



Fag: Natur/teknologi og madkundskab
Periode: August-november

Tid: ca. 2½ time
Sted: Efter aftale

Forløbsbeskrivelse

Temaet omkring svampe beskæftiger sig med de mest genkendelige svampe. Der findes svampe i skoven det meste af året, men fra august til oktober finder du de fleste afhængig af vejret.

I forløbet arbejdes der ud fra færdigheds- og vidensmål for faget madkundskab. Der er selvfølgelig også en naturfaglig tilgang, som her ikke er beskrevet, da sankning i skolesammenhæng trækker mod netop madkundskab.

Formålet er at eleverne får et naturligt forhold til de vilde svampe, og at de får afmystificeret det at samle og spisesvampe, ikke er farligt, hvis man har lidt viden omkring svampene. Samtidig rettes fokus mod det enorme gratis og bæredygtige spisekammer som omgiver os.

Det kræver tålmodighed og træning, at blive en god svampefinder, og vi håber at dette forløb kan få børnene og resten af familien ud som svampejægere.

Mange svampe kan spises, men vi fokuserer igen på dem der kan give en smagsmæssig oplevelse. Det at sanke bæredygtigt, og færdes i naturen på en hensigtsmæssig måde, er en del af denne undervisning. Der samles selvfølgelig svampe over en lang sæson, og det kan samtidig give anledning til flere ture over et skoleår.

Eleverne tilbereder simpel mad med udgangspunkt i hvad de har fundet i sæsonen, og kan evt. bringe svampe med hjem til madkundskab, og udfolde sig der.

Forventninger

Fredensborg Naturskole forventer at eleverne i klassen har fået besked om, hvad det overordnede mål er. Det er vigtigt at eleverne til dette forløb har lange bukser på, da turen kan gå gennem næsten ufremkommeligt terræn. Der skal gøres opmærksom på at svampe kan være giftige, og at det derfor er vigtigt ikke at spise noget, som man ikke kender. Vi forventer også at læreren/lærerne indgår som en aktiv del af processen frem mod målet for turen. Vi ser frem til en god dag, og et godt samarbejde.

Anbefalinger til videre arbejde

Her kan bæredygtighedsprincippet komme i spil. Arbejd med svampe efter årstid, så børnene bliver inspireret til at bruge de gratis ressourcer, som findes uden for døren. Lav selv nøgler, så man kan kende svampene til guidede ture for andre klasser i nærområdet. Måske lave en fælles temadag omkring svampens fantastiske verden.

Link til inspiration: <https://mst.dk/natur-vand/natur/artsleksikon/svampe/>

FAGENE I DET FRI-SVAMPE 5.-9. KLASSE



FREDENSBORG NATURSKOLE
NATUR, OPLEVELSER OG UNDERVISNING

Kompetencer og kompetencemål	Videns og færdighedsmål			Elevens læringsmål	Tegn på læring
Mad og sundhed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	Hygiejne	Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning	Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserverings- principper	Efter forløbet skal eleverne: -kunne kategorisere svampe	- Eleven kan gruppere svampe efter type - udvælge de spiselige svampe - kunne forklare svampens forskellige dele - I samtale fortælle om konserverings-metoder. - Kunne indgå i samtale om bæredygtighed og sankning generelt. Smage på svampen, og kende til den smag. Kunne tilberede et æstetisk måltid, hvor svampen indgår
Fødevarer-bevidsthed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse	-identificere spiselige svampe -kende til svampens opbygning	
		Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber	Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber	-Vide noget om behandlings-metoder af svampe -Kunne sætte svampe og sankning ind i et bæredygtigt perspektiv.	
	Bæredygtighed og miljø	Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen	Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed	- kende til svampens grundsmag og anvendelse	
Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	Smag og tilsmagning	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma	-Vide hvordan svampen kan indgå, som sanselig oplevelse for smag og i udseende i maden	
	Mades æstetik	Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser	Eleven har viden om sanselighed		
Sted: Planteavlsstationen eller efter aftale Materialer: Fredensborg Naturskole har relevante materialer med Kontakt: Frederik mail: frjg@fredensborg.dk tlf.: 92430421 Ulrik mail: uleh@fredensborg.dk tlf.: 92430031					