



Den spiselige natur – fra jord til bord

Målgruppe: 3.-9. kl. (Minimum 10 – max 28 elever. Minimum 2 lærer/voksne)

Fag: Hjemkundskab, Natur-Teknik, Biologi

Periode: Maj-august

Varighed: Kl. 9 – 13, eller efter særlig aftale

Formål: Eleverne prøver at samle råvarer i naturen og lærer at genkende de mest almindelige danske urter, der i en ikke så fjern fortid blev brugt i husholdningen.

Planterne kvalitetsbedømmes, sorteres og tilberedes på bål. Til sidst smages der og resultatet af madlavningen vurderes.

Beskrivelse: Så står der ukrudt på menuen! Vi samler brændenælder, skvalderkål, Mælkebøtter, løgkarse m.m. Maden tilberedes over bål. Menuen kan f.eks. bestå af brændenældesuppe, urtefrikadeller, grønne brød, urtesmør eller lignende. Udover arbejdet med at samle urter, deltager eleverne i arbejdet med at hugge brænde og holde gang i bålene, samt i oprydningsarbejdet og opvasken efter madlavningen.

Vigtigt at vide: At sanke urter og tilberede mad over bål tager lang tid, derfor bør I afsætte 3-4 timer til forløbet. Forløbet kræver gode samarbejdsfærdigheder blandt klassende eleverne.

Hvor: Naturskolen Nørskovgård, Nørskovgårdvej 24, Haderslev eller andet sted efter særlig aftale.

Tilmelding: Tilmelding sker i foråret 2012 efter først til mølle. Kontakt Rikke Laustsen, Naturskolen Nørskovgård, tlf. 41 72 16 09, rilau@nst.dk Efter tilmelding modtager du en bekræftelse på din booking via mail.

Medbring: Mad og drikke, tøj og sko efter vejret, gerne kamera.

Forberedelse: Hygiejne i forbindelse med udendørs madlavning.

Forslag til videre arbejde:

Læreren rolle:

Læreren er ansvarlig for at forberede eleverne fagligt og mentalt til turen, samt ansvarlig for at integrere arrangementet i undervisningen på hjemskolen.

Under besøget er læreren ansvarlig for det sociale miljø i klassen, og Naturskolen forventer at læreren deltager i praktisk og pædagogisk arbejde, sammen med naturvejlederen.