

Fra jord til bord: Planter



Beskrivelse

Naturens vilde køkkenhave

Tag med på tur i det grønne og smag på skovbunden. I dette forløb skal vi lære om de planter, der omgiver os. De fleste kender til supermarkedets bugnende grøntafdelinger, men ikke så mange lægger mærke til læhegn, skovbund, grøftekanter og sågar haven derhjemme, når der skal skaffes grønt til middagsbordet. Tag med og smag på skovbunden og lær mere om sankning, bæredygtighed og vild mad.

Aktiviteter

Til alle tider har mennesket skulle skaffe mad. I dag er det hele blevet bekvemt og indpakket i plast, så man behøver ikke lede selv i naturen - man går bare i supermarkedet. Men behøver det egentlig være sådan? Går vi glip af noget i den moderne verden, når vi ikke selv dyrker eller sanker det, vi spiser? I dette forløb undersøger vi, hvad det egentlig vil sige at "sanke". Eleverne tages med på en vandretur gennem skoven, og her skal vi lære enkelte plantearter og deres karakteristika at kende. Vi indsamler noget af det, vi finder, og tilbage ved bålhytten skal der laves forskellige retter og tilbehør af det, vi har fundet. Mens vi nyder måltidet, taler vi om vores oplevelser og overvejelser omkring de indtryk, som dagen og måltidet har budt på. Emnerne kan være mange, fx klima, bæredygtighed, ressourcer, smag, ro og nærvær - vi lader indtrykkene sætte dagsorden.

Forberedelse

Download gerne app'en "Vild Mad" og gør jer fortrolige med brugen af den. På <https://vildmad.dk/dk/undervisning> er der hjælp at hente og også flere intro-opgaver, som I kan gå i gang med.

Efterbehandling

I kan finde mange inspirerende undervisningsforløb på <https://vildmad.dk/dk/undervisning>, så det er bare med at få tøjet på og komme ud i et nyt område, hvor mange smagsoplevelser venter. Inviter evt. klassens forældre på et Vild Mad-måltid.

Formål

Forløbet skal medvirke til at skabe en helhedsforståelse hos eleverne for den verden, vi lever i og ikke mindst og lever af. Eleverne udfordres i syn på fødevarer, lærer at genkende og anvende karakteristiske planter og får en forståelse for madens vej fra jord til bord. De får også kendskab til sammenhænge mellem fødevarer og kultur samt begreber som bæredygtighed og madspild.

Kompetenceområde

Natur/teknologi

- Undersøgelse > Mennesket
- Modellering > Mennesket
- Perspektivering > Mennesket

Biologi

- Undersøgelse > Evolution - Økosystemer
- Perspektivering > Økosystemer - Krop og sundhed - Anvendelse af naturgrundlaget

Madkundskab

- Mad og sundhed > Hygiejne
- Fødevarebevidsthed > Bæredygtighed og miljø
- Måltid og madkultur > Måltidskultur

Lærerrolle

Hjælpe med til de praktiske værksteder, hjælpe eleverne med at genkende stof fra undervisningen og understøtte eleverne i aktiviteterne.

Sted

AQUA Naturfagscenter
Vejløsvej 55
8600 Silkeborg

Undervisningsmateriale

Intro til Vild Mad app og hele Vild Mad konceptet

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Udfyld formularen via feltet "Kontakt udbyder"

Praktisk information

Udbyder

AQUA Naturfagscenter

Forløbstype

Forløb med formidler

Målgruppe

4. - 10. klasse

Antal

28

Husk

Praktisk tøj efter vejret

Periode

01.05.2024 - 01.09.2024

Varighed

4 timer

Dette forløb er gratis

EKSTRA 200,- til materialer. Prisen er kun for skoler i Silkeborg Kommune

Emneområde

Natur og friluftsliv
Naturvidenskab

Fag

Biologi
Madkundskab
Natur/teknologi

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg

Kontakt udbyder

AQUA Naturfagscenter

Vejlsøvej 55

8600 Silkeborg

Tlf. 89212173