

## Madlavning i vikingernes køkken

### Beskrivelse

Eleverne tager på en rejse til vikingetiden og smager på vikingernes mad. Sammen tilbereder I et måltid over bål, som det kan have været spist på en stormandsgård. I laver maden i kopier af vikingetidens lerkar og gryder, bruger vikingetidens redskaber og spiser maden af lerkar med træskeer, som man gjorde det i vikingetiden.

### Undervisning

Indholdet af besøget aftales på forhånd m. læreren og tager udgangspunkt i elevernes niveau. Vi forventer, at min. 2 lærere deltager i besøget og understøtter eleverne gennem aktiv deltagelse.

I modtages af en viking på Vikingegården, og mens I sidder omkring bålet gennemgås dagens arbejde. Der fortælles om vikingernes dagligdag, madens tilberedning og råvarerne, om tro/overtro i forbindelse m. måltider og om hvor vi ved det fra (kilder). Derefter opdeles klassen i mindre grupper, som hver står for en del af måltidet. Der skal gruttes mel, laves dej og bages fladbrød, der skal piskes smør og laves kærnemælksost og der skal tilberedes en kogeret af kød, korn, grøntsager og indsamlede urter. Maden laves over bål udendørs eller i langhuset. Når maden er færdig mødes alle igen rundt om bålet til spisning. Efter måltidet skal I selv rydde op, og jeres opvask foregår ved det moderne besøgscenter, hvor vi har varmt vand.

I får madopskrifterne med hjem.

Vi arbejder både ude og inde ved bål; så husk praktisk påklædning.

### Målgruppe

Grundskole: 4.-10. kl.

### Fag

En tværfaglig aktivitet mellem fagene historie, kristendomskundskab, samfundsfag og madkundskab.

### Kompetenceområde

1. Om livsgrundlag og Produktion: Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu.
2. Om kronologi og sammenhæng: Eleven kan relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv.
3. Om historiebrug: Eleven kan opnå viden om historie gennem brug af historiske scenarier.
4. Om måltider og madkultur: Eleven har viden om tids- og stedbestemte måltidskulturer.

### Læringsmål

1. Eleven oplever vigtigheden af at samarbejde og finder ud af, at madlavning tager lang tid.
2. Eleven får kendskab til vikingetidens tilgængelige råvarer.
3. Eleven lærer gennem selv at udføre forskellige praktiske opgaver og ser og hører om fortolkninger af vikingetiden.

## Fakta om tilbuddet

Hvornår: 1.maj – 30. september, hverdage kl.10-16  
1100 kr. (maks. 10 personer), derefter 100 kr. per person  
Maks. 25 elever  
Varighed: 4 timer  
Emner: Vikingetid, kultur, madlavning.

## Sted

Vikingemuseet Fyrkat  
Fyrkatvej 37 B og 45  
9500 Hobro  
Mariagerfjord Kommune

## Faciliteter på stedet

Vikingemuseet Fyrkat består af en ringborg og en rekonstrueret vikingegård med ca. 1 km. imellem. Ved vikingegården findes en museumsbutik, besøgscenter med toiletter (et toilet er handicapvenligt) og en udstilling med mulighed for at prøve vikingetøj samt en mytologisk legeplads. Læs mere på [www.nordjyskemuseer.dk](http://www.nordjyskemuseer.dk)

## Kontakt og bestilling

Vikingemuseet Fyrkat

Telefon: 99 82 41 70

Mail: [fyrkat@nordjyskemuseer.dk](mailto:fyrkat@nordjyskemuseer.dk)

Eller udfyld formularen på <https://nordjyskemuseer.dk/laeringstilbud-paa-fyrkat/>