

VILD MAD- JAGT 4.-9.KLASSE



FREDENSBORG NATURSKOLE
NATUR, OPLEVELSER OG UNDERVISNING



Fag: Natur/teknologi og madkundskab
Periode: september-februar

Tid: ca. 3½ time
Sted: Planteavlen

Forløbsbeskrivelse

I temaet omkring jagt, tages der ligeledes hul på det etiske omkring fritidsinteressen at gå på jagt. Eleverne vil blive stillet spørgsmål omkring etiske dilemmaer, hvor de i grupper skal argumentere for deres valg.

Eleverne vil i forløbet blive præsenteret for noget vildt efter årstiden, og med "hands on" gennemgå dyrets anatomi, tilberede et lettere måltid ved bålkomfurerne, for efterfølgende have muligheden for, at smage på vildtet.

I arbejdet vil der være klare retningslinjer for, hvordan man bedst hygiejnisk arbejder sig fremad, i tilberedning fra jord til bord.

Forventninger

Fredensborg Naturskole forventer at eleverne i klassen har fået besked om, hvad det overordnede mål er. Det at arbejde med og partere dyr, kan for nogle godt være en udfordring. Det vil være hensigtsmæssigt at tale om forløbet i klassen inden turen. Vi forventer også at læreren/lærerne indgår som en aktiv del at processen frem mod målet for turen. Vi ser frem til en god dag, og et godt samarbejde.

Anbefalinger til videre arbejde

Der kan arbejdes videre med etiske dilemmaer, og snakken om vores indtag af fødevarer. Hvad har vi brug for, og er der en korrekt måde at vælge, hvilke mad vi spiser. Lad evt. eleverne arbejde i grupper, hvor læreren har defineret, hvilke "syn" de enkelte grupper har. Kødspiserne, vegetarerne, veganerne mv.

VILD MAD- JAGT 4.-9.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: -kende de forskellige dyr -kende til dyrets opbygning -vide noget om dyrets indre organer - kende til dyrets grundsmag og anvendelse -vide hvordan dyret kan indgå, som sanselig oplevelse for smag og i udseende i maden	-eleven kan sætte navne på dyrene -navngive enkeltdele på dyr -kunne forklare dyrets anatomi -I samtale fortælle om konserveringsmetoder. -Kunne indgå i samtale om jagt er bæredygtighed -Kunne tilberede et æstetisk måltid, hvor dyret indgår
		Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse		
Fødevarer- bevidsthed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber	Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber		
		Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen	Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed		
	Bæredygtighed og miljø				
Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	Smag og tilsugning	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma		
	Mades æstetik	Eleven kan fortolke sanselige og madoplevelser	Eleven har viden om sanselighed		
Sted: Planteavlsstationen eller efter aftale Materialer: Fredensborg Naturskole har relevante materialer med					