

# ANDELSLANDSBYEN NYVANG SKOLETJENESTEN

## Korn, kværn og valsemølle

*"Det var en god plads; hver dag fik jeg brød med hjem, men jeg fik også strimler fra brunsvigerne, og det wienerbrød, der ikke var pænt nok til at sælge i butikken. Jeg er helt sikker på, at når vi klarede os så godt gennem krigen, skyldtes det, at jeg var heldig altid at have noget med hjem". (Svend Aage Rasmussen, 1940-45.)*

I 1940'erne blev det nyhøstede korn kørt til andelsmøllen, hvor det blev valset til flager, knækket eller malet til mel. Havre- og byggryn blev brugt til grød og rug- og hvedemel blev brugt til brød. I Nyvang har vi ingen mølle, så i dette undervisningsforløbet må I selv i sving ved kværne og valsemøller som møllersvende- og piger.

Grynene får I med hjem, og hvedemelet bruger vi til pandekager. Men pandekager flyver ikke ind i munden af sig selv. Dejen skal piskes sammen og endelig kan pandekagerne bages på det varme brændekomfur.

Forinden skal der fyres op i brændekomfuret. Der skal hentes brændsel eller der kan saves og flækkes brænde også.



### FAG

Historie, natur og teknik, madkundskab.

### KLASSE

Indskoling og mellemtrin.

### VARIGHED

3 timer, kl. 10-13.

### MAX

28 elever.

### STED

Skoletjenestens eget lokale.

### 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

- kan sammenligne tidligere tiders familie og fællesskaber med eget liv.
- kan relatere ændringer i hverdag og livsvilkår over tid til eget liv.

#### Natur og teknologi

- har viden om enkel produktudvikling.
- har viden om enkle produktkæder.

#### Madkundskab

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