

Gyotaku (fiskeprint)

Forfattere: Rikke Højer Nielsen

Redaktør: Ditte Jacqueline Rasmussen, Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Madens æstetik

Kompetenceområder: Undersøgelse

Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne lave ét gyotaku print, som er et print med blæk af en hel fisk. Elevernes print kan laves til en udstilling i madkundskabslokalet eller klassen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1

Hygiejne og fisk

Inden undervisningens start, er det en god ide at kende til korrekt håndtering af fisk og kvalitetsvurdering af frisk fisk. Du finder en vejledning til [hygiejne og håndtering af fisk her](#).

2

Gyotaku fiskeprint

Læreren beskriver kort dagens fisk og giver en kort introduktion til dagens opgave (se forberedelse). Eleverne udarbejder ét print hver, som kan tages med hjem, hænges op i klasse- eller madkundskabslokalet. Endvidere sætter læreren en tidsgrænse på for tid, der skal bruges på printet (f.eks. 15 min).

OBS: Blækket farver meget og er svært at fjerne fra tøjet. Brug derfor forklæder.

3

Lad eleverne se filmen om gyotaku herunder, hvor Rikke Højer guider jer gennem teknikken bag gyotaku.

Blæksprutteblækket kan spises, da det er beregnet til madlavning (f.eks. til farvning af pasta og brød). Det er derfor et naturprodukt. Lad evt. eleverne smage lidt, hvis de har lyst (det smager meget salt og fisket).

4

Del eleverne ind i grupper af fire, og del [elevarket](#) gyotaku ud. Eleverne følger nu vejledningen trin for trin og laver deres egne gyotaku fiskeprint.

Lad eleverne bruge videoen med Rikke Højer, der lave gyotaku print, hvis I er i tvivl om teknikken.

Forberedelser

Indkøb/materialeliste pr. gruppe, ved grupper af fire:

- 1 frisk hel fisk
- 1 stk. skærebræt
- Køkkenrulle (til at tørre fisken med efter den er gnedet med citron)
- 36 stk. papir klippet i firkanter (du kan få 12 stk. pr. ark)
- 1 stk. svamp (klippes over i 2)
- 1 stk. teske
- 1 stk. vatrondel
- 4 stk. kinesisk papir
- 1 skål med blæksprutteblæk
- ¼ stk. citron

Du kan med fordel blande blækket op inden undervisningens start og hælde det op i skåle for eleverne.

Blandingsforholdet er: 1 spsk. blæk + ½ spsk. vand.(til en gruppe)

OBS: Blækket farver meget og er svært at fjerne fra tøjet.

Blæksprutteblækket kan spises og bruges også til madlavning (f.eks. til farvning af pasta og brød). Det er

derfor et naturprodukt. Lad evt. eleverne smage lidt blæk, hvis de har lyst (det smager meget salt og fisket).

Læringsmål

Læringsmål

- Eleverne kan udføre gyotaku (fisketryk)

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvad gyotaku er
- Eleven ved at trykket udføres med blæk og er japansk teknik
- Eleven ved hvordan gyotaku tryk udføres

Uddybende

Arbejdet med Gyotaku (fiskeprint) har fokus på, at eleverne arbejder undersøgende med fisken som medium. Hensigten er, at eleverne vænner sig til at røre ved en frisk og hel fisk, uden at de fra starten skal have fokus på at skære den ud eller spise den.

Arbejdet med Gyotaku giver mulighed for faglig dialog omkring kvalitetskendetegn ved friske fisk, hygiejne, når der arbejdes med fisk og fakta om fiskens anatomi (fx gæller, finner, skæl osv. samt disses funktion), som ligeledes indgår som en del af det faglige materiale i forløbet "Smag for fisk". Der kan ligeledes inddrages dialog omkring kultur og historie, da gyotaku er en japansk traditionel metode til at dokumentere arter af fisk, når de skulle sælges på markedet.

Tværgående emne

Denne aktivitet kan med fordel anvendes som et tværgående emne med **It og medier**. Nedenfor angives et eksempel på, hvordan arbejdet med it og medier kan konkretiseres i forhold til aktiviteten

Eleven som målrettet og kreativ producent

Eleverne tager billeder af deres gyotaku, der kan anvendes til en fotoudstilling målrettet andre elever på samme klassetrin. Billederne kan evt. også formidles via Instagram med #SmagforFisk eller skolens egen hjemmeside/intranet.

Kopiark

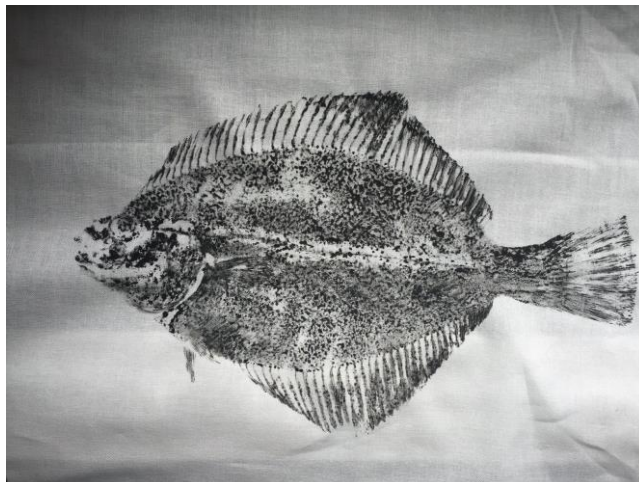
Kopiark:

[Gyotaku fiskeprint.pdf](#)

Gyotaku – fiskeprint

Det skal du bruge:

- 1 frisk hel fisk
- 1 skærebræt
- Køkkenrulle eller viskestykker
- Papir, klippet i firkanter
- 1 svamp
- 1 teske
- Vatrundeller
- 1 stk. kinesisk papir pr. elev
- 1 skål med blæksprutteblæk
- ¼ citron



Sådan gør du:

1. Fisken skylles under koldt vand og gnides med en tyk citronskive (det fjerner det sidste slim).
2. Fisken tørres grundigt med enten rene viskestykker eller køkkenrulle.
3. Fisken lægges på et skærebræt og dubbes tør for overskydende vand.
4. Ved gællerne stoppes vatrundeller ind for at undgå væske, der flyder ud.
5. Læg de udklippede papirstykker rundt om hele fisken for at undgå overførsel af blæk, når det endelige tryk skal laves.
6. Sørg for, at finnerne er trukket helt ud – både på siderne og på halen. Dyp evt. med vat.
7. Dup den ene ende af svampen i blækken, og dup blækken over hele fisken – der skal ikke ret meget blæk på, ellers bliver trykket "gnidret".

8. Fjern de udklippede papirstykker, du har lagt rundt om fisken
9. Brug nu det kinesiske papir – den ru side skal vende ned mod fisken. Læg det over fisken. Nu bruges engangsskeen til forsigtigt at "stryge" mønstret frem med lette strøg – undgå at trykke for hårdt.
10. Når hele fisken kan anes gennem papiret/stoffet, trækkes det af – og vupti: Gyotaku.