

Uppgifter till Marthaförbundets matkulturmagasin 2016



I. Inledning: till läraren

BÄR är temat för Marthaförbundets matkulturmagasin 2016. I magasinet finns mycket information om bär som har en viktig roll i den finska matkulturen. Du kan läsa texter bl.a. om bärens odling och producenter samt hitta fakta och många läckra recept! Magasinet finns att läsa på webben eller beställas av Marthaförbundet mot betalning av postavgift. I detta material hittar du lektionstips som underlättar behandlingen av magasinet på lektionerna.

Innan ni bekantar er med magasinet kan ni samla in ord som eleverna redan kan på svenska.



Använd till exempel Padlet eller Flinga för att samla in ord interaktivt. Eleverna jobbar i par och försöker komma på så många ord som möjligt kring följande teman: bär, mat, matlagning och trädgård. Eleverna går på mobiler till Padlet eller Flinga och skriver sina ord i applikationen. Alla elevernas ord syns sedan på tavlan samtidigt. När varje elev har kommit på ett visst antal ord, kan ni gå igenom orden tillsammans och kategorisera dem på tavlan. Läraren kan också lägga till några ord.



Med hjälp av orden kan ni prata om bär och finsk mat generellt. Eleverna kan t.ex. fundera på följande frågor:

1. Vad är din favoritmat? Lagar du mat hemma?
2. Vad tycker du är "finsk mat"? Vad är den konstigaste maträtten i Finland?
3. När har du senast ätit bär?
4. Har du plockat bär själv? När? Vilka bär?

OBS! Vi har också gjort ett **Kahoot** som kan användas i samband med övningarna (se övning 2d). Du hittar det genom att gå till sidan <https://getkahoot.com/> och antingen logga in eller skapa ett användarkonto. Klicka sedan på "Public Kahoots" och skriv "buskbär" i sökfältet. Vårt Kahoot borde vara det enda sökresultatet.

Viktiga ord för bakning och matlagning

Sanasto		Mitat	
smör, -et	voi	krm → kryddmått	maustemitta
grädde, -n	kerma	tsk → tesked	teelusikka
ett ägg	kananmuna	msh → matsked	ruokalusikka
vetemjöl, -et	vehnäjauhot		
kvarg, -en	rahka		
potatismjöl, -et	perujauhot		
havreflingor, -na	kaurahiutaleet		

2. Buskbär – ett spretigt släkte

Bekanta dig med de finländska bären på sidorna 11–12.

- a) Öva först det centrala ordförrådet i texterna. Para ihop de svenska orden och rätta översättningar.

nyttig, -t, -a	lehti
ett bär (5)	viljellä
odla (1)	sato
ett blad (5)	pensas
en tagg (2)	piikki
plocka (1)	oksa
en buske (2)	terveellinen
en skörd (2)	marja
en gren (2)	halla
frost, -en	poimia

- b) Välj sedan ett (eller flera) av följande bären. Läs texten om bäret (s. 11–12) och besvara frågorna.

Vinbär (viinimarja)

1. Mitä viinimarjan viljelystä sanotaan?
2. Milloin viinimarjapensaat tulisi istuttaa?
3. Miten mustaviinimarjat eroavat puna- ja valkoviinimarjoista?
4. Viinimarjapensaiden määrää kukkapenkissä on helppo lisätä. Miten?

Hallon (vadelma)

1. Miksi vadelmaa kannattaa istuttaa samaan paikkaan useaa lajia?
2. Millaisissa olosuhteissa vadelma viihtyy parhaiten?
3. Miten vadelmia voi suojella madoilta?

Krusbär (karviainen)

1. Mitä karviaispensaan piikeistä sanotaan?
2. Millaisessa paikassa karviainen viihtyy?
3. Miten karviaispensaiden määrää kukkapenkissä voi lisätä?

Havtorn (tyrni)

1. Millaisissa paikoissa villi tyrni usein kasvaa?
2. Mitä vitamiineja tyrnistä saa?
3. Milloin tyrnin marjat tulee poimia?



Björnbär (karhunvatukka)

1. Mitä karhunvatukan piikeistä sanotaan?
2. Millaisissa oloissa karhunvatukka viihtyy?
3. Mitä kaikkea karhunvatukasta voi valmistaa?

Boysenbär (boysenmarja)

1. Mistä marjoista boysenmarja on risteytetty?
2. Millainen boysenmarjan maku on?
3. Mistä ja miten boysenmarja on saanut nimensä?
4. Millaisissa oloissa boysenmarja viihtyy?



Buskblåbär (pensasmustikka)

1. Mistä pensasmustikka on alun perin lähtöisin?
2. Millaisissa oloissa pensasmustikka viihtyy?
3. Kuinka kauan kestää, että pensasmustikasta saa täyden sadon?

c) Jobba i par. Berätta om ditt bär för din kompis på svenska. Frågorna i övning 2b kan hjälpa till.

d) Delta i ett Kahoot om bär!

3. Bäriga godsaker

Bekanta dig med de läckra recepten på sidorna 44–46!

a) Työskennellä pareittain tai ryhmissä. Katsokaa reseptejä (s. 44–46) ja valitkaa niistä yksi.

b) Kääntäkää resepti suullisesti suomeksi (sanasto sivulla 2).

c) Selostakaa jollekin toiselle parille ruotsiksi, kuinka valitsemanne reseptin ruoka valmistetaan.

d) Kehittäkää oma kokkiohjelma! Esittäkää luokallenne kokkiohjelman tapaan, kuinka valitsemanne resepti valmistetaan. Keksikää ensin ohjelmallenne ruotsinkielinen nimi. Päätäkää sitten, kuka on pääkokki ja ketkä apukokkeja. Sopikaa myös, kuka kertoo mistäkin valmistusvaiheesta ja miten.

Voitte halutessanne käyttää aiheeseen sopivaa rekvisiittia ja näyttää reseptin samaan aikaan taululla.

Aloittakaa esityksenne kuten kokkiohjelmissa yleensä, esim.

Hej och välkomna till ”Marias kök”! Idag ska vi laga något väldigt gott/enkelt/svårt...

Vi ska börja med att vispa grädde / koka mjölk / smälta smöret...

Vinkki: Voitte myös kuvata ohjelmanne ja näyttää videon luokalle.



4. Ge dig själv en dos bärkraft

Tutustu marjojen terveysvaikutuksiin ja niiden käyttöön kosmetiikassa sivuilla 52–53.



a) Lue ensin marjojen terveysvaikutuksista ja vastaa kysymyksiin:

1. Mikä marja sisältää enemmän C-vitamiinia kuin kokonainen appelsiini?
2. Millä marjalla uskotaan olevan positiivinen vaikutus näköön (syn)?
3. Mikä marja vähentää ryppyjä (rynkor)?
4. Minkä marjan uskotaan vähentävän sydäntaudin riskiä?
5. Minkä marjan siemenet sisältävät runsaasti liukenemattomia kuituja (fibrer)?



b) Katso sitten reseptejä sivulla 53 (vaaleansinisellä pohjalla). Ohjeet sisältävät paljon tavallista kosmetiikkasanastoa. Yhdistä ruotsinkieliset sanat oikeisiin käännöksiin.

en läppfärg (3)	kuorinta
ett läppcerat (5)	hoitava
kokosolja (1)	iho
en peeling (2)	huuliväri
en kärna (1)	levittää
mjuk, -t, -a	luomu-
ekologisk, -t, -a	pehmeä
en hud (2)	kookosöljy
vårdande	huulirasva
applicera (1)	siemen
ansiktsvatten (5)	kasvonaamio
en ansiktsmask (3)	kasvovesi

c) Kokeile valmistaa jokin sivun 53 kosmetiikkaresepteistä kotona! Kirjoita kokeilustasi muistiinpanoja ja kerro seuraavalla tunnilla parillesi tai luokalle kokemuksistasi ruotsiksi.

Voit käyttää kertomuksessasi apuna seuraavia kysymyksiä:

1. Vilket recept testade du?
2. Var det lätt/svårt att förstå receptet?
3. Var det lätt/svårt att hitta alla ingredienser? Var hittade du dem?
4. Hur var det att laga receptet? T.ex. lätt, svårt, roligt, spännande, intressant...?
5. Har du testat den färdiga produkten ännu? Fungerade den?
6. Skulle du kunna göra något liknande igen?

