

### 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, båloptænding, sankning, undersøgelser og smagssanser.

**Lokalitet:** Stranden v. Skæring Hede 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. 10 min. at gå fra grejbasen til stranden.

#### Udstyr og materialer:

Waders  
Net og andet til fangst  
Bøger og bestemmelsesduge  
Spande og bakker til dyr og planter  
Gryder  
Vogn (til at transportere til og fra stranden)  
Knive og skærebrædder\*  
Spisegrej\*  
Friskt vand\*  
Brænde\*  
Optænding\*  
Andre råvarer til suppen\*

*\*skal medbringes hjemmefra*

#### Organisering:

Vi anbefaler, at I tager en vogn med alt og laver mad på stranden eller tager fangsten med tilbage til grejbasen og laver mad her.

Eleverne skal befinde sig imellem de to stenmoler.

Der er ikke toiletter, derfor skal der laves et område i skoven som bliver "tissestedet".

### FREMGANGSMÅDE

1. Planlæg turen med eleverne på grejbasen, find udstyr som skal med til stranden og pak det i vognen.
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 indsamle planter og dyr ved Skæring Strand.  
...kan undersøge de indsamlede 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 i madlavningen.

