

PEDAGOGISK MATERIALE

FORMÅL OG MÅL

- Stimulere språkutvikling.
- Fremme utvikling av ordforråd og begrepsforståelse.
- Utvikle evnen til å kommunisere.
- Øve på å kategorisere.
- Trene sosiale ferdigheter og samarbeid.



Bildekort – matretter

Art.nr. 135091



UNDERVISNINGSSOPPLEGG

Materialet Bildekort matretter består av 70 fotografiske bildekort som viser forskjellige matvarer organisert i syv temaer. Kvaliteten og presisjonen i bildene fremmer observasjon, klassifisering og kategorisering. Det finnes et mangfold av bilder som gjør det mulig for pedagogen å gjennomføre varierte aktiviteter, tilpasset alder, nivå og behov.

Begynn med å presentere bildene (eller velg ut et mindre antall) ved å se på kortene ett og ett og snakke om hva dere ser. Pedagogen kan ha forberedt hvilke kort som passer å gå gjennom for den aktuelle gruppen eller barnet/eleven ut fra alder og hva som skal trenes. Nederst i dette dokumentet finnes en liste over hvilke matvarer man kan se på kortene.

Berik ordforrådet: Legg ut valgt antall bilder og la barna/elevne finne kortene ved å følge instruksjonen: pek på bildet med "X", gi meg bildet med "X", "plukk opp", "vis meg" osv. Be deretter barna/elevne si navnet på matvaren som vises på bildene. Utfordre videre ved å snu et antall kort opp ned. Snu opp ett kort om gangen og snakk om hva dere ser på bildet. Still utfyllende og utforskende spørsmål for å ytterligere utvikle og berike ordforrådet. Det kan være spørsmål som "Har du smakt dette noen gang? Hva syntes du om det? Hvordan var matvaren tilberedt?" osv.

Tren verbal forståelse: Legg ut flere kort, og pedagogen eller et av barna/elevne beskriver et bilde. De andre skal prøve å finne kortet som tilsvarer det som beskrives. Videre kan pedagogen eller et av barna/elevne velge et bilde, og de andre stiller ja- og nei-spørsmål for å finne ut hva bildet viser. Man kan også lage gåter til et bilde hver, og deretter skal de andre gjette ut fra gåtene.

Konstruer setninger: La barna/elevne øve på enkle setninger med gjenstanden på kortene, for eksempel "En rød lastebil", "En fin hund". Bygg etter hvert ut setningene mer og mer.

Lag korte fortellinger: Bruk bildene og lag korte fortellinger som relaterer til eller handler om hendelser knyttet til de forskjellige matvarene.

BEGREP

Ordforråd, matretter, matvarer, kategorisere, smak, fortellinger, uttrykke seg, beskrive, lytte, setninger etc.

FLERE TIPS OG IDEER

Kategorisere kortene: Bildekortene kan deles opp i ulike temaer. Øv på å sortere kortene etter ulike kategorier. Snakk om hvordan dere velger å sortere.

Gi bildene på kortene en kontekst: Pedagogen kan ha forberedt noen utvalgte matvarer for å knytte bildet på kortet til dets virkelige motstykke. Et forslag er en fruktkurv med for eksempel: banan, appelsin, drue, kiwi, pære, aprikos. Sammenlign med bildkortene. Undersøk fruktene sammen. Hvilke likheter ser dere, hvilke forskjeller? Del noen frukter og smak, diskuter hvordan det smakte. La barna/elevne uttrykke sine følelser. Synes alle at fruktene smaker likt? Kan man smake forskjellig? Hva kan man lage av matretter med de forskjellige fruktene?

Prøv kontrasterende smaker: Ta med matvarer som har forskjellige smaker som står i kontrast til hverandre, for eksempel Søtt: sjokolade, syltetøy, honning, sukker. Salt: pølse, ost, (chips). Surt: sitron, grapefrukt, klementin. Bittert: endive, usøtet kakaopulver, kaffe, valnøtt. Hvis det er passende, la alle smake og diskuter smak, at smaksløkene sitter på tungen, lukt/duft etc.

Liste over motivene på bildekortene

(Vær oppmerksom på at listen bare er en retningslinje. Pedagogen og elevene kan også bruke egne betegnelser.)

Frukt og grønnsaker	Korn og belgfrukter	Melkeprodukter	Fett og nøtter	Kjøtt, egg og fisk	Søtt	Drikker
aprikos	mel	hvitost	smør	reker	sjokolade	kaffe
ananas	nøtter	gruyèreost	peanøtter	blåskjell	syltetøy	brus
bananer	mais	melk	olje	sardiner	honning	juice
kirsebær	brød	yoghurt	valnøtter	egg	sukker	te
sitron	pasta			skinke		
klementiner	erter/bønner			kylling		
appelsin	potater			kjøttdeig		
grapefrukt	ris			pølse		
jordbær	semulegryn			hamburger		
bringeber						
kiwi						
mango						
melon						
kokosnøtt						
fersken						
pære						
epler						
plommer						
druer						
gresskar						
jordskokk						
aubergine						
avokado						
gulrøtter						
hodekål						
agurk						
squash						

endive						
grønne bønner						
kålrot						
gul løk						
purre						
paprika						
tomat						
reddiker						
salat						