu. Einnig að þau hafi grunn í matvælafræði, hafi lært um hreinlæti, neytendafræði og umhverfisvernd (Aðalnámskrá grunnskóla, 2013). Að auki segir í Aðalnámskrá grunnskóla að „góð leið til að kynnast menningu og siðum þjóða er að kynnast matarhefð þeirra. Félagslegt gildi matar er mikilvægt bæði í daglegu lífi og við tækifæri eins og og veislur og hátíðar þar sem matur gegnir jafnan stóru hlutverki.“ (2013). Því er mjög einföld og góð leið til að kenna þetta með því að samþætta heimilisfræðina við samfélagsgreinar.

Undir samfélagsgreinar falla nokkrar mismunandi greinar. Þær eru þjóðfélagsfræði, trúarbragðafræði, saga, landafræði, lífsleikni, heimspeki og siðfræði.

Samfélagsgreinakennsla hefur það markmið að efla skilning nemenda á umhverfinu, auðlindum, sögu og menningu og kynna þeim fyrir ýmsum hugmyndum sem tengjast því efni. Nemendur eiga að geta notað ýmis rök til að ræða um álitamál samfélagsgreinanna og skýra sína eigin afstöðu með góðum og ígrunduðum rökum. Nemendur eiga að átta sig á því að þeir eru þátttakendur í stórum og flóknum heimi og þurfa að læra um samfélagið allt frá fjölskyldueiningu og vinahópnum, upp í nærsamfélagið eða samfélagið í víðara samhengi (Aðalnámskrá grunnskóla, 2013).

#### **4.2 Hæfniviðmiðin**

Hæfniviðmiðin sem við miðum við í þessu verkefni eru öll sett til viðmiðunar við lok sjöunda bekkjar. Þetta eru hæfniviðmiðin sem nemendur eiga að hafa náð þegar þeir

færast upp á unglíngastig grunnskóla. Við gerð þeirra var reynt að mæta áherslupáttum aðalnámskrár og grunnskólalaga (Aðalnámskrá, 2013).

Hæfniviðmiðum í heimilisfræði er skipt í fjóra hluta, mat og lífshætti, mat og vinnubrögð, mat og umhverfi og mat og menningu. Valin voru hæfniviðmið úr öllum flokkum nema mat og umhverfi þar sem erfitt var að tengja viðmiðin í þeim flokki við verkefnið. Viðmiðin í mat og lífsháttum eru að nemendur geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi en það kemur fram í öllum verklegum verkefnum þar sem frágangur er alltaf stórt atriði í tímum. Úr matur og vinnubrögð eru viðmiðin að geta matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best og að geta unnið sjálfstætt eftir uppskrifum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúshöld. Komið er inn á þetta í flestum verkefnum þar sem nemendur þurfa að fara eftir uppskriftum, elda þær og vera sjálfstæð þar sem kennari getur ekki aðstoðað alla við allt allan tímann. Flokkurinn matur og menning telur aðeins eitt viðmið en það er sem sniðið fyrir þetta verkefni, að geta tjáð sig um ólíka siði og venjur og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. Þetta viðmið er gegnumgangandi í öllum verkefnum og það sem ritgerðin snýst í rauninni um (Aðalnámskrá, 2013).

Hæfniviðmiðunum í samfélagsgreinum er skipt í þrjá hluta, reynsluheim, hugarheim og félagshim. Flest viðmiðin koma úr flokknum reynsluheimur. Nemendur eiga að geta skýrt tengsl samfélags, náttúru, trúar, og lífsviðhorfa fyrir og nú ásamt því að geta fylgt ferli orsaka og afleiðinga af gerðum manna og bent á leiðir til úrbóta. Nemendur eiga að geta gert grein fyrir einkennum og stöðu Íslands í heiminum í ljósi legu og sögu landsins, breytilegrar menningar, trúar og lífsviðhorfa auk þess að geta aflað sér, metið og hagnýtt upplýsingar um menningar- og samfélagsmálefni í margvíslegum gögnum og miðlum. Þessi viðmið koma fyrir í verkefninu um Ísland ásamt því að vera gegnumgangandi þar sem nemendur þurfa að afla sér upplýsinga um ýmsa menningarheima í verkefnum. Lýst náttúruferlum sem hafa áhrif á land og gróður og áttað sig á því hvernig loftslag og gróðurfar hafa áhrif á búsetu og lífsskilyrði. Nemendur eiga að geta lýst með dæmum áhrifum tækni og mannlegra athafa á samfélag og umhverfi, gert sér grein fyrir nýtingu og vernd auðlinda og umhverfis, inn á þessi viðmið er komið bæði í verkefninu um Ísland og Grikkland þar sem talað er um hvað vex og hvað er notað í matargerð. Nemendur eiga að velta fyrir sér ýmsum þáttum sem sagan hefur mótast af, t.d. umhverfi, samfélagsskipulagi og þjóðfélagshreyfingum og einnig að geta lýst einkennum og þróun íslensks þjóðfélags og tekið dæmi um mikilvæga áhrifaþætti. Nemendur eiga að geta gert sér grein fyrir margbreytileika fjölskyldna og margvíslegum hlutverkum innan þeirra, inn á þetta er

komið í verkefninu um Ísland þar sem talað er um fjölskyldumynstur auk þess sem sum af þessum viðmiðum koma fyrir í öðrum verkefnum (Aðalnámskrá, 2013).

Úr flokknum hugarheimur eru færri viðmið, en úr reynsluheimi, sem geta tengst verkefninu, en þar eru t.d. viðmið að nemendur eiga að hafa tileinkað sér heilbrigða og holla lífshætti, gera sér grein fyrir jafngildi sínu og annarra manna og ræða þýðingu þess og setja sig í spor fólks með ólíkan bakgrunn á völdum stöðum og tímum. Þessi viðmið passa við öll verkefni þar sem nemendur þurfa að setja sig í spor fólks í öðrum löndum sem hafa aðra siði og venjur (Aðalnámskrá, 2013).

Flokkurinn félagsheimur er minnsti flokkur hæfniviðmiða í samfélagsgreinum en í honum eru einungis sjö viðmið. Í honum eru viðmiðin að geta metið og brugðist við ólíkum skoðunum og upplýsingum á fordómalausan hátt og geta tjáð þekkingu sína og viðhorf með fjölbreyttum hætti, einn og sér og í samstarfi við aðra. Þessi viðmið geta nemendur lært á því að vinna verkefni og kynnast öðrum menningarheimum, auk þess sem öll verkefni eru hópverkefni og því munu nemendur þjálfast í að starfa með öðrum í hóp (Aðalnámskrá, 2013).

### **4.3 Hvers vegna verkgreinar?**

Verkgreinar stuðla að alhliða þroska barna og undirbýr þau undir verkleg störf sem þau munu þurfa að takast á við í framtíðinni. Verkgreinar eru grundvallarþekking sem er mikilvæg fyrir alla og veitir nemendum betri skilning á umhverfi sitt í heimi sem gerir miklar kröfur til tækniþekkingar og skilnings (Aðalnámskrá, 2013). Markmið verkgreina er að búa nemendur undir verkleg störf auk þess að stuðla að aðhliða þroska þeirra. Í verkgreinum öðlast nemendur skilning á umhverfi sínu sem og grundvallarþekkingu. Kennsla verkgreina er liður í því að skapa virðingu og jákvætt viðhorf til verklegrar vinnu auk þess að vera undirbúningur fyrir frekara nám í verklegum greinum, en þess vegna eru verkgreinar bæði góður undirbúningur fyrir lífið og frekara nám (Aðalnámskrá, 2011).

Uppruni leitaradferða er rakinn til John Dewey. Hann var mikill menntafrömuður og heimspekingur og einkunnarorð hans og þeirra kennsluhátta sem hann innleiddi voru learning by doing, eða nám í verki, að læra með því að framkvæma. Dewey lagði mikið upp úr því að nemendur hefðu áhuga á því sem þeir væru að læra og lærðu með því að taka þátt sjálfir með athugunum og könnunum. Dewey taldi að ekki væri hægt að kenna nemendum beint heldur þyrftu þeir að þjálfast sjálfir í að hugsa og kennarar væru aðeins til að leiðbeina. Menntun er því fólgin í að þjálfast færni og hugsun nemenda frekar en að mata þá á upplýsingum og staðreyndum án hugsunar (Dewey, 1933). Dewey taldi hugsun vera það að rannsaka, kanna, velta fyrir sér, grennslast fyrir um, kafa til botns til þess að

læra eitthvað nýtt eða sjá aðra hlið á því sem þegar er vitað. Hann hvatti einnig til spurninga (Dewey, 2000).

#### **4.4 Kostir og gallar samþættingar**

Það eru mjög skiptar skoðanir á samþættingu námsgreina og eiginlega enginn millivegur heldur er fólk annaðhvort mjög hlynnt samþættingu eða mjög á móti henni. Hér á eftir munum við segja frá nokkrum kostum og nokkrum göllum eða ágreiningsmálum sem komið hafa fram um samþættingu.

Lilja M. Jónsdóttir segir í mastersritgerð sinni að hún hafi þá notað samþættingu í yfir tíu ár og að hennar reynsla sé sú að hún beri höfuð og herðar yfir aðrar kennsluaðferðir vegna þess að samþætting kallar á fjölbreyttar kennsluaðferðir og býr til mörg tækifæri fyrir nemendum til að taka virkan þátt í að búa til verkefni með kennurunum og geta því stjórnað hvernig úrvinnslan fer fram (1995).

Nemendur læra að rannsaka hluti á þeirra eigin áhugasviði og eru virkir þátttakendur í að virkja sína eigin áhugahvöt og samþætting námsgreina hjálpar mikið við að tengja námsgreinarnar við daglegt líf og námið verður heildstæðara fyrir nemendum og hefur tilgang (Lilja M. Jónsdóttir, 1995).

Það veitir nemendum ábyrgðartilfinningu að fá að velja sjálfir úr viðfangsefnum sem falla að þeirra getu og áhugasviði. Samþætting gefur tilefni til hópastarfs og samvinnu og það gefur börnum færi á að læra að vinna í hópum, taka frumkvæði og læra félagslega hegðun. Nemendur verða að fá tækifæri til að æfa sig í félagslegri hegðun og öðlast færni í henni (Lilja M. Jónsdóttir, 1995).

Það er óhætt að segja að það séu fleiri kostir en gallar við samþættingu námsgreina, en það er vert að taka fram nokkra hluti sem mættu fara betur. Þeir eiga það flestir sameiginlegt að vera vandamál hjá þeim sem semja námsefni og reglugerðir fyrir skóla en ekki hjá kennurunum sjálfum. Í flestum tilfellum eru lönd með námskrána skipta niður í greinar og erfitt getur verið fyrir kennara að finna leiðir til þess að samþætta námsgreinarnar og það getur auk þess ruglað samræmd próf en þau eru samin fyrir hvert og eitt fag og ekki gert ráð fyrir samþættingu í þeim. Sumir kennarar hafa ekki fengið að prófa samþættingu í sínu kennaranámi og vita því ekki hvernig þeir eiga að bera sig að þegar þeir hefja kennslu í skólum (Lilja M. Jónsdóttir, 1995).

## 5 Kennsluaðferðir

Kennsluaðferðir eru sennilega með því mikilvægasta sem kennari tekur ákvörðun um við undirbúning kennslu. Nóg er til af aðferðum og því þurfa kennarar að þekkja sem flestar nokkuð vel. Engin kennsluaðferð er fullkomin. Allar hafa þær sína kosti og galla enda byggja þær á ólíkri hugmyndafræði og hafa ekki sömu markmið. Kennsluaðferðir henta kennurum mis vel, sumir ná t.d. góðum tókum á leiklist á meðan aðrir ná ekki að tengja við þá aðferð. Það er eins með nemendur. Sumir nemendur læra betur með ákveðnum aðferðum en síður með öðrum. Það er því mikilvægt að hafa kennsluaðferðirnar fjölbreyttar svo hver og einn nemandi fái tækifæri til að læra vel með kennsluaðferð sem hentar honum. Það má því segja að því fleiri kennsluaðferðir sem notaðar eru í kennslu auki líkur á því að sem flestir nemendur fái eitthvað við sitt hæfi og njóti góðs af kennslunni (Ingvar Sigurgeirsson, 1999a).

Kennsluaðferðirnar sem notaðar eru í verkefnum þessarar ritgerðar eru sýning, leikræn tjáning, myndsköpun, verklegar æfingar, vinnublaðakennsla, örfyrirlestur, umræður, upplýsingaöflun, þankahríð, stýrð umræða, örlagavefur, hugarkort, efniskönnun í vinnuhópum, hlutverkaleikur og námsleikir. Í þessum kafla verður sagt frá þeim kennsluaðferðum sem valið var að nota í verkefnasafninu sem er meðfylgjandi og þær útskýrðar.

### 5.1 Útikennsla

Í bókinni *Útikennsla og útinám* í grunnskólum eftir Ingu Maríu Andreassen og Auði Pálsdóttur segir:

Góð útikennsla gagnast nemendum, kennurum og skólanum í heild sinni. Nemendum getur gengið betur að læra þegar þeir fá að vera á fleiri námssvæðum og nota önnur vinnubrögð en í skólastofunni eingöngu og fá að læra með öllum skynfærum sínum og líkama. Útikennsla getur þannig hjálpað kennurum að ná markmiðum í kennslu og uppfylla ákvæði í námskrá. Skóli sem býður uppá útikennslu tekur þátt í að þróa skólastarfið og hefur aðra sýn á nám og kennslu en skólar sem gera það ekki (2014, bls. 103).

Þegar talað er um útikennslu eru oft notuð tvö hugtök. Hugtakið útikennsla vísar í daglegu tali til náms og kennslu sem á sér stað annars staðar en í skólanum, kennarinn skipuleggur þá og framkvæmir kennslu úti. Útinám er þegar nemandi lærir utan veggja skólans, hvort sem það er úti í náttúrunni eða í öðrum byggingum. Önnur hugtök sem stundum heyrast eru útivera, útilíf, grenndarkennsla og vettvangsferð en öll vísa þau í hluti sem eiga sér



stað utan veggja skólans og hægt er að flétta saman við kennslu (Inga Lovísa Andreassen og Auður Pálsdóttir, 2014).

Útikennsla er kennsluaðferð sem leggur áherslu á það að brjóta upp hin hefðbundnu verkefni sem nemendur leysa inni í skólastofunni. Kostir útikennslu eru þeir að nemendur fá að upplifa náttúruna, umhverfi sitt og fá meiri hreyfingu en þeir gera vanalega í kennslustundum. Auk þess eru líkur á að námsefnið festist meira í huga nemenda þegar aðferðirnar sem notaðar eru til kennslu eru brotnar upp (Kristín Norðdahl og Gunnhildur Óskarsdóttir, 2010).

Norski útikennslufræðingurinn Arne N. Jordet kom fram með góða skilgreiningu á útikennslu en það er að útikennsla sé aðferð þar sem hluti kennslunnar sé færður út í nærumhverfið og því fylgi að kennslan fari reglulega fram utan skólastofunnar (Jordet, 1998).

Um útikennslu segir aðalnámskrá grunnskóla:

Útikennsla gefur tækifæri til að nýta öll skynfæri með því að tengja viðfangsefni ýmsum þáttum námssviða og námsgreina samhliða hreyfipjálfun. Þannig er útikennsla góð viðbót við skipulega kennslu skólaíþrótta ásamt því að vera samþætting við önnur námssvið. Fjölbreytt hreyfinám á sér stað við útiveru, einkum í náttúrulegu umhverfi (2011).

Rannsóknir hafa sýnt að börn muna lengur eftir því sem þau lærðu í útikennslu en því sem þau lærðu inni í skólastofunni auk þess sem það eykur samvinnu meðal nemenda og eykur félagsfærni. Þar að auki er bóklegu og verklegu námi blandað saman á skemmtilegan hátt. Þeir nemendur sem eiga erfitt með bóklegt nám hafa tækifæri til að láta ljós sitt skína í útikennslu (Rickinson o.fl, 2004).

Nemendur læra að virða umhverfið með því að vera úti í náttúrunni og eru meðvitaðari um það sem þeir gera sem hefur áhrif á umhverfið og náttúruna. Rannsóknir hafa sýnt að útikennsla hafi jákvæð áhrif á sjálfstæði, sjálfstraust, skoðanir og fleiri þætti eins og sjálfsbjargarviðleitni (Rickinson o.fl, 2004).

Tilvalið er að kenna bæði heimilisfræði og samfélagsgreinar úti og margir skólar eiga mikið af áhöldum í heimilisfræðistofunum sem hægt er að nota við útikennslu. Margir möguleikar eru fyrir kennara að gera námið skemmtilegt og fræðandi og má m.a. kenna um matargerð fyrri tíma með útikennslu og leyfa nemendum að elda yfir opnum eldi.

## **5.2 Aðrar kennsluaðferðir**

### **5.2.1 Sýning**

Sýning er einhvers konar uppstilling á hlutum eða myndum með skýringum. Þessi kennsluaðferð hentar á öllum skólastigum og getur verið stór jafnt sem smá og til sýningar getur verið allt á milli himins og jarðar (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.2 Leikræn tjáning**

Í þessari kennsluaðferð er námsefni túlkað með leikrænum hætti. Aðferðina má nota með ýmsum kennslugreinum og helsti kostur hennar er að hún gerir flesta nemendur virka og þeir fá að kynnast námsefninu með lifandi hætti. Helstu markmið leikrænnar tjáningar eru að efla sköpunargáfu og ímyndunarafl, skilning nemenda á mismunandi aðstæðum, að nemendur læri að setja sig í spor annarra, skerpa skynjun og athyglisgáfu, styrkja tilfinningalíf nemenda, efla áhuga, skilning og þekkingu á ákveðnu námsefni, stuðla að samkennd og samvinnu í hópum, efla mál, tjáningu og málproska og að styrkja samhæfingu skynjunar og hreyfingar. Undir leikræna tjáningu falla nokkrar kennsluaðferðir m.a. leikrænar æfingar, tengsla- og traustsæfingar, leikspuni, hlutverkaleikir, brúðuleikhús og skuggaleikhús (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.3 Myndsköpun**

Með myndsköpun er átt við verkefni sem byggjast á myndrænni útfærslu. Viðfangsefnið geta verið margvísleg, teikningar, myndasögur, veggmyndir, málverk, þrykkmyndir, klippimyndir, pappírsmál, líkón, grímur, kvikmyndir og margt fleira. Allt er þetta gert til að túlka námsefnið með myndrænum hætti sem hentar oft nemendum sem eiga erfitt með bóklegt nám (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.4 Verklegar æfingar**

Það má segja að verklegar æfingar séu að mörgu leyti undirstaða kennslu. Þær eru notaðar í flest öllum námsgreinum og eiga sér alltaf stað þegar nemendur æfa sig, eins og að skrifa, reikna, elda og leysa verkefni (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.5 Vinnublaðakennsla**

Vinnublaðakennsla er einfaldlega kennsla í vinnublaðaformi. Vinnublöð eru oft sveigjanlegri heldur en vinnubækur því það er auðvelt að sleppa verkefnum, breyta röð þeirra og bæta nýju efni við. Vinnublöð eru oftast þannig gerð að nemendur þurfa ekki að hugsa sjálfir hvernig þeir svara spurningum heldur er búið að ákveða það fyrir þá. Þessi

kennsluaðferð á það til að verða of einhæf til lengri tíma. Það er því mjög mikilvægt að reyna að hafa verkefni sem þarf að leysa sem fjölbreyttust (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.6 Örfyrirlestur**

Örfyrirlestrar eru stuttir hnitmiðaðir fyrirlestrar sem kennari heldur fyrir nemendum til þess að skýra frá einhverju afmörkuðu efni sem verið er að fara að fjalla um. Örfyrirlestrar geta birst í formi fyrirlesturs, spjalli, myndmiðlum og öllu því sem kennaranum dettur í hug (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.7 Önnur upplýsingaöflun**

Önnur upplýsingaöflun er m.a. það að leita að upplýsingum um ýmis viðfangsefni í bókum, greinum, ljósmyndum, hljóð- og myndefni, forritum, kortum, leiðbeiningum, fréttum, leikjum og uppskriftum. Betri aðgangur að internetinu hefur gert það að verkum að aðgangur að upplýsingum er mun betri en áður fyrr (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.8 Þankahríð**

Þankahríð byggist á því að fá fram hjá nemendum fjölbreyttar, ólíkar og nýstárlegar hugmyndir og lausnir á því sem verið er að ræða. Kennarinn byrjar á því að kasta fram spurningu og biður nemendur um að hugsa með opnum hug um svörin og nefna svo allt sem þeim detti í hug. Kennari skráir svo niður það sem nemendum flýgur í hug. Mjög gott er að nota þankahríð sem kveikju eða byrja verkefni með henni (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### **5.2.9 Samræðuaðferð (stýrð umræða)**

Þegar samræðuaðferð eða stýrðri umræðu er beitt er hún vanalega í fjórum áföngum. Upphafi, reglum og útskýringum, könnun málsins og niðurlagi. Í byrjun er athygli nemenda fönguð og reynt að kveikja áhuga á efninu hjá þeim. Umræðunni er oft beint í réttan farveg með því að spyrja spurninga sem hvetur umræðuna áfram og beinir nemendum á þann stað sem kennarinn vill. Þegar komið er að hluta tvö er mikilvægt að kennarinn setji nemendum þær reglur sem hann vill að farið sé eftir í umræðunni, auk þess þarf stundum að staldra við og útskýra hugtök og hugmyndir sem nemendur þurfa að skilja. Aðalhluti umræðunnar er könnun málsins en þá kastar kennari fram spurningum til nemenda og reynir að vekja nemendur til umhugsunar og fá þá til að ræða um efnið, en það má gera með því að láta nemendur útskýra mál sitt, horfa á málið frá öðru sjónarhorni, tengja umræðuna við hugtök og fleira. Í lokin er það svo niðurlag en þá tekur kennarinn niðurstöður umræðunnar saman með nemendum og tengir það við þau verkefni sem framundan eru (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### 5.2.10 Örlagavefur

Nemendur standa í hring og einn þeirra byrjar með hnykil í höndunum. Sá sem byrjar setur fram eina staðreynd um efnið sem spinna á vefinn um og kastar svo hnyklinum á annan nemenda en heldur eftir endanum. Þetta gengur svo koll af kolli þar til að nemendur geta ekki komið með fleiri staðreyndir um efnið eða hnykilinn klárast. Mjög gott er að nota örlagavefinn sem kveikju í verkefnum til þess að sjá hvað nemendur vita og mögulega bæta við vitneskju þeirra (Anna Jeppesen og Ása Helga Ragnarsdóttir, 2004).

### 5.2.11 Þemanám

Þemanám eru stærri og umfangsmeiri verkefni en venjulega eru leyst í kennslustundum. Þau tengjast einhverju afmörkuðu efni og eru yfirleitt fjölbreytt og skemmtileg fyrir nemendur. Í bókinni *Skapandi skólastarf* vitnar Lilja M. Jónsdóttir í skilgreiningu á þemanámi frá Waters sem lýsir því mjög vel:

„Þemanám er heilstætt viðfangsefni þar sem nemendur hafa lagt ýmislegt af mörkum, bæði sem einstaklingar og í hópum. Upplýsingum hefur verið safnað og þær flokkaðar, skráðar og þeim miðlað til annarra með ýmsum hætti. Bein reynsla sem fengin er með athugunum og glímu við ákveðin úrlausnarefni (problem-solving) er sérstaklega mikilvæg. Markmið hvers þemaverkefnis um sig, bæði almenn og sértæk, eru ákveðin af kennurunum.“ (1982: 1-2).

### 5.2.12 Hugarkort

Hugarkort eru mjög hentug til að gefa góða yfirsýn um alls kyns efni t.d. efni fyrirlestra. Þau sýna nemendum hvernig efnið er uppbyggt og samhengi þess. Hugarkort er auðvelt að breyta og bæta og nemendur geta sjálfir oft komið með athugasemdir til að bæta við (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### 5.2.13 Efniskönnun í vinnuhópum

Þegar unnið er í vinnuhópum þarf að taka tillit til skoðana allra í hópnum og taka þarf allar ákvarðanir sameiginlega. Það sem átt er við með efniskönnun er þegar nemendur afla sér upplýsinga um ákveðið viðfangsefni. Það getur verið mjög misjafnt hversu mikið umfang verkefnanna er en alltaf þarf að passa upp á að afmarka viðfangsefnið vel áður en hafist er handa við að afla upplýsinga (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### 5.2.14 Hlutverkaleikur

Hlutverkaleikur er leikur þar sem nemendur setja sig í spor annarra. Hlutverkaleiki er hægt að nota í alls kyns tilgangi og í flestum námsgreinum. Leikurinn virkjar nemendur og þeir höfða oftast vel til þeirra. Aðalatriðið í hlutverkaleikjum er að nemandinn nái að setja sig í

annarra manna spor og þar með ætti hann að skilja ólík sjónarmið, tilfinningar og viðhorf. Þessir leikir reyna einnig mikið á ímyndunaraflið og ýta undir samvinnu, góð samskipti og tjáningu. Þegar nota á þessa kennsluáðferð er gott að nota nokkur skref. Gott er að byrja á því að kynna nemendur fyrir viðfangsefninu, velja svo leikara, leyfa leikurunum að undirbúa sig, undirbúa áhorfendur, halda leikinn og hafa síðan umræður um hann eftir á. Stundum getur verið gott að endurtaka allt ferlið (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

### 5.2.15 Námsleikir

Leikir henta vel í kennslu og oft er hægt að kenna börnum í gegnum leiki. Bæði er hægt að taka gamla leiki og breyta þeim þannig að nemendur læri af þeim eða búa til nýja leiki eins og spurningaleiki og ratleiki. Gott er að leyfa nemendum að búa til spurningaleiki sjálfa þar sem þeir semja spurningar, reglur og skipta í lið, það kennir þeim bæði að vinna saman í hóp og hjálpar þeim betur að muna efnið (Ingvar Sigurgeirsson, 1999b).

## 6 Námsefni

### 6.1 Námsefni í landafræðikennslu á miðstigi

Í landafræði á miðstigi eru þrjár bækur mest notaðar. Í fimmta bekk er notuð bókin *Ísland, veröld til að njóta* en í henni er meðal annars fjallað um kort, innviði jarðar, jarðsögu Íslands, umhverfi og auðlindir ásamt landshlutum. Með þessari bók er nauðsynlegt að hafa kortabók við höndina (Björn Hróarsson, 2009). Í sjötta bekk færa nemendur sig út fyrir landsteinana í bókinni *Norðurlöndin*. Fyrri hluti bókarinnar fer yfir almenn atriði um Norðurlöndin og seinni hlutinn segir frá einkennum hvers lands fyrir sig en þar er Ísland ekki með í umfjölluninni (Kristín Snæland, 2010). Í sjöunda bekk eru nemendur komnir í bókina *Evrópa* sem fjallað er betur um í næsta kafla, en verkefnasafnið hér á eftir er unnið með hliðsjón af henni. Sum verkefni geta þó komið inn fyrr á miðstigi með bókunum sem sagt var frá hér að ofan.

### 6.2 Bókin *Evrópa*

Bókin *Evrópa* er kennd í sjöunda bekk í flestum skólum á Íslandi. Bókinni er skipt í þrjá hluta. Fyrsti hlutinn er umfjöllun um Evrópu í heild en í honum er talað um landshætti, gróðurfar, atvinnuhætti, samgöngur, auðlindir og orku, umhverfismál og fjölbreytt mannlíf. Öðrum hluta bókarinnar er skipt niður í fjögur svæði, þau eru Norðurlönd, Vestur-, Austur-, og Suður-Evrópa. Í köflunum er fjallað almennt um svæðin og löndin innan þeirra, sum fá meiri umfjöllun en þau voru valin sérstaklega í verkefni og reynt

með þeirri umfjöllun að endurspeglar mannlíf og náttúru Evrópu. Tölfræðiupplýsingar og skemmtilegar staðreyndir eru sýndar um öll önnur lönd í Evrópu. Þriðji hlutinn fjallar um samvinnu innan Evrópu og þá helst um Evrópusambandið og stofnanir innan þess (Hilmir Egill Sveinbjörnsson, 2010).

## 7 Val verkefnanna

Við gerð verkefnanna var reynt að hafa þau eins fjölbreytt og mögulegt var. Notaðar voru fjölbreyttar kennsluaðferðir, bæði bóklegar, skapandi og verklegar til þess að verkefni yrðu sem skemmtilegust og áhugaverðust fyrir nemendur. Nöfn verkefnanna eru nöfnin á löndunum eða landsvæðunum sem þau fjalla um til einföldunar.

### 7.1 Af hverju þessi lönd?

Öll löndin voru valin vegna þess að um þau er fjallað í bókinni *Evrópu*. Í námsbókinni er mismikið fjallað um löndin sem valin voru en þau sem lítið er fjallað um voru valin af öðrum ástæðum s.s. tengslum við Ísland eða mikilvægi í sögu Evrópu. Þetta á t.d. við um Ísland og Grikkland.

#### 7.1.1 Ísland

Um Ísland er ekkert fjallað í námsbókinni *Evrópu* en höfundum þótti mikilvægt að rifja upp fyrir nemendum matarmenningu Íslands. Valið var að fjalla um Ísland vegna þess að það var góður inngangur fyrir verkefnið að taka eitthvað sem er mjög nálægt nemendum en þó fjarlægt þar sem farið er aftur í tímann í þessu verkefni. Nemendur hafa flestir góðan grunn í íslenskri matarmenningu og því þótti ekki nauðsynlegt að hafa sérstakt lesefni fyrir það verkefni. Verkefni um Ísland með samþættingu heimilisfræði og samfélags gefur mikla möguleika á útikennslu og nefnt er dæmi um hvernig má fjalla um Ísland í útkennslu í verkefnalýsingunni.

#### 7.1.2 Norðurlöndin

Norðurlöndin eru þau lönd í heiminum sem Ísland á mest sameiginlegt með, bæði hvað varðar menningu og matargerð. Íslendingar eru afkomendur fólks sem bjó í þessum löndum fyrir rúmum þúsund árum. Það var því tilvalið að hafa þetta verkefni annað í röðinni af verkefnum. Í bókinni *Evrópu* er fjallað um Norðurlöndin svo þetta á vel við.

### 7.1.3 Bretlandseyjar

Líkt og Norðurlöndin eru Bretlandseyjar næstu nágrannar Íslands. Löndin tvö eru miklar fiskveiðipjóðir og tengjast löndin því mest í gegnum fiskveiðar og ýmislegu tengdu því. Bretland er ekki þekkt fyrir spennandi mat en það er þó eitthvað að breytast. Í Bretlandsverkefninu er reynt að fjalla um þau áhrif sem Bretland hefur haft á heiminn og heimurinn haft áhrif á matarmenningu Bretlands vegna stöðu landsins sem fyrrum heimsveldis.

### 7.1.4 Frakkland

Annað en nágrannarnir hinu megin við Ermarsundið er Frakkland þekkt fyrir mjög góða og fágaða matarmenningu. Þó nokkuð er talað um Frakkland í bókinni Evrópu og því viðeigandi að hafa landið með en einnig vegna þess hve fræg matarmenning landsins er. Þó tengsl Íslands og Frakklands séu ekki alltaf augljós eiga Frakkar þó sinn sess í sögu Íslands, en mörg frönsk skip veiddu fisk hér við land fyrr á öldum.

### 7.1.5 Spánn

Líkt og Bretland var Spánn eitt sinn stórt heimsveldi. Það var Spánn sem studdi Kristófer Kólumbus í leit sinni að styttri leið til Indlands og fann þar með Ameríku. Spánn hafði gríðarleg áhrif á matarmenningu Mið- og Suður-Ameríku og því viðeigandi að svo áhrifamikið land í sambandi við matarmenningu sé í verkefninu. Spænsk matargerðarlist þykir einnig mjög fín og fjallað er um landið í bókinni Evrópu.

### 7.1.6 Ítalía

Ekki var hægt að sleppa Ítalíu við val á löndum fyrir verkefnið því sennilega er ítölsk matargerð sú útbreiddasta í heiminum í dag, að minnsta kosti á Vesturlöndum. Vandfundið er barn í hinum vestræna heimi sem ekki hefur smakkað pizzu eða pasta. Í námsbókinni, *Evrópu*, er fjallað um Ítalíu svo það er vel við hæfi að hafa landið með.

### 7.1.7 Grikkland

Grísk matargerð er ein af þeim þekktari í heiminum og því vel við hæfi að hafa landið með þó ekki sé mikið fjallað um það í bókinni Evrópu. Grikkland er fornt menningarríki sem á sér langa og merkilega sögu sem matur þess endurspeglar. Mikilvægt er að hafa landið með þó erfitt sé að finna augljósa tengingu milli þess og Íslands.

### 7.1.8 Austur-Evrópa

Í bókinni *Evrópu* er heill kafli um Austur-Evrópu og ekki hægt að sleppa svo stóru landssvæði. Það var þó mjög erfitt að finna góð verkefni fyrir þessi lönd því mörg þeirra

eru fátæk og matarmenning þeirra ekki eins þekkt og margra landa í Vestur-Evrópu . Það er ekki svo langt síðan löndin voru mjög lokuð vegna kalda stríðsins. Tengsl Íslands og Austur-Evrópu eru ekki mikil og því byggðist valið á landssvæðinu ekki út frá því. Löndin sem valin voru sérstaklega úr löndum Austur-Evrópu voru Ungverjaland og Rússland, en það eru þau lönd sem sennilega eiga þekktustu réttina og því auðveldast að framkvæma.

#### **7.1.9 Þýskaland**

Þýskaland hefur mikla og merkilega sögu sem skiptir miklu máli. Landið er hins vegar ekki þekkt fyrir matinn sinn og því var farin sú leið að hafa meiri samfélagfræði í verkefninu heldur en heimilisfræði. Landið fær sinn eigin kafla í bókinni *Evrópu* svo það varð að fá að fljóta með í ritgerðinni.

#### **7.1.10 Heimurinn**

Höfundum fannst við hæfi að nemendur kynntust nokkrum af helstu matarmenningarsvæðum heimsins utan Evrópu. Ekki er farið djúpt í efnið í verkefninu því það var aðeins hugsað sem stutt kynning á ýmsum svæðum heimsins. Löndin og landsvæðin sem valin voru eru fjölbreytt og spennandi. Þau eru Indland, Mexíkó, Marokkó, Mið-Austurlönd, Indónesía, Kína og Tæland. Þetta ætti að gefa nemendum tækifæri til að sjá samanburð við evrópskan mat og mat frá allt öðrum heimsálfum.

## **8 Lokaorð**

Eftir vinnu við þessa ritgerð komust höfundar að þeirri niðurstöðu að vel er hægt að kenna um matarmenningu ýmissa landa með samþættingu samfélagsgreina og heimilisfræði á skapandi og skemmtilegan hátt með miklum möguleikum. Hægt er að nota mjög fjölbreyttar kennsluaðferðir og viðfangsefnin eru margvísleg og möguleikarnir endalausir vegna fjölda landa í heiminum. Með því að setja útikennslu og leiklist í verkefnin eru þau gerð ennþá margbreytilegri og eru meira aðlaðandi fyrir nemendur. Það eina sem getur mögulega stoppað kennara er hugmyndarflug þeirra. Með þessari ritgerð vildu höfundar leggja sitt að mörkum til þess að koma á meiri samþættingu þessara tveggja greina og er það von þeirra að verkefnasafnið geti nýst einhverjum sem vill prófa þessa samþættingu.



## Heimildaskrá

- Aðalnámskrá grunnskóla - almennur hluti. (2011). Mennta- og menningarmálaráðuneytið.
- Aðalnámskrá grunnskóla - greinasvið. (2013). Mennta- og menningarmálaráðuneytið.
- Anna Jeppesen og Ása Helga Ragnarsdóttir. (2004). *Leiklist í kennslu: Handbók fyrir kennara*. Reykjavík: Námsgagnastofnun.
- Armstrong, Thomas. (2001). *Fjölgreindir í skólastofunni*. Reykjavík: JPV útgáfa.
- Björn Hróarsson. (2009). *Ísland, veröld til að njóta*. Kópavogur: Námsgagnastofnun.
- Dewey, John. (1933). *How we think: A restatement of the relation of reflective thinking to the educative process*. Boston: D.C. Heath.
- Dewey, John. (2000.) *Hugsun og menntun*. Reykjavík: Rannsóknarstofnun Kennaraháskóla Íslands.
- Evers, Connie Liakos. (2012). *How to Teach Nutrition to Kids*. Portland, Oregon: 24 Carrot Press.
- Hilmir Egill Sveinbjörnsson. (2010). *Evrópa*. Kópavogur: Námsgagnastofnun.
- Inga Lovísa Andreassen og Auður Pálsdóttir. (2014). *Útikennsla og útinám í grunnskólum*. Reykjavík: Mál og menning.
- Ingvar Sigurgeirsson. (1999a). *Að mörgu er að hyggja*. Reykjavík: Æskan.
- Ingvar Sigurgeirsson. (1999b). *Litróf kennsluáferðanna*. Reykjavík: Æskan.
- Ingvar Sigurgeirsson. (1981). *Skólastofan; umhverfi til náms og þroska*. (Ritröð Kennaraháskóla Íslands og Iðunnar). Reykjavík: Iðunn.
- Jordet, A. N. (1998). *Nærmiljøet som klasserom: uteskole i teori og praksis*. Oslo: Cappelen Akademisk Forlag.
- Kristín Snæland. (2010). *Norðurlönd*. Kópavogur: Námsgagnastofnun.
- Lilja M. Jónsdóttir. (1995). *Integrating the Curriculum: A Story of Three Teachers*. Óbirt mastersritgerð: The Ontario Institute for Studies in Education.
- Lilja M. Jónsdóttir. (1996). *Skapandi skólastarf*. Reykjavík: Námsgagnastofnun.
- Rickinson, Mark o.fl. (2004). *A Review of Research of Outdoor Learning*. London: National Foundation for Educational Research and King's College London.
- Waters, D. (1982). *Primary School Projects*. London. Heinemann Educational Books, Ltd.

## Viðauki 1: Verkefnasafn

### Verkefni 1 - Ísland

*Undirbúningur:* Hefur þegar farið fram í fyrra námsefni.

*Kveikja:* Nemendur fá að skoða gamla íslenska matreiðslubók frá byrjun síðustu aldar.

*Innlögn:* Kennari rifjar upp með nemendum hvernig líf fólks var í kringum árið 1900 á Íslandi.

*Framkvæmd:* Nemendum er skipt í fjögurra manna hópa og hver nemandi velur sér hlutverk á „bænum“ t.d. að vera mamman, vinnumaðurinn eða litla barnið. Þegar nemendur hafa valið sér fjölskyldu og hlutverk þá búa þeir til dúkkulísu af persónunni sinni og skrifa helstu upplýsingar um hana s.s. fæðingardag, stöðu, heimili eða hvað sem þeim dettur í hug. Þegar nemendur hafa lokið við það fylla þeir út verkefnablað (sjá fyrir neðan) með ýmsum spurningum um matarvenjur fólksins á bænum.

*Framkvæmd í útikennslu:* Nemendur fara út og elda gamaldags mat yfir eldi. Nemendur gætu hjálpast að við að hlaða eldstæði, finna eldvið og elda matinn.

*Uppgjör:* Nemendur hafa nokkuð frjálssar hendur með skil á verkefninu en verða að kynna afraksturinn fyrir hinum í bekknum.

## Matarvenjur íslenskrar fjölskyldu í kringum 1900

Þessu blaði svarar „fjölskyldan“ öll saman.

Fjölskyldumeðlimir (nöfn, aldur og staða): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hvar býr fjölskyldan? \_\_\_\_\_

Borðar fjölskyldan alltaf saman? \_\_\_\_\_

Hversu oft? \_\_\_\_\_

Hvaða máltíðir? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hver ákveður hvað fjölskyldan borðar? \_\_\_\_\_

Hvernig nálgast fjölskyldan matvæli? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hver eldar? \_\_\_\_\_

Hver gengur frá eftir matinn? \_\_\_\_\_

Hvað er í uppáhaldi hjá fjölskyldunni? Lýsið réttinum. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Eru öðruvísi réttir á hátíðisdögum eða við sérstök tilefni? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hvaða hátíðisdaga var haldið upp á í kringum 1900? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Eru borðaðir réttir frá öðrum löndum? Nefnið þá og lýsið þeim. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Verkefni 2 – Norðurlöndin

*Undirbúningur:* Lesa bls. 28-37 í Evrópu.

*Kveikja:* Myndasýning af mat frá Norðurlöndunum, athuga hvort nemendur geti giskað á að þetta sé matur frá Norðurlöndunum.

*Innlögn:* Segja aðeins frá matarhefð á Norðurlöndum, hver sé munurinn og hvar áherslurnar liggja í hverju landi. Segja þeim frá kanilsnúðunum og kjötbollunum sem að þau eiga að elda í þessu verkefni.

*Framkvæmd:* Verkefnið er að setja upp sýningarbása um Norðurlöndin og matarmenningu þeirra. Bekknum yrði skipt í fimm hópa og hverjum hópi úthlutað einu Norðurlandi til þess að vinna með. Í lokin yrði sett upp sýning sem þau gætu boðið foreldrum sínum eða öðrum bekkjum á þar sem þau kynna landið, bjóða upp á smakk af mat frá landinu sínu og segja frá matarmenningunni og helstu staðreyndum um landið, hvaða hráefni er ræktað í landinu og hvað er innflutt. Hvað er upprunalega frá Norðurlöndunum og hvað kom frá öðrum löndum. Hver hópur myndi elda eina kjötbolluuppskrift frá landinu sínu og eina kanilsnúðauppskrif sem hópurinn myndi bjóða upp á smakk af á básnum sínum.

*Uppgjör:* Hóparnir kynna sér básana hjá hinum hópunum til þess að sjá hvar munurinn liggur í matarhefðunum.

### Verkefni 3 – Bretlandseyjar

*Undirbúningur:* Lesa bls. 41 og 42 í Evrópu.

*Kveikja:* Sýna nemendum matseðilinn úr brúðkaupi Williams bretaprins og Kate Middleton.

*Innlögn:* Umræða um breska rétti. Hvað hugsar maður um þegar maður hugsar um breskan mat? Oft talað um að breskur matur sé ekki spennandi. Margir frægir réttir eru frá Bretlandi t.d. Yorkshire pudding, Sheperd's pie, Haggis, Fish and chips, Tikka masala, Wellingtonsteik, Ensk jólakaka, Triffli og margt fleira.

*Framkvæmd:* Búa til matseðil sem myndi hæfa Viktoríu drottningu. Réttirnir verða að vera úr breska heimsveldinu og skreyta á matseðilinn fallega enda á drottningin að fá hann. Þrír réttir, einn forréttur, einn aðalréttur og einn eftirréttur og meðlæti með hverjum rétti. Nemendur skila svo matseðlinum fallegum og vel skreyttum.

*Framkvæmd í útikennslu:* Nemendur fara út og finna efni í borðskreytingar sem hæfa drottningunni og fara vel með matseðlinum.

*Uppgjör:* Nemendur kynna matseðilinn fyrir hinum í bekknum.

## 70 ára afmælisveisla Viktoríu drottningar

Apríl 1889

Viktoría drottning af Stóra-Bretlandi og Írlandi og keisaraynja af Indlandi á 70 ára afmæli þann 24. maí næstkomandi. Það er ykkar verkefni í dag að útbúa matseðil sem myndi hæfa henni. Viktoría drottning fæddist 24. maí árið 1819 og dó 22. janúar 1901. Hún varð drottning yfir breska heimsveldinu árið 1837, 18 ára gömul, og sat lengst á valdastóli af öllum þjóðhöfðingjum Bretlands. Viktoría sat svo lengi, í 63 ár, á valdastóli í Bretlandi að heilt tímabil er kennt við hana, Viktoríutímabilið. Langalangömmubarn Viktoríu, Elísabet II, er nú drottningin yfir Bretlandi. Viktoría hefur verið nefnd „amma Evrópu“ því hún átti níu börn með manninum sínum og þau giftust inn í flestar konunglegar ættir Evrópu og áttu mörg börn sjálf. Árið 1889, þegar Viktoría var 70 ára, réði hún yfir mörgum löndum. Þau voru auk Bretlandseyja; Írland, Indland, Sri Lanka, Malta, margar eyjar í Karabíska hafinu t.d. Jamaíka og Barbados, Nýja Sjáland og Ástralía, Hong Kong, mörg lönd í Afríku t.d. Kenýa, Ghana og Sómalía, Jemen, Bahrein, Gvæana, Belís, Kanada, Kýpur, Fíji, Malasía, Maldíveyjar, Papúa Nýja Gínea o.fl. lönd.

Á matseðlinum sem þið ætlið að útbúa handa Viktoríu verða að vera hefðbundnir breskir réttir og réttir annars staðar að úr heimsveldinu. Setjið matseðilinn fallega upp og skreytið vel því þetta á að hæfa drottningu.

## Verkefni 4 – Frakkland

*Undirbúningur:* Lesa bls. 45-47 í Evrópu

*Kveikja:* Myndir frá Frakklandi. Umræða um frægan franskan mat s.s. coq au vin, camembert, soufflé og bernaïse-sósu.

*Innlögn:* Heftið kynnt og saumað saman.

*Framkvæmd:* Nemendum er skipt í hópa. Hóparnir útbúa lítið hefti um Frakkland í stærðinni A5. Á fyrstu blaðsíðu heftisins kæmu grunnupplýsingar um Frakkland fram líkt og eru í bókinni Evrópu. Á blaðsíðu tvö myndu nemendur hafa fræga franska manneskju og smá upplýsingar um hana ásamt mynd. Þetta getur verið t.d. frægur íþróttamaður, rithöfundur, vísindamaður eða leikari. Einnig væri hægt að hafa frægt minnismerki í stað manneskju s.s. Eiffel-turninn, Notre dame, Louvre eða Sigurbogann. Á þriðju og fjórðu blaðsíðu kæmi uppskriftin að eplabökunni sem þeir eiga að gera í tímanum, mynd og svo gagnrýni á kökuna, hvort þeim fannst hún góð eða ekki og ef einhverju hefði mátt breyta. Á tveimur síðustu blaðsíðunum myndu nemendur finna myndir af frægum frönskum mat og líma inn í heftið og skrifa undir hvað þeir heita og helsta hráefnið. Nemendur baka svo franska eplaböku (sjá uppskrifasafn).

*Uppgjör:* Nemendur sýna hinum nemendum heftin sín.

## Verkefni 5 – Spánn

*Undirbúningur:* Lesa bls. 75-79.

*Kveikja:* Mynd af landakorti og nemendur spurðir hvort þeir viti eitthvað um ferðir Kólumbusar t.d. hvert hann ætlaði að fara en hvar hann endaði.

*Innlögn:* Umræða um hvað gerðist þegar Ameríka fannst, en áður en Kólumbus fann Ameríku voru ekki til appelsínur á Flórída, engar kartöflur á Íslandi, ekkert kaffi í Brasilíu, enginn ananas á Hawaii, ekkert chili í Tælandi og ekkert súkkulaði í Belgíu.

*Framkvæmd:* Merkja, með litum, inn á landakort hvaða Evrópulönd réðu yfir hvaða landi fyrir sig í Ameríku. Auk þess að finna út hvaða hráefni kom frá Ameríku til Íslands eftir að hún fannst.

*Framkvæmd í útikennslu:* Kennari færi með nemendur í leiðangur í skóg eða annað óspillt svæði og færi með þeim í landnemaleik. Nemendur myndu leita sér að einhverju sem þeir gætu mögulega haft í matinn og athugað hvort þeir fyndu einhverjar matjurtir sem þeir gætu mögulega notað sem krydd eða meðlæti.

*Uppgjör:* Hvernig væru sumir íslenskir réttir án amerískra afurða? t.d. soðinn fiskur, kjötsúpa, plokkfiskur.



## Landakort af Ameríku

Merkið með litum hvaða lönd Ameríku Evrópulöndin réðu yfir. Notið gulan fyrir Spán, bláan fyrir Bretland, appelsínugult fyrir Holland, grænt fyrir Portúgal, rautt fyrir Frakkland og fjólublátt fyrir Rússland.



**Hvað kom frá Ameríku?**

Hvaða grænmeti kom frá Ameríku?

---

---

---

---

---

Hvaða ávextir komu frá Ameríku?

---

---

---

---

---

Hvaða krydd komu frá Ameríku?

---

---

---

---

---

Kom eitthvað annað frá Ameríku?

---

---

---

---

---

Er eitthvað af þessu mikið notað á Íslandi?

---

---

---

---

## Verkefni 6 – Ítalía

*Undirbúningur:* Lesa bls. 80-82 í Evrópu.

*Kveikja:* Örlagavefur, allir nefna einn ítalskan rétt sem þeir þekkja, reynt að spinna vefinn eins stóran og hægt er.

*Innlögn:* Kennari skiptir nemendum í hópa og kynnir verkefnið.

*Framkvæmd:* Nemendur búa til ítalska matreiðslubók. Hver hópur þarf að finna sex ítalskar uppskriftir ásamt kafla af fróðleik um landið og kafla um matarmenninguna í landinu. Nemendur setja efnið fallega upp í bók sem þeir sauma sjálfir, skreyta og skila svo til kennara. Hver hópur fer svo í eldhúsið og eldar einn rétt úr bókinni sinni og kynnir sína bók svo fyrir samnemendum sínum. Nemendur þurfa að velja viðeigandi nafn á bókina, leita að réttum og setja uppskriftirnar skipulega upp inn í bókina, finna myndir af réttunum og fróðleikinn um landið og matinn auk þess væri kjörið að kynna nemendur fyrir heimildavinnu með þessu verkefni.

*Framkvæmd í útikennslu:* Útikennsla þarf alls ekki að vera flókin og þess vegna væri hægt að leyfa nemendum að setja inn í bókina sína á skólalóðinni ef veðrið væri gott.

*Uppgjör:* Nemendur kynna bókina sína fyrir hinum hópunum.

## Verkefni 7 – Grikkland

*Undirbúningur:* Lesa bls. 83-91 í Evrópu.

*Kveikja:* Kennari segir orðið Grikkland og biður hvern nemanda um að nefna einn hlut sem þeir tengja við landið. Kennari setur orðin upp í hugarkort og heldur áfram að fara hringinn þangað til nemendur geta ekki nefnt fleira eða kennari ákveður sjálfur að stoppa. Kennari getur líka nefnt orð til þess að koma nemendum á rétta slóð sem tengist verkefninu. Þessi leið kveikir áhuga nemenda á verkefninu og gerir þá forvitna um hvaða efni þeir eiga að fara að læra og hvaða verkefni er að koma.

*Innlögn:* Nemendum skipt í hópa og úthlutað blaðinu og bókum um gríska matargerð.

*Framkvæmd:* Nemendur skoða, í nokkrum hópum, matreiðslubækur með grískum uppskriftum eða útprentuð blöð um grískan mat og uppskriftir og fylla út blaðið sem kemur hér á eftir um helsta hráefni sem notað er í Grikklandi. Nemendur elda svo Spanakopítu í eldhúsinu og ræða um hvað sé svona grískt við hana.

*Uppgjör:* Farið saman yfir verkefnið.

## Grískur matur

Hvaða próteingjafi (mjólkurvörur, kjöt, fiskur) er mest notaður í grískum uppskriftum?

---

---

---

Hvaða grænmeti er mest notað?

---

---

---

Hvaða ávextir eru mikið notaðir?

---

---

---

Er mikill sykur notaður í uppskriftunum?

---

---

---

Hverskonar brauð virðast Grikkir borða mikið?

---

---

---

Er eitthvað annað sem þið takið eftir?

---

---

---

---

---

---

## Verkefni 8 – Austur-Evrópa

*Undirbúningur:* Lesa bls. 63 – 73 í Evrópu.

*Kveikja:* Matseðlar af ýmsum veitingahúsum - hægt að skoða á netinu

*Innlögn:* Kennari skiptir nemendum í hópa og kynnir fyrir þeim verkefnið

*Framkvæmd:* Nemendum er skipt í hópa. Helmingur nemenda gerir matseðil fyrir rússneskt veitingahús og hinn helmingurinn fyrir ungverskt veitingahús. Nemendur nota svo kennsluaðferðir leiklistar og setja upp veitingahús í skólastofunni. Einhverjir þurfa að vera í hlutverki þjóna og aðrir viðskiptavina. Nemendur æfast í að taka niður pöntun, reikna út verð og velja af matseðli. Bæði þjóninn og gesturinn þurfa að kynna sér helstu staðreyndir um landið sem þeir eru að heimsækja og hlutverk gestsins er að spyrja þjóninn spjörunum úr og þjónsins að fræða gestinn betur um landið. Þjóninn getur svo spurt gestinn á mótum um Ísland og fræðst þannig um bæði löndin. Í heimilisfræðistofunni væri hægt að elda einn rétt af matseðlinum og leyfa nemendum að smakka rétti frá löndunum.

*Framkvæmd í útikennslu:* Hægt væri að setja upp veitingastaðinn á skólalóðinni, fara með borð og stóla út og nemendur ímynda sér að þeir sitji á útikaffihúsi og njóti veðurbliðunnar á meðan þeir panta sér mat og spjalla.

*Uppgjör:* Veitingahús leikið.

## Verkefni 9 – Þýskaland

*Undirbúningur:* Lesa bls. 49-60 í Evrópu.

*Kveikja:* Umræða um efnið í bókinni til þess að dýpka skilninginn á efninu fyrir leikinn.

*Innlögn:* Spurningaleikurinn kynntur fyrir nemendum og skipt í lið.

*Framkvæmd:* Spurningaleikur um Þýskaland, byggður á Evrópu. Nemendur eru nokkrir í liði og til þess að fá svarréttinn þarf einn úr liðinu að hlaupa og ná í ákveðinn hlut. Það lið vinnur sem fær flest stig. Nemendur mega leita sér upplýsinga í námsbókinni en auðvitað er betra að vera búinn að lesa sér vel til.

*Framkvæmd í útikennslu:* Hægt er að setja upp spurningarnar á nokkrar stöðvar og gera ratleik úr leiknum. Hægt væri að setja upp kort af svæðinu sem ætlað væri til leiksins eða hafa vísbendingar til að leiða nemendur á rétta staði. Auk þess væri hægt að hafa einhverjar verklegar stöðvar eins og t.d. að grilla bratwurst-pylsu á teini yfir eldi.

*Uppgjör:* Leikurinn klárast og einn hópur vinnur.

## Spurningar fyrir spurningaleik um Þýskaland

Hvað er bratwurst?	Hvenær var skrifað undir
Svar: Pylsa	Versalásamninginn?
Hver er höfuðborg Þýskalands?	Svar: 1919
Svar: Berlín	Hvenær hófst seinni heimstyrjöldin?
Hvað er kartoffel?	Svar: 1939
Svar: Kartafla	Hver var foringi Nasistaflokksins í seinni
Eru berlínarbollur frá Berlín?	heimstyrjöldinni?
Svar: já	Svar: Adolf Hitler
Hvað borðar meðal Þjóðverji mörg kíló af	Hverjir börðust í seinni heimstyrjöldinni?
kjöti á ári?	Svar: Öxulveldin og bandamenn
Svar: 61 kg	Hvaða lönd voru öxulveldin?
Hvað á Þýskaland landamæri að mörgum	Svar: Þýskaland, Ítalía og Japan
löndum?	Hvaða lönd voru bandamenn?
Svar: 9	Svar: Bretland, Frakkland, Bandaríkin og
Hvað búa margir í Þýskalandi?	Sovétríkin
Svar: 82,5 milljónir	Hvernig dó Hitler?
Hver er kanslari Þýskalands?	Svar: Svipti sig lífi í neðanjarðarbyrginu
Svar: Angela Merkel	sínu
Hvenær var fyrri heimstyrjöldin?	Hvenær lauk seinni heimstyrjöldinni?
Svar: 1914-1918	Svar: 1945
Hverjir börðust á móti Þýskalandi í fyrri	Hvað er Versalásamningurinn?
heimstyrjöldinni?	Svar: Friðarsamningar
Svar: Bandamenn (Bretar, Frakkar,	Hvar var skrifað undir
Bandaríkjamenn og Ítalir)	Versalásamninginn?
Hverjir unnu fyrri heimstyrjöldina?	Svar: Versölum í Frakklandi
Svar: Bandamenn	



## Verkefni 10 – Heimurinn

*Undirbúningur:* Almenn vitneskja um matargerð.

*Kveikja:* Kennari segir frá verkefninu og markmiðið sé að kynna aðeins öðrum landsvæðum í heiminum því nemendur eru búnir að vinna mikið með *Evrópu*.

*Innlögn:* Kennari segir frá verkefni dagsins - að leita að áleggjum frá landinu sem kennari úthlutar þeim og fylla út verkefnablað sem hjálpar þeim. Löndin sem eru í boði eru Indland, Mexíkó, Marokkó, Mið-Austurlönd, Kína, Tæland og Indónesía. Kynna þeim löndin sem eru í boði og skipta þeim niður í pör.

*Framkvæmd:* Nemendur vinna saman sem pör og leita sér að upplýsingum um landið sem þau fengu úthlutað og vinna samhliða því verkefnablað sem kennari lætur þau hafa. Nemendur eiga að kynna sér hvaða álegg heimamenn í löndunum myndu setja á pizzuna sína. Nemendur baka svo pizzurnar með framandi álegginu.

*Uppgjör:* Nemendur borða saman pizzurnar sínar og fá að smakka hjá hinum pörunum. Hver og einn segir hvaða pizza honum fannst best og hvað er á pizzu parsins.

## Vinnublað fyrir pizzur

Land: \_\_\_\_\_

Skoðið matreiðslubækur eða leitið á netinu og skoðið hvað væri hægt að nota fyrir sósu, grænmeti, ost, kjötálegg eða krydd í stað hefðbundinna pizzuáleggja. Það er ekki víst að allt eigi við t.d. er ekki borðaður mikill ostur í Asíu en þá má nota venjulegan pizzaost. Sumar sósur eða sumt álegg getur líka farið á pizzuna eftir að það er búið að baka hana.

Sósa: \_\_\_\_\_

Grænmeti/ávextir: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ostur: \_\_\_\_\_

Kjötálegg: \_\_\_\_\_

Krydd: \_\_\_\_\_

## Viðauki 2: Uppskriftasafn

### Norðurlöndin:

Sænskir kanilsnúðar: <http://www.recepten.se/recept/kanelbullar.html>

Danskir kanilsnúðar: <http://www.hendesverden.dk/mad/Store-saftige-kanelnegle-med-marcipan/opskrift-1184>

Finnskir kanilsnúðar: <http://myblueandwhitekitchen.com/home/2014/10/9/korvapuusti-finnish-cinnamon-rolls>

Norskir kanilsnúðar: <http://thanksthefood.com/norwegian-kanelboller/>

Íslenskir kanilsnúðar: <http://matarbitinn.com/2011/06/29/ommu-kanilsnudar/>

Íslenskar kjötbollur: <http://www.eldhus.is/eldhus.php?func=birtauppskrift&id=289>

Sænskar kjötbollur: <http://www.hjemmet.dk/Mad/Svenske-kjottbullar-med-mos/opskrift-103>

Danskar kjötbollur: <http://www.dk-kogebogen.dk/opskrift2/visopskrift.php?id=33005>

Norskar kjötbollur: <http://www.tine.no/opskrifter/middag-og-hovedretter/kjott/kj%C3%B8ttkaker-med-k%C3%A5lstuing>

Finnskar kjötbollur: <http://leitesculinaria.com/10633/recipes-finnish-meatballs-sour-cream-lingonberries.html>

### Bretland:

Shepherd's pie: <http://www.bbcgoodfood.com/recipes/9644/nofuss-shepherds-pie>

### Frakkland:

Frönsk eplabaka:

<http://www.taste.com.au/recipes/20966/apple+normandy+tart?ref=collections,french-recipes>

### Spánn:

Spænskur kjúklingaréttur: <http://www.bbcgoodfood.com/recipes/12696/spanish-chicken>

### Grikkland:

Spanakopita: <https://nannarognvaldar.wordpress.com/2014/05/23/spanakopita/>

### Rússland:

Blini: <http://www.hidblomlegabu.is/blini/>

### Ungverjaland:

Ungversk gúlassúpa: bls. 73 í Af bestu lyst.