

Taskbaseret forløb i engelsk med udgangspunkt i en australsk tradition med *Anzac Day* og *Anzac biscuits*

Udarbejdet af lærere på Damhusengens Skole:

Pelle Gustavson
Marita Sørhagen



ClickView. (2021). *What is Anzac day?* [Skærbillede af videoen]. YouTube.
<https://youtu.be/B3FPacuM-NE?si=Ho1Xd69ludnS9AGD>

Anzac Day and Anzac biscuits

I dette forløb til engelsk på 6. klassetrin skal eleverne konstruere en instruktionsvideo til hvordan man laver Anzac biscuits i hovedtasken. Forløbet strækker sig over i alt 6 lektioner à 45 minutter, og kommunikationens omdrejningspunkt er en forhandling om hvad der skal siges i videoen. Det centrale ordforråd i forløbet er sætningsstartere i forhold til både videregivelse af informationer fra en tekst og angivelse af tid og rækkefølge, madlavningsorienterede nominalgrupper, handlingsorienterede verber og tidsadverbialer.

Oversigt over forløbets aktiviteter, tidsestimat og bilag

FASE	TASK/ AKTIVITET	TID	BILAG/ LINKS
FØR-TASK	Aktivitet 1: Indledning til emnet Aktivitet 2: Historien om Anzac Aktivitet 3: Arbejde med historien Aktivitet 4: Kims leg Aktivitet 5: Måleenheder Aktivitet 6: Forberedelse Aktivitet 7: Tekstrekonstruktion	10 min. 10 min. 25 min. 30 min. 15 min. 45 min. 15 min.	Bilag 1: Tekst om Anzac biscuits Link 1: What is Anzac day? (video) Bilag 1: Tekst om Anzac biscuits Bilag 2a: Ingredienser Bilag 2b: Redskaber Bilag 3: Måleenheder Link 2: Instruktionsvideo Bilag 4: Handler i opskrift
HOVEDTASK	Hovedtask: Videoproduktion	30 min.	Bilag 4: Handler i opskrift Bilag 5: Drejebog
EFTER-TASK	Aktivitet 8: Filme bagning	45 min.	Bilag 2a: Ingredienser Bilag 5: Drejebog Bilag 6: Opskrift
EFTER-TASK	Aktivitet 9: Videofremvisning	45 min.	

Flg. videns- og færdighedsmål-par er omdrejningspunkt for forløbet:

Lytning efter 7. klassetrin/1. fase og 2. fase	▪ Eleven kan forstå hovedindholdet i lette fagtekster. ▪ Eleven har viden om anvendelse af baggrundsviden. ▪ Eleven kan forstå detaljer fra tekster inden for kendte emner. ▪ Eleven har viden om fokuseret lytning gennem støttespørgsmål.
Samtale efter 7. klassetrin/ 1. og 2. fase	▪ Eleven kan udveksle enkle, forberedte informationer om faktuelle emner. ▪ Eleven har viden om strukturering af samtaleens centrale informationer. ▪ Eleven kan indgå i en enkel, spontan samtale om kendte emner. ▪ Eleven har viden om enkle indlednings- og afslutningsgambitter.
Sprogligt fokus efter 7. klassetrin/ 1. fase	▪ Eleven kan anvende ord og fraser fra hverdagsprog og enkelt fagsprog. ▪ Eleven har viden om sproglige varianter.
Interkulturel kontakt efter 7. klassetrin/ 2. fase	▪ Eleven kan fortælle om kulturelle forskelle og ligheder i enkle kulturmøder. ▪ Eleven har viden om udvalgte kultur og samfundsgrupper.

Aktivitet 1/ før-task-fase: Indledning til emnet (10 min.)

LEKTION 1	
Aktivitet 1 (før-task-fase)	Indledning til emnet
Arbejdsform	Plenum og makkerpar
Tidsforbrug	10 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Formålet med den første lektion er at eleverne får et overblik over den historiske kontekst bag <i>Anzac biscuits</i>. Forud for undervisningen har læreren læst baggrundsteksten (bilag 1), og tager udgangspunkt i denne i sin præsentation af emnet. Indledningsvis taler læreren kort om emnet: <i>Australian Anzac Day</i>, <i>Anzac biscuits</i>, og <i>ANZAC</i>. Læreren skriver følgende ord på tavlen: <i>courage</i>, <i>mateship</i> og <i>service</i>. Derefter taler eleverne parvis i 2 minutter om hvad ordene betyder. Læreren samler op i plenum ved at invitere eleverne til at komme med deres bud på hvad ordene betyder. Til sidst fortæller læreren eleverne, at ordene forekommer i en video (jf. link 1,) de skal se i den næste aktivitet, og at de skal lægge mærke til om den betydning videoen tillægger ordene matcher deres egen forståelse af ordene.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Indholdsord dvs: <i>courage</i> , <i>mateship</i> , og <i>service</i>
Materialer	Smartboard Til støtte for læreren: baggrunds tekst om <i>Anzac biscuits</i> (bilag 1)

Aktivitet 2/ før-task-fase: Historien bag Anzac biscuits (10 min.)

Aktivitet 2 (før-task-fase)	Historien bag Anzac biscuits
Arbejdsform	Makkerpar
Tidsforbrug	10 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
I denne aktivitet ser eleverne 5 minutters video om Anzac Day (link 1). Forud for at vise videoen fortæller læreren, at formålet med videoen er, at eleverne skal have baggrundsviden om emnet. Læreren minder desuden eleverne på, at de skal rette deres opmærksomhed på ordene <i>courage</i>, <i>mateship</i> og <i>service</i>. Læreren viser videoen <i>What is Anzac day?</i> (link 1). Eleverne taler parvis i 2 minutter om hvilken betydning ordene blev tillagt i videoen. Læreren afslutter aktiviteten ved at fremhæve at Anzac-soldaterne ofte fik tilsendt småkager hjemmefra, og at klassen skal lære mere om denne skik, og at de selv skal lave småkagerne senere i forløbet.	

Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Indholdsord som dvs: <i>Courage, mateship, og service</i>
Materialer	Link 1: What is Anzac Day? (video, 5.03): https://youtu.be/B3FPacuM-NE?si=Ho1Xd69ludnS9AGD

Aktivitet 3/ før-task-fase: Arbejde med historien bag Anzac biscuits (25 min.)

Aktivitet 3 (før-task-fase)	Arbejde med historien bag <i>Anzac biscuits</i>
Arbejdsform	Grupper
Tidsforbrug	25 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Læreren starter ved at fortælle, at klassen skal blive klogere på historien bag Anzac biscuits og at eleverne skal fortælle dele af baggrundshistorien til hinanden. Derfor skal de vide noget om hvordan man videreformidler information fra en tekst. Læreren leder klassen i fælles brainstorm over hvilke sætningsstartere der kan bruges til at videreformidle viden fra en tekst med egne ord. Læreren skriver chunks op på tavlen. Fx: <i>In my text ... This text is about ... The information I have is ... Here it says ...</i> Læreren deler eleverne i grupper bestående af 6 elever. Hver gruppe danner internt 3 makkerpar: A, B, og C. Gruppens 3 makkerpar (A, B, C) skal arbejde med hver sin del af den samme tekst, som er opdelt i 3 stykker. Gruppens makkerpar (A, B, C) skal læse deres tekstbid og i fællesskab blive enige om hvilken information der er at fortælle de andre i gruppen. Til sidst skal makkerparrene videreformidle deres viden til de andre i gruppen. Efterfølgende samles der op i fællesskab i klassen.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Sætningsstartere fx: <i>In my text ... This text is about ... The information I have is ... Here it says ...</i>
Materialer	Smartboard Tekst om <i>Anzac biscuits</i> klippet i 3 dele (bilag 1)

Aktivitet 4/ før-task fase: Kims leg (30 min.)

LEKTION 2	
Aktivitet 4 (før-task fase)	Ordforrådsaktivering: Kims leg
Arbejdsform	Fællesleg i makkerpar
Tidsforbrug	30 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Læreren fortæller at her er redskaberne og ingredienserne de har brug for til at lave <i>Anzac-biscuits</i> (brug evt. flashcards, bilag 2b). Læreren har stillet redskaberne og ingredienserne frem på et bord. Eleverne har i makkerpar 3 minutter til at se på tingene og tale om hvilke ting der ligger på bordet.	

Eleverne skal prøve at huske så mange som muligt. Derefter tildækker læreren tingene med tæppet. Efterfølgende skiftes makkerparrene til at sige én ting fra bordet, indtil alt er nævnt eller klassen ikke kan huske mere. Læreren skriver ordene op på dansk og engelsk og hvis relevant på flere sprog, og eleverne noterer dem ned, enten i eget hæfte eller et dokument og gemmer det til senere.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Navneord/ nominalgrupper fx: <i>A cup, a bowl, a spoon, three eggs</i>
Materialer	Ingredienser til opskriften og redskaber til at lave maden, samt indkøbs- og udstyrsliste (bilag 2a) og evt. flash cards (bilag 2b) Tæppe Hæfte eller onlinedokument til eleverne til at notere i

Aktivitet 5/ før-task-fase: Måleenheder (15 min.)

Aktivitet 5 (før-task fase)	Måleenheder—ordforrådsøvelse
Arbejdsform	Eleverne arbejder hver for sig
Tidsforbrug	15 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Eleverne får udleveret et papir med billeder af fem litermål. De skal hver for sig tegne (visualisere) fem forskellige mål på papiret: <i>500 ml - 1 dl - 1 cup - 1/2 cup - 1/3 cup</i> Målestoksforholdene står på papiret. Eleverne skal gemme papiret og have det med i køkkenet til hovedtasken.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Måleenheder som fx: <i>500 ml - 1 dl - 1 cup - 1/2 cup - 1/3 cup</i>
Materialer	Papir med måleenhedsopgave (bilag 3) Blyant eller tusch

Aktivitet 6/ før-task-fase: Forberedelse (45 min.)

LEKTION 3	
Aktivitet 6 (før-task-fase)	Forberedelse—ordforrådsaktivering
Arbejdsform	Eleverne arbejder hver for sig
Tidsforbrug	45 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Læreren fortæller at eleverne skal se en video to gange (link 2), med en instruktion til en opskrift, for at blive inspireret til hvordan de selv kan filme deres video, og hvad der er godt at sige i en instruktionsvideo. Der kan sættes engelske eller danske undertekster på hvis der er behov for det. Først ser eleverne videoen (link 2, tidsstempel 9.50-14.30) uden nogen instruktion. Inden eleverne skal se videoen for anden gang, fortæller læreren hvad de skal lytte efter—	

chunks der beskriver tidsaspektet (fx <i>first, then, afterwards, 20 minutes</i>), og chunks der beskriver en handling (fx <i>pour, mix, combine, add, stir</i>). Læreren har på forhånd skrevet et par eksempler på tavlen: • <i>Bake the pie for 20 minutes</i> • <i>Mix the flour together with the other ingredients</i> Mens eleverne ser videoen, skriver de chunks eller ord ned. Bagefter gennemgås det i plenum. Læreren skriver op på tavlen og eleverne skriver alle de gode chunks ned i deres hæfte eller onlinedokument.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Sætningsstartere med fokus på tidsadverbialer og handlingsorienterede verber fx: <i>First you mix the flour.</i> <i>Then you pour the milk.</i>
Materialer	Smartboard eller egen computer Hæfte eller onlinedokument til eleverne Link 2: Instruktionsvideo (tidsstempel 9.50-14.30): https://youtu.be/CUBciV4iPzs?t=590

Aktivitet 7/ før-task-fase: Tekstrekonstruktion (15 min.)

LEKTION 4	
Aktivitet 7 (før-task-fase)	Tekstrekonstruktion (problemløsning)
Arbejdsform	Gruppearbejde
Tidsforbrug	15 min.
Beskrivelse af aktiviteten	
Denne aktivitet forgår i madkundskabslokalet. Hvis læreren ikke har adgang til madkundskabslokalet, kan man alliere sig med en madkundskabslærer. Læreren starter med at spørge eleverne om de synes det er vigtigt at følge den rigtige rækkefølge i en opskrift? Dialog med eleverne om hvorfor det er vigtigt. Eleverne får udleveret opskriftens otte (8) arbejdsprocesser, som er klippet ud i otte (8) stykker. De skal i grupper à 3, blive enige om hvilken rækkefølge de skal ligge i. Derefter gennemgås det i plenum og den rigtige rækkefølge afsløres af læreren.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Sætningsstartere der lægger op til meningsudveksling fx: <i>In my opinion ... I think ... I disagree ...</i> <i>I agree ... Do you think ...?</i>
Materialer	Madkundskabslokale Udklip af opskrift til hver gruppe (bilag 4)

Hovedtask: Videoproduktion (30 min)

Hovedtask	Videoproduktion
Type	Beslutningstagen
Arbejdsform	Grupper

Tidsforbrug	30 minutter
Beskrivelse af tasken	
I denne task, som også foregår i madkundskabslokalet, skal eleverne tage stilling til hvad der skal siges og gøres i deres instruktionsvideo. Eleverne er stadig i de samme grupper à 3. Læreren fortæller eleverne hvad deres video skal indeholde og hvor lang tid den skal vare (1-2 minutter), og at de <i>kan</i> bruge de chunks de tidligere har noteret ned til at forklare hvad de gør. Eleverne skal, med hjælp fra de forudgående før-task opgaver om materialer, herunder bilag 5, blive enige om: - Hvad skal der siges i deres instruktionsvideo? Hvilke chunks kan de bruge? - Hvem skal sige hvad? - Hvordan skal der filmes? - Hvem gør hvad? Alle elever skal gerne figurere foran kameraet på et tidspunkt i videoen.	
Mål	Eleverne skal blive enige om hvad der skal siges og gøres i deres instruktionsvideo.
Kløft	Kløften er at eleverne skal blive enige om hvad de skal sige og gøre i deres video.
Incitament	Eleverne bliver forberedte til at optage deres instruktionsvideo.
Resultat/produkt	Eleverne har skabt en skabelon i forhold til at optage deres instruktionsvideo.
Evaluerings	Videoen evalueres i forhold til om alt væsentlig information til at bage kagen er til stede (se aktivitet 6-7).
Sprogbrugssituation	Eleverne skal forstå og producere sprog der passer til en instruktionsvideo.
Materialer	Madkundskabslokale Elevernes egne noter (onlinedokument eller hæfte) om sætningsstartere og chunks om emnet Hjælpeark til film (bilag 5) Evt. papir og blyant, eller computer til eleverne til at tage noter

Aktivitet 8/ efter-task-fase: filme bagning (45 min)

LEKTION 5	
Aktivitet 8 (efter-task fase)	Eleverne filmer deres instruktionsvideo og bager <i>Anzac biscuits</i>
Arbejdsform	Gruppearbejde (i madkundskabslokalet)
Tidsforbrug	45 min.
Beskrivelse af aktiviteten	

Eleverne skal lave en kort instruktionsvideo (gerne 1-2 minutter), der viser hvordan man bager <i>Anzac biscuits</i>. Imens eleverne laver <i>Anzac biscuits</i>, skal de filme sig selv og instruere i hvad de gør. De skal ikke lave en lang sammenhængende film, men kun filme delelementer. Efterfølgende vil der være en <u>hjemmelektie</u> i at få klippet filmen sammen, hvis de ikke når det imens småkagerne er i ovnen. Læreren opretter en kanal på skoletube, hvor eleverne skal uploade deres videoer.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Madlavningsorienterede nominalgrupper, fx: <i>large bowl, saucepan, cooling rack</i> <i>dry ingredients, golden syrup, flour</i> Handlingsorienterede verber, fx: <i>heat, mix, melt, add, roll, press</i> Tidsadverbialer, fx: <i>first, then, after that, finally</i>
Materialer	Madkundskabslokale Opskrift (bilag 6) Indkøbs- og udstyrsliste (bilag 2a) Hjælpeark til film (bilag 5) Mobiltelefon eller ipad med fungerende kamera og mikrofon Kanal på Skoletube

Aktivitet 9/ efter-task-fase: Videofremvisning (45 min.)

LEKTION 6	
Aktivitet 9 (efter-task-fase)	Videofremvisning og elevfeedback
Arbejdsform	Mundtlig elevfeedback i plenum
Tidsforbrug	45 minutter
Beskrivelse af aktiviteten	
Læreren fortæller at klassen skal se hinandens videoer og give feedback på om, hvorvidt grupperne har alt relevant information med i sin video og gruppens brug af passende ord og chunks. Eleverne skiftes til at vise deres gruppers videoer. Resten af eleverne skal have fokus på, om der mangler væsentlig information i forhold til at lave opskriften. Derudover skal de også give feedback på, hvilke chunks der er brugt til at forklare fremgangsmåden, og give gruppen feedback i forhold til hvilke andre chunks de evt. kunne have brugt, og hvilke chunks de har brugt godt.	
Tilsigtede sproglige resurser (ord/chunks)	Madlavningsorienterede nominalgrupper, fx: <i>large bowl, saucepan, cooling rack</i> <i>dry ingredients, golden syrup, flour</i> Handlingsorienterede verber, fx: <i>heat, mix, melt, add, roll, press</i> Tidsadverbialer, fx: <i>first, then, after that, finally</i>

Materialer	Smartboard Kanal på Skoletube Elevernes noter (onlinedokument eller hæfte) med nedskrevne chunks
-------------------	---

Bilag 1: Tekst

Anzac biscuit facts for Kids

https://kids.kiddle.co/Anzac_biscuit

Text A:

The Anzac biscuit is a sweet biscuit, popular in Australia and New Zealand, made using rolled oats, flour, sugar, butter (or margarine), golden syrup, baking soda, boiling water, and (optionally) desiccated coconut. Anzac biscuits have long been associated with the Australian and New Zealand Army Corps (ANZAC) established in World War I.

Text B:

It has been claimed that biscuits were sent by wives and women's groups to soldiers abroad because the ingredients do not spoil easily and the biscuits kept well during naval transportation. However, this information has been contradicted with the claim that Anzac biscuits were never sent to soldiers and were instead eaten by Australians and Kiwis at home in order to raise funds for the war. In general, it is unclear which of these two competing claims is true. However, evidence has been found which suggests that soldiers were sent homemade biscuits during World War I, suggesting that they could likely have been sent Anzac biscuits.

Text C:

Current popularity

Today, Anzac biscuits are manufactured commercially for retail sale. Because of their historical military connection with the ANZACs and Anzac Day, these biscuits are still used as a fundraising item for military veterans in Australia and New Zealand. Special collectors old-style biscuit tins with World War military artwork are usually produced in the lead up to Anzac Day and sold in supermarkets, in addition to the standard plastic packets available all year.

Bilag 2a: Ingredienser

Indkøb til Anzac biscuits til 8 grupper:

1 kg hvedemel (Plain flour)
1 kg havregryn (Rolled oats)
700 g kokosmel (Desiccated coconut)
700 g sukker (Sugar)
600 g smør (Butter)
1 flaske lys sirup (Golden syrup)
1 boks natron (Bicarb soda)
1 rulle bagepapir

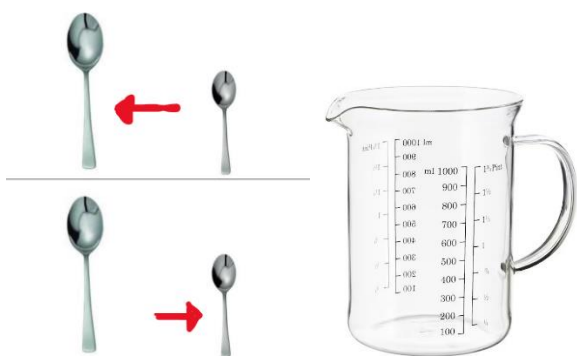
Udstyrsliste

Komfurer (stoves)
Vægte (kitchen weight)
Bagepapir (baking paper)
8 store skåle (big bowls)
8 røreskeer (cooking spoons)
8 kasseroller (saucepans)
8 dl mål (measuring cups / dl)
8 litermål (big measuring cups / l)
8 spiseskeer (tablespoons / tbsp)
8 teskeer (teaspoons / tsp)
8 bageplader (oven trays)
8 ovnrister (cooling racks)

Bilag 2b: Redskaber og ingredienser (3 sider)







Bilag 3: Måleenheder

Measurements:

1 cup : 2,36 dl

1 dl: 100 ml

Mark the following measurements on the measuring cups:

- 500 ml
- 1 dl
- 1 cup
- 1/2 cup
- 1/3 cup



Bilag 4: Handlinger i opskrift

Heat oven to 170* C.

Mix flour, oats, coconut and sugar in a large bowl.

Melt butter in a saucepan. Add water and golden syrup and mix well.

Add baking soda, allow to foam then pour into the dry ingredients.

Mix well then take small pieces of the mixture, roll into a ball and press out lightly on a greased or lined oven tray.

Allow room between each for spreading.

Bake for 12-15 minutes or until golden.

Allow the Anzac biscuits to cool slightly on the trays before moving to a cooling rack.

Bilag 5: Drejebog

Script for Anzac biscuits instructions

	What are we going to film?	What are we going to say?	Who does what?
Klip 1			
Klip 2			
Klip 3			
Klip 4			
Klip 5			

Klip 6			
Klip 7			
Klip 8			
Klip 9			
Klip 10			

The Traditional Anzac biscuit recipe

Makes approx. 10 large biscuits

Ingredients

1/2 cup plain flour
1/2 cup rolled oats
1/3 cup desiccated coconut
1/3 cup sugar
70g butter
1,5 tsp golden syrup
1,5 tablespoons hot water
1/2 tsp bicarb soda

Method

Heat oven to 170* C.

Mix flour, oats, coconut and sugar in a large bowl.

Melt butter in a saucepan. Add water and golden syrup and mix well.

Add baking soda, allow to foam then pour into the dry ingredients.

Mix well then take small pieces of the mixture, roll into a ball and press out lightly on a lined oven tray.

Allow room between each for spreading.

Bake for 12-15 minutes or until golden.

Allow the Anzac biscuits to cool slightly on the trays before moving to a cooling rack.