

AKTIVITETSINFO

En aktivitet der kombinerer læren om livet i havet og forskellige smagsoplevelser, alt efter hvad der bliver sanket og tilberedt.

Fokuspunkter: Kendskab til havets dyr og planter, vild mad, madlavning over bål, båløptænding, sankning, undersøgelser og smagssanser.

Lokalitet: Stranden v. Ørnereden samt grejbasen

Tid: Ca. 2 – 3 timer

Antal elever: Max. to klasser

EKSEMPLER PÅ LÆRINGSMÅL

FFM natur/teknologi, efter 4. klasse

Eleverne:

...kan indsamle planter, dyr og svampe

...har viden om planter, dyr og svampes levesteder og livsbetingelser

...har viden om naturområder

FFM madkundskab efter 4./5./6./7. klasse

Eleverne:

...kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse

...kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen

...kan lave mad ud fra enkelte grundmetoder og teknikker

...kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavningen



FORBEREDELSE

Husk at det tager ca. 5 min. at gå fra grejbasen til stranden.

Udstyr og materialer:

Net og andet til fangst

Bøger og bestemmelsesduge

Spande og bakker til dyr og planter

Gryder

Knive og skærebræt

Spisegrej

Brænde*

Optænding*

Andre råvarer til suppen*

**skal medbringes hjemmefra*

Organisering:

Vi anbefaler, at I fordeler grejet iblandt jer, da trappen mod stranden er lang og stejl.

Eleverne skal befinde sig imellem to bølgebrydere. Hvis der er flere klasser, kan man evt. dele dem op, så det får et område mellem bølgebryderne hver.

Husk på, at afsætte tid til at gå tilbage til grejbasen for at lave mad.

Pas på bølgerne fra Mols-Linjen.

FREMGANGSMÅDE

1. Planlæg turen med eleverne på grejbasen, find udstyr som skal med til stranden og fordel det iblandt jer.
2. Gå mod stranden i samlet flok.
3. Afsæt tid til fangst og undersøgelse af spiselige dyr og planter: f.eks. krabber, hesterejer, savtang og blæretang.
4. Afsæt tid til optænding af bål og forberedelse af madlavning. Nogle elever kan tænde bål, andre kan hugge brænde.
5. Del eleverne op i grupper og lad dem skære og tilberede råvarerne.
6. Put krabber og hesterejer direkte i gryden med kogende vand (disse skal blot give smag). Tilsæt fløde efter behov. Lad suppen koge, mens der smages til med salt. Tilsæt andre grøntsager efter smag. Når grøntsagerne er halvvejs færdige, tilsættes tang. (OBS. Der kan også laves en simpel te af tangen, hvis suppe er for omstændigt).
7. Lad eleverne spise og diskutere smag.
8. Afsæt tid til oprydning og opsummering af forløbet: Hvad har eleverne lært?

EKSEMPLER PÅ TEGN PÅ LÆRING

Natur/teknologi

Eleverne:

...kan fange planter og dyr ved Ørnereden.

...kan undersøge de fangne planter og dyr og kategorisere dem i slægt og familier.

...kan fortælle om de enkelte dyr og planter levesteder og behov for overlevelse.

Madkundskab

Eleverne:

...kan lave mad over bål.

...har viden om, hvilke af havets dyr og planter der er spiselige.

...kan fortælle om fordele og ulemper ved at bruge vildt mad i madlavningen.

