

ANDELSLANDSBYEN NYVANG SKOLETJENESTEN

Andelsmejeriet, fra mælk til smør og ost

"Da jeg var 11 år, skulle jeg rigtig ud at tjene. Jeg kom til en stor gård med helt unge folk. Jeg skulle op kl. halv fem om morgenen for at hente køerne og hestene ind. Pigen og jeg skulle malke køerne. Det skulle gøres inden karlen kom op og fik sin morgenmad og skulle ud på marken. Jeg skulle køre med heste og hugge brænde. Jeg skulle jo det hele. Når karlen holdt fyraften skulle jeg have køerne hjem. De skulle malkes og først derefter var jeg færdig til at komme i seng." (Emil Nielsen, ca. 1920.)

Bøndernes og husmændenes mælk blev sat på junger og hentet hver morgen for at blive kørt til mejeriet.

I dette undervisningsforløb skal I se, hvordan det gamle andelsmejeri fungerer. Krumtappen i mejeriet er en meget stor brændefyret kedel, der på en gang laver damp til desinfektion af kar og tønder mm. og til kraftoverførelse fra et virvar af drivremme til de maskiner, der er i mejeriet. I skal se og høre om, hvordan mælkens vej igennem systemet er.

Efter omvisningen i mejeriet skal I lave smør i stampekærner og knapost på brændekomfuret. Til sidst er der en lille smagsprøve med smør og ost på rugbrød.



FAG

Historie, natur og teknik, madkundskab.

KLASSE

Indskoling og mellemtrin.

VARIGHED

3 timer, kl. 10-13

MAX

28 elever.

STED

Andelsmejeriet og boligen i missionskirken, se mere [her ->](#)

PRIS

800 kr. + entré 50 kr. pr. barn fra 8-15 år.

FÆLLES MÅL

Historie

Udbyggelse af elevernes forståelse af menneskers liv og livsvilkår gennem tiderne. Forståelse for, hvordan eleverne selv, deres livsvilkår og samfund er historieskabte.

Natur og teknologi

Elevernes glæde ved at beskæftige sig med natur, teknologi, livsbetingelser og levevilkår samt deres lyst til at stille spørgsmål og lave undersøgelser både inde og ude skal vedligeholdes og fremmes.

KOMPETENCEMÅL

Historie

- har viden om historiske scenarier.
- har viden om fællesskaber før og nu.
- kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion.

Natur og teknologi

- har viden om natur og teknologi i det nære.
- har viden om enkle produktionskæder.
- har viden om kost og hygiejne.
- har viden om enkel produktudvikling.

Madkundskab

- har viden om tids- og stedbestemte mad- og måltidskulturer.