

# Den spiselige natur - fra jord til bord

## 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.

## Målgruppe:

3.-9. kl.

## Varighed:

Kl. 9 – 13, eller efter særlig aftale.

## Periode:

Maj-august.

## Hvor:

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

## Fælles Mål:

På turen kommer vi rundt om følgende områder af Fælles Mål:

### Hjemkundskab:

Slutmål for faget efter 7. klassetrin

Kultur-æstetik-livskvalitet: Madlavning og måltider.

Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at:

- tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og metoder.
- sammensætte og tilberede enkle retter og måltider, er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer.
- få en forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv.

## 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.

## Medbring:

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

## Forberedelse:

Hygiejne i forbindelse med udendørs madlavning.

## Lærerens 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.