

Fangesuppe

Som en del av prosjektet 9A har hatt om krigsfanger, knyttet vi faget "mat og helse" på for å lage og smake på mat som fangene fikk servert.

I forkant av den praktiske delen gikk vi gjennom oppskriften på klasserommet, her fikk elevene komme med innspill på hvordan suppen skulle tilberedes da det manglet fremgangsmåte.



Fangesuppe til 20 personer:

10 l vann
1 hodekål
10 poteter
60 gram kjøtt per mann

Suppen kokes opp på nytt hver dag så lenge den varer...

Elevene kom frem til disse punktene for fremgangsmåte:

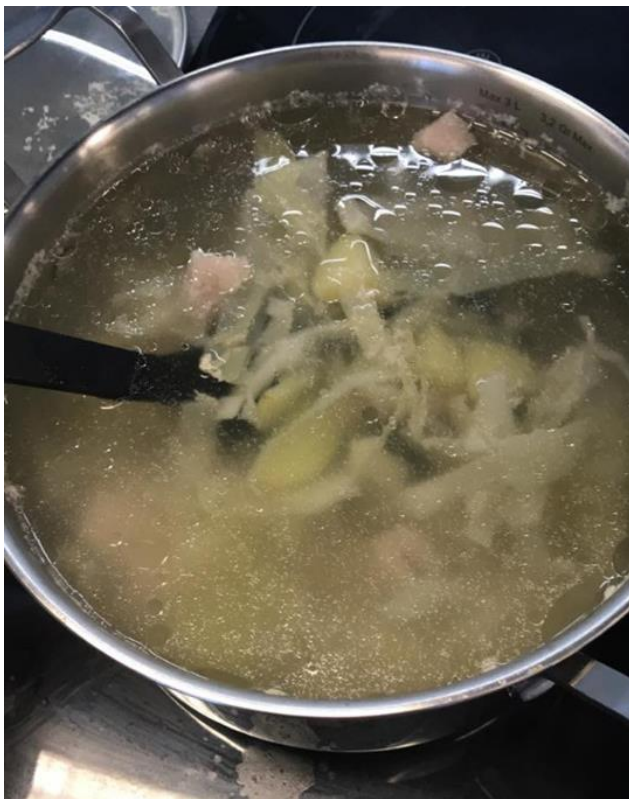
Fremgangsmåte:

- 1) Kok/stek kjøttet
- 2) Kok opp vann
- 3) Kutt opp hodekål og potet
- 4) Ha hodekålen oppi vannet
- 5) Ha potetene oppi vannet



9A på kjøkkenet for å lage kålsuppe og anna mat fra krigens dager.

Elevene måtte først smake på suppen slik den var laget, men fikk etterpå lov til å krydre med salt og pepper. De elevene vi snakket med syntes det var en god måte å få forståelse av hvor lite mat krigsfangene hadde tilgjengelig, og hvor lite maten smakte.



Kålsuppa til 9A.

Tekst og foto: Sissel Kjosmo

Bilde i oppskrifta er hentet fra: <https://www.arkivverket.no/utforsk-arkivene/skole/din-historie-min-historie-var-historie/nettutstillinger/russiske-krigsfanger-berlevag-ungdomsskole>