

Vadehavet

Vikingernes hjem og spisekammer



Indhold

For 1000 år siden - i år 980 - lå en stor vikingegård på kanten af marsken og Vadehavet ved Gl. Hviding. Hvidinggården er rekonstrueret på Ribe VikingeCenter, og i dette autentiske miljø med dyrehold og kålgård skal eleverne på egen krop opleve at være en del af storbondens husholdning.

Bønderne ved Vadehavskysten var stort set selvforsynende. Deres overlevelse og velstand var direkte knyttet til årstidernes skiften, dyrehold i marsken, fiskeri samt handelstrafik på Vadehavet. Kosten bestod af råvarer, som kunne dyrkes og sankes i den barske natur så tæt på kysten, ligesom havet leverede fede fisk og skaldyr.

Eleverne inddeles i 5-6 grupper, der hver får ansvaret for at tilberede en vikingeret. Nogle af råvarerne må eleverne ud at sanke omkring gården, mens de må handle sig til andre eksotiske varer som hvidt salt, kanel og hvidløg på markedspladsen. Retterne skal serveres til et gilde i Langhusets hal, hvor eleverne skal sidde med ved langbordet. Men før gildet kan stå, skal der i fællesskab pyntes op og dækkes et festligt bord, som afspejler vikingetidens hierarkiske samfundsorden. Højbordet, hvor husfruen har plads, er det fineste og pyntet med dug og glas. Fosterbørnene sidder ved et andet bord og drikker af lerkopper, mens trællene må nøjes med bænken. Under middagen tages emnet om klasseforskelle op i form af fortællingen om, da guden Heimdal besøgte Midgård og aflagde tre forskellige hjem visit.

Læringspotentialer ligger i elevernes personlige oplevelse i rollespillet, og undervisningsformen er derfor differentieret. Aktiviteterne inddrager på forskellig vis krop og hoved og indbyder til refleksion og diskussion om vadehavet dengang og nu, herunder klimaudfordring og invasive arter, samt datidens kontra nutidens madkultur med emner som overforbrug, bæredygtighed, sæsonbetonede råvarer og madspild som fokuspunkter.

Undervisningsforløbets tre dele

Forløbet inddrager både klasselokalet på skolen samt Ribe VikingeCenter. Det består af en 1) Forberedelse, 2) Besøg på Ribe VikingeCenter og 3) Opfølgning.

I det følgende beskriver vi besøget, som er et rollespilsforløb, hos os. Vi stiller forslag til forberedelses- og opfølgingsdelen i klassen, foreslår litteratur og stiller undervisningsmateriale til rådighed. Alt sammen skræddersyet til at opfylde de berørte fags fælles mål.

Kontakt og booking

Skoletjenesten på Ribe VikingeCenter:

Tel. 75 411 611 eller skoletjenesten@ribevikingecenter.dk

Du er altid meget velkommen med dine spørgsmål.

Kontakt os, hvis du har særlige ønsker.

Ring og book jeres besøg på Ribe VikingeCenter eller benyt booking-formularen på www.ribevikingecenter.dk

FAG

Historie, madkundskab, natur/teknologi samt matematik

KLASSETRIN

5.-7. klasse

ELEVANTAL

Maks. én klasse

VARIGHED

Ca. 3,5 timer på Ribe VikingeCenter + tid på skolen til forberedelse og opfølgning

PERIODE

Oktober, november, marts, april

PRIS

For folkeskoler i Esbjerg Kommune:
Kr. 500 for madvarer.

For alle andre skoler:

Kr. 2400 for forløb og madvarer. Dertil kommer entré til Ribe VikingeCenter.

FORUDSÆTNING

Min. to voksne fra skolen, som kan indgå i det praktiske arbejde.

FORMÅL

- at eleverne oplever en undervisningsform med høj læringspotentialer, hvor alle kan være med.
- at eleverne får en god fælles klasseoplevelse, hvor kommunikation, samarbejde og kreativitet i og mellem grupperne kommer i spil.
- at eleverne får redskaber til at kunne sammenligne vikingernes livsvilkår ved Vadehavet med moderne livsvilkår.
- at eleverne reflekterer over vadehavsnaturens betydning, udvikling samt klimaudfordringen.
- at eleverne reflekterer over råvarernes oprindelse, tilgængelighed og sæson.
- at eleverne kan drage paralleller mellem datidens og nutidens madkultur, bæredygtighed og madspild.
- at rykke madkundskabsfaget ud af skolekøkkenet og lægge op til større tværfaglighed.
- at eleverne skal prøve at lave mad over åben ild i historiske og simple omgivelser.
- at eleverne skal opleve samvær og ro omkring måltidet uden forstyrrende tekniske elementer.

Rollespillet

Året er 980. Hvidinggården ligger et hanefjed fra Vadehavet, derude hvor markerne lugter af tang, og den salte havvind kradser pigernes kinder som kys af stride skægstubbe.

Husfruen Frida byder velkommen på gården og fortæller om dagligdagen med pligter i huset, stalden, haven og marsken. Vi er i den kolde, mørke tid af året, hvor alt står og falder med fadeburet og naturens nåde. Folk rykker sammen og glæder sig til, at lyset snart vender tilbage. Frida har tændt op i ildstedet i Langhuset, hvor der senere i dag skal være gilde. Men intet gilde uden mad og et flot pyntet bord.

På Hvidinggården er man næsten selvforsynende. Dvs. man dyrker grønt i kålgården og korn på marken. Man henter æg i hønsegården, fanger fisk og skaldyr i havet, og man sanker urter og bær i naturen. Man holder også kvæg, grise og får, men man spiser egentlig ikke meget kød. Kvæget og fårene har nemlig større værdi som levende, og derfor slagtes der kun enkelte dyr i efteråret. Det er af disse råvarer, der skal laves en festmiddag, men Frida vil også bede jer tage ind på markedet i Ribe, hvor handelsfolk sælger varer fra andre lande.

Besøget på Ribe VikingeCenter

Undervisningsforløbets indhold og cirkatidspunkter:

Kl. 00:00 Ved indgangen til Ribe VikingeCenter modtages I af husfruen, som viser rundt på Hvidinggården.

Kl. 00:30 Fordeling af arbejdsstationer og arbejdsopgaver. Hver gruppe får en vejledning.

Kl. 00:35 Arbejdet begynder. Grupperne har fået nogle råvarer og resten skal eleverne selv hente i kålgården, samle i naturen omkring gården eller handle sig til. De drager på skift ind på markedspladsen (på Centret). Eleverne skal overveje, hvor meget de vil betale/bytte for varerne og får brug for deres talemåder og forhandlingsevner. Tilbage i Langhuset tilbereder grupperne deres retter. Langhuset pyntes op og bordet dækkes med hvid dug. Vaskeskål og -klæde findes frem.

Kl. 02:35 Husfruen byder velkommen til gilde og alle tager plads. Grupperne præsenterer hver deres ret for resten af deltagerne. Vaskeskålen går rundt, så alle vasker hænder inden spisningen. Mens eleverne spiser, fortælles historien som guden Heimdal, der oplevede et lignende festmåltid på en storgård i Midgård (Rigs Vandring).

Kl. 03:00 Alle hjælper til med oprydning og opvask.

Kl. 03:15 Vi mødes igen i Langhusets hal til dialog og refleksion.

Kl. 03:30 Tak for en dejlig dag.

Husk før besøget...

- Inddel klassen i 6 grupper med 4-5 elever i hver.
- Fordel arbejdsområderne mellem grupperne og tag meget gerne højde for elevernes interesser og evner.
- Forbered eleverne på indholdet i besøget på Ribe VikingeCenter.
- Oplys eleverne om, at de skal have varmt, praktisk tøj og fodtøj på, men samtidig også tøj, som de kan røre sig i, og som må blive beskidt.

TVÆRFAGLIGT UNDERVISNINGSFORLØB

Hvis hele dette undervisningsforløb bliver praktiseret med både 1. forberedelsesdelen, 2. besøgsdelen på Ribe VikingeCenter og 3. opfølgingsdelen, leder dette skoletjenesteforløb frem mod, at eleverne tilegner sig kompetencer i forhold til følgende fælles mål:

Historie 5.-6. klassetrin:

- Eleven kan relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv.
- Eleven kan fortælle om, hvordan mennesker er påvirket af og bruger historie.
- Eleven kan sammenligne væsentlige træk ved historiske perioder.
- Eleven kan perspektivere egne og andres historiske fortællinger i tid og rum.

Madkundskab 5.-7. klassetrin:

- Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.
- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag, bæredygtighed og sundhed.
- Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Natur/teknik 5-6. klassetrin:

- Eleven kan gennemføre enkle undersøgelser på baggrund af egne forventninger.
- Eleven kan relatere natur og teknik til andre kontekster.
- Eleven kan designe undersøgelser p.b.a. begyndende hypotesedannelse.
- Eleven kan perspektivere natur/teknik til omverden og aktuelle hændelser.

Matematik 5.-7. klassetrin:

- Eleven kan vælge hensigtsmæssig regningsart til løsning af enkle hverdagsproblemer og opstille et simpelt regneudtryk.
- Eleven kan uddrage relevante oplysninger i enkle matematikholdige tekster.

I forløbet træner eleverne matematiske kompetencer og opnår viden og kunnen således, at de bliver i stand til at begå sig hensigtsmæssigt i matematikrelaterede situationer vedr. dagligliv, samfundsliv og naturforhold.



Forberedelse

Forberedelse - GENERELT

- **Forbered eleverne på besøget på Ribe VikingCenter.** Nævn for dem, at de skal passe godt på tingene samt behandle mennesker og dyr med omsorg og respekt. Mobiltelefoner skal indstilles til lydløs og blive i taskerne.
- **Introducer rollespillet.** Læs rollespillet op for eleverne og snak om, hvad der skal ske på Ribe VikingCenter. I skal bl.a. lave mad i Langhuset. Inddel eleverne i 6 grupper med 4-5 elever i hver. Fordel opgaverne (se også lærerarket for flere detaljer).

Forberedelse - HISTORIE

- **Vikingetiden som tema.** Det er oplagt at arbejde med vikingetiden som tema op til jeres besøg. Dermed har eleverne en viden om vikingetiden og har tilegnet sig en kronologisk forståelse af, hvor på tidslinjen perioden befinder sig.
- **Læreroplæg.** Fortæl eleverne, at huse, møbler m.m. på Ribe VikingCenter er rekonstruktioner og fremstillet på baggrund af arkæologiske udgravninger. Snak om ordet rekonstruktion. Fortæl også om Ribes placering ved Vadehavet, og hvorledes det har haft afgørende betydning for byens udvikling fra sen jernalder til middelalder, hvor Ribe var et handelsknudepunkt og porten mod vest, nord og syd. Der er nyttige informationer og filmfortællinger som f.eks. 'Handelsmanden', 'Handel' og 'Glasperler' på ribevikingecenter.dk, ligesom der er et godt materiale på mitvadehav.dk.
- **Læreroplæg og fælles snak.** Tag en dialog om et samfunds forskellige sociale lag. Kom ind på vikingetidens hierarki: Stormænd, bønder/frie mænd, trælle. Tegn f.eks. en samfundspyramide. På Ribe VikingCenter vil I opleve, hvordan der er forskel på folkene på gården, og til middagen vil de være placeret forskellige steder alt efter status. I vil i grupperne komme til at arbejde sammen med nogle af folkene på gården og skal også sidde hos dem. Hvad tænker I om det, og hvordan vil I mon have det med det? Tal om sociale lag i nutidens danske samfund og sammenlign med andre lande.
- **Læse- og diskussionsøvelse.** Læs Rigs Vandring og Njals Saga sammen. Diskutér hvilke forskelle, der er på den måde, rig- og fattigmand levede og spiste i vikingetiden.
- **Film og dialog.** På ribevikingecenter.dk findes en serie af fire korte filmfortællinger: 'Trællen', 'Håndværkeren', 'Handelsmanden' og 'Krigeren'. Filmene beskriver vikingetidens hierarki og fire typiske skæbner. Tal om de fire skæbner, deres livsvilkår, om de kunne have gjort noget for at bryde ud af deres klasse. Har vi muligheden for at avancere i hierarkiet i dag og hvordan?

Forberedelse - MADKUNDSKAB

- **Læreroplæg.** Kom ind på madlavning gennem tiden og udviklingen fra menneskets begyndelse, hvor mad var lig overlevelse, til i dag, hvor mad i høj grad også forventes at være en oplevelse. I vikingetiden blev det at lave mad videregivet fra kvinde til datter. Der findes ingen opskrifter fra dengang, men v.h.a. arkæologien og historiske tekster fra sen vikingetid/tidlig middelalder, har vi viden om råvarer og et indtryk af anvendte metoder.
- **Opskriftsvideoer.** På ribevikingecenter.dk ligger flere instruktionsvideoer til f.eks. fladbrød, friskost og plankefisk. Det er retter, I vil skulle tilberede på centret, hvorfor I med fordel kan se dem før besøget.

Weblinks

Litteratur

- [Rigs Vandring](#)
- [Njals Saga kap. 48-50](#)
- [Ibn Fadlans beskrivelse af Vikingerne ved Volgafloden](#)
- [Hávamál](#)

Film - ribevikingecenter.dk

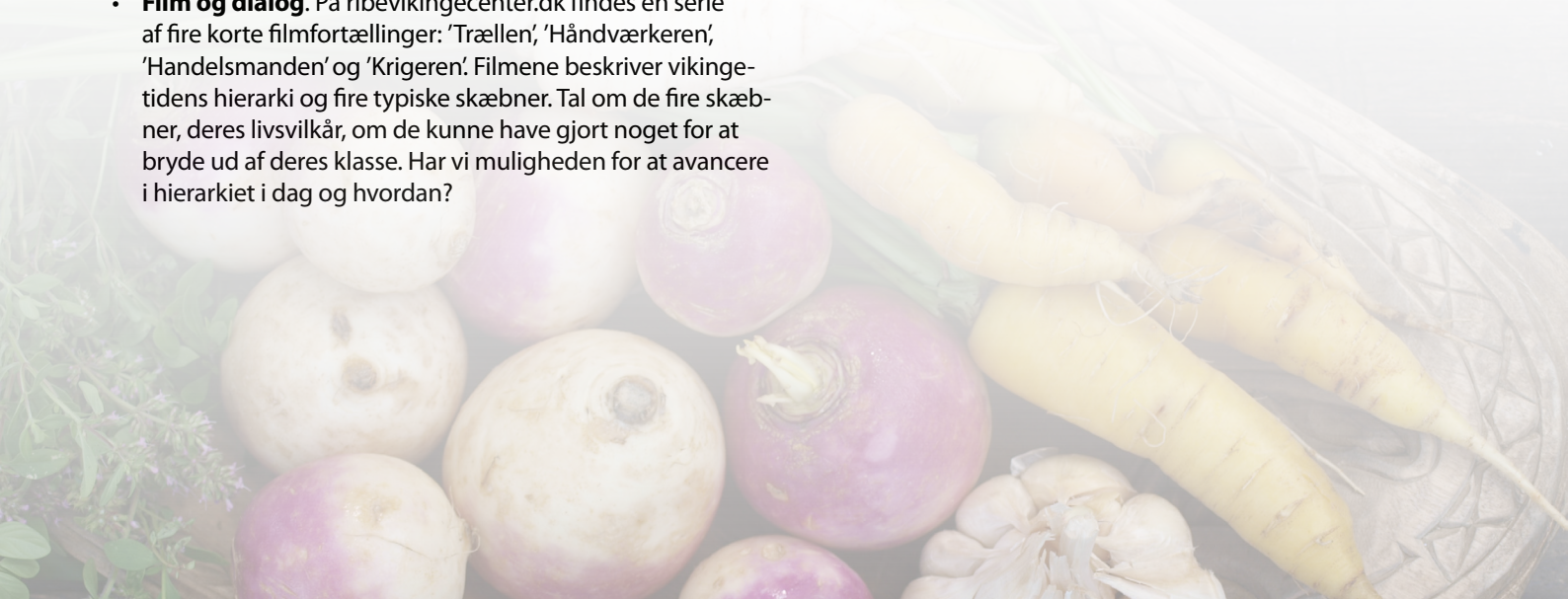
- [Vikingerne ved Vadehavet](#)
- [Opskriftsfilm](#)

Undervisningsmateriale - ribevikingecenter.dk

- Vikingernes råvarer
- Vikingetidens urter og bær ved Vadehavet

Undervisningsmateriale - mitvadehav.dk

- [Ved Vadehavet gennem tiden](#)
- [Se på historiske kort](#)
- [Vadehavet som Verdensarv](#)
- [Lær om planter ved Vadehavet](#)
- [Hvilke planter vokser hvor](#)
- [Lav et dige-eksperimentarium](#)
- [Kom og køb - Handel ved Vadehavet i vikingetiden](#)
- [Vadehavet, handlen og vikingetidens Ribe](#)
- [Mennesker i marsk og ved Vadehav](#)



Opfølgning

Opfølgning - HISTORIE

- **Fælles snak om oplevelsen.** Hvordan var det at opleve vikingetiden på Ribe Vikingecenter? Hvad oplevede I, og var det, som I forventede? Var der noget, som overraskede? Hvad har eleverne lært? Hvad lærte læreren?

Opfølgning - MADKUNDSKAB

- **Fælles snak om oplevelsen.** Hvordan var det at lave mad i husfruens køkken og samarbejde med folkene på gården? Hvordan var fællesskabet omkring måltidet? Hvad betyder det for oplevelsen, når mobilen, computeren og tv'et er slukket/ikke findes? Kunne I forestille jer at lave mad over bål eller f.eks. på grill igen? Hvad er godt/skidt ved madlavning i det fri?
- **Læreroplæg og gruppearbejde.** Brug råvarelisten fra vikingetiden. Hvilke råvarer savner I på listen, og er der nogle, som I ikke kender? Hvilke råvarer brugte I, da I besøgte vikingegården? Prøv at placere vikingernes råvarer i en tom madpyramide og sammenlign med den, vi kender i dag. Hvilke forskelle kan I finde, og hvorfor tror I, der er forskel? Hvor kom vikingernes råvarer egentlig fra, og hvor får vi vores fra i dag? Synes I vikingernes kost var fornuftig eller mangelfuld? Var den forskellig alt efter årstid, og hvordan? Prøv at inddеле råvarerne efter de fem grundsmage surt, sødt, salt, bittert og umami. Hvad er umami og fandtes det egentlig i vikingetiden? Hvordan kunne husfruen smage maden til, når f.eks. sukker, hvidt salt, citron, oliven og parmesanost ikke var tilgængeligt i Danmark i vikingetiden? Hvad var og er eksotiske varer? Hvorfor er en vare, der en gang blev betragtet som eksotisk, ikke nødvendigvis eksotisk længere? Kom ind på lokale og importerede råvarer samt bæredygtighed.
- **Dialog om rig- og fattigmandskost.** Ser vi forskelligt på råvarer i dag kontra for 1000 år siden? Nævn f.eks. råvarer, som I anser som 'dyrt mad', 'hverdagsmad' og 'billigt mad'. Kan I finde eksempler på råvarer, der i vikingetiden blev anset som dyre, men som i dag er ganske almindelige? (peber, kanel, salt, hvidt brød, ferskt kød m.m.) Og omvendt: hvilke råvarer ser vi som eksklusive i dag, men som for vikingerne var hverdagsmad? (østers, frisk fisk, langtidsrøget bacon, lufttørret kød). Hvorfor tror I, det har ændret sig?
- **Madlavning i det fri.** Lad jer inspirere af opskrifterne på ribevikingecenter.dk og flyt skolekøkkenet udenfor i det fri. Lad en gruppe bygge bål, en anden lave ild, en tredje røre en dej sammen, en fjerde samle bær osv.

Opfølgning - NATUR/TEKNOLOGI

- **Læreroplæg og dialog.** Hvad er det særlige ved Vadehavet, der både er udnævnt til nationalpark og verdensnaturarv? Kom ind på økosystemet, vadehavskystens naturtyper, og hvorledes kysten har ændret sig siden Vadehavet opstod efter sidste istid. Hvorfor har mennesket siden oldtiden valgt at bo tæt ved Vadehavet? Hvilke naturkræfter kunne have indflydelse på livsvilkårene og hvordan? Tal om årstidernes indflydelse på arbejdsopgaverne på en gård. Hvordan har mennesket affundet og tilpasset sig naturens kræfter, og hvordan har det forsøgt at tæmme kræfterne? Kom ind på digebyggeri og eksperimenter eventuelt selv enten ved havet eller i et kar. Har Vadehavet haft indflydelse på menneskets identitet, og hvis ja, er det noget, der også er mærkbart i dag? Er der f.eks. forskel på en vestjyde og en fynbo, og kan det kædes sammen med naturen?
- **Eksperimentér i grupper.** Eksperimentér med processer som f.eks. saltudvinding af havvand og/eller tang, indfangning af vildgær, konservering (saltning, tørring, røgning og syring), at slå ild og holde gang i et bål, fremstilling af smør. Undersøg de kemiske processer og fremlæg for hinanden.
- **Gruppearbejde.** Brug undervisningsmaterialet om Vadehavets urter og bær i vikingetiden. Undersøg, om der findes andre planter i vadehavsnaturen i dag. Og hvilke andre fisk og skaldyr kan man finde i Vadehavet i dag? Undersøg hvilke invasive arter (både planter og dyr), vi finder i dag. Hvilken indflydelse har de på økosystemet, og hvordan bekæmper vi dem? Fremlæg for hinanden.
- **Udflugt og gruppearbejde (forår/sommer/sensommer).** Tag på udflugt til Vadehavet og forsøg jer som naturdetektiver. Brug undervisningsmaterialet om Vadehavets urter og bær i vikingetiden. Hvilke urter og bær fra materialet kan I finde, og kan I finde nogle, der ikke er i materialet?

Opfølgning - MATEMATIK

- Dialog om naturalie- og pengeøkonomi. Hvad er naturalieøkonomi, og hvornår blev de første mønter introduceret i Danmark (i Ribe i starten af 700-tallet). Er naturalieøkonomi stadig i brug nogle steder? Hvilke andre betalingssystemer findes? (rejsekort, værdikuponer, samlemærker, Artmoney m.m.) Hvordan handlede I på markedspladsen på Ribe Vikingecenter? Hvordan vurderede I varernes værdi, og hvordan kunne I vide, om I betalte for lidt eller for meget for varerne? Hvordan kan det f.eks. være, at salt, som i dag er meget billigt, var så dyrt i vikingetiden? Tal om værdi, om pris kontra ydelse. Hvem/hvad fastsætter/bestemmer varens pris? Hvad sker der, hvis en vare sættes for dyrt eller for billigt?

