

VILD MAD-URTER 3.-6. KLASSE



FREDENSBORG NATURSKOLE
NATUR, OPLEVELSER OG UNDERVISNING



Fag: Natur/teknologi og madkundskab

Periode: April – september

Tid: ca. 2½ time

Sted: Planteavlsstationen eller efter aftale

Forløbsbeskrivelse

Vild mad har et kæmpe potentiale, og vi har derfor delt temaet op i flere mulige veje efter årstid og fokus. 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.

I dette forløb fokuseres på urterne omkring os, hvilke urter der kan spises, og hvordan man kan kende dem. Rigtig mange urter kan spises, men fokus skal også være på dem, der giver en smagsmæssig oplevelse. Det at sanke bæredygtigt, og færdes i naturen på en hensigtsmæssig måde, er en del af denne undervisning. Der sankes selvfølgelig 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 urter 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. Selvfølgelig skal der også tales med børnene/forældre om beklædning efter vejret, da dette er vigtigt for at få en god og lærerig dag. 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 sankning efter årstid, så børnene bliver inspireret til at bruge de gratis ressourcer, som findes uden for døren. Lav selv opskrifter, eller guidede ture for andre klasser i nærområdet, og brug råvarerne i hjemkundskab, eller til en fælles temadag.

Brug evt. Appen vild mad, som frit kan downloades.

Tjek hjemmesiden vild mad ud på: <https://www.vildmad.dk/dk/sankelandskaber>

112 KM² UDESKOLE



ÉN KOMMUNE – FEM UNIKKE STEDER
• FREDENSBORG • HUMLEBÆK • NIVÅ • KOKKEDAL • LANDET

VILD MAD-URTER 3.-6. KLASSE



FREDENSBORG NATURSKOLE
NATUR, OPLEVELSER OG UNDERVISNING

Kompetencer og kompetencemål	Videns og færdighedsmål			Elevers 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 konserveringsprincipper	Efter forløbet skal eleverne: -Vide at hygiejne er en vigtig del af elementerne i madlavning -Have kendskab forskellige smage, og deres sammensætning -Vide at sankning er en bæredygtig vej til fødevarer, og en lige vej fra jord til bord -Kunne identificere grundsmage i de sankede urter -Opnå en sanselig oplevelse, gennem smag og duft -Kunne sammensætte et enkelt måltid med æstetisk udtryk	 -At eleverne er opmærksomme med håndhygiejne, vask af urter inden tilberedning. -Kan kategorisere urter efter smag og hvor de evt. kan bruges. -Blive opmærksomme på, hvilke urter der er lette at kende og finde. -Smage på urterne, og blive opmærksomme på disse som forskellige smagsgivere. -Vise at de kan skabe et måltid, der er æstetisk og smagfuldt.
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 råvaregruppers smag og anvendelse		
	Bæredygtighed og miljø	Eleven kan analysere fødevarergruppers vej fra jord til bord og til jord igen	Eleven har viden om fødevarergruppers bæredygtighed		
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		
	Mades æstetik	Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser	Eleven har viden om sanselighed		
Måltid og madkultur Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	Måltidskomposition	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger	Eleven har viden om måltidsanledninger		
Sted: Planteavlsstationen eller efter aftale Materialer: Fredensborg Naturskole sørger for materialer. Kontakt: Frederik mail: frjg@fredensborg.dk tlf.: 92430421 Ulrik mail: uleh@fredensborg.dk tlf.: 92430031					

112 KM² UDESKOLE



ÉN KOMMUNE – FEM UNIKKE STEDER
• FREDENSBORG • HUMLEBÆK • NIVÅ • KOKKEDAL • LANDET