Identificer naturens smagsskatte med alle sanser

Forfattere: Julia Sick
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Elevark er udviklet af Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning, Undersøgelse, Perspektivering



Introduktion:
Inden I skal på sanketur, skal eleverne lære, hvordan man aktivt kan bruge alle sanser til at identificere og analysere spiselige vilde planter i naturen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Pararbejde: Hvert par tildeles to forskellige spiselige vilde planter, som de skal analysere med alle sanser på kopiark 1.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Se forslag til hvilke planter under forberedelse. **Tip!** Aktiviteten kan også gennemføres med øvrige råvarer som fx rucola og persille. Det kan dog være en fordel, hvis eleverne forinden sanketuren måske allerede har haft mulighed for at stifte bekendtskab med de planter, de senere selv skal sanke.

Læs mere om hvorfor det er vigtigt at kunne bruge sine sanser aktivt, når man skal sanke i teksten her.

Forløb: Udforsk Danmarks smagsskatte
Forfatter: Julia Sick
Info: Elevark udviklet af Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Side: 1/1

Sæt ord på smagen

Stil spørgsmål til din makker og skriv stikord, når han/hun smager.

Hvad smager jeg på: _____



Brug synssansen: Bed din makker om at beskrive, hvad han/hun ser?
(farve, form, friskhed...) Fx skinnende, plettet, grønt, stilk...

_____



Brug følesansen: Bed din makker om at bruge sine hænder til at sanse, hvordan den føles udenpå? *Fx glat, ru, fedtet...*

_____



Brug lugtesansen: Bed din makker om at beskrive dens lugt.
Fx blomsterduft, sødt... Minder duften om noget?

_____



Brug høresansen: Bed din makker om at tage en bid og beskrive lyden.
Hvad fortæller denne lyd? Er den knasende, knitrende eller...

_____



Brug følesansen i munden: Bed din makker om at tage en bid, og beskrive hvordan den føles inde i munden. *Er det glat, hårdt, blødt, stikkende, saftigt, tørt...?*

_____



Brug smagssansen i munden: Bed din makker om at smage efter og beskrive hvilke grundsmage, som han/hun kan smage. *Er smagen sur, sød, salt, bitter og/eller umami?*

_____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2 Fælles refleksion:

- Hvad kan I bruge jeres viden om sanserne til?
- Hvordan kan I bruge sanserne, når I møder en vild plante i naturen?
- Hvordan kan I huske på at bruge sanserne, når I senere kommer ud i naturen?

Forberedelser

Udskriv kopiark.

Tildel hvert par to forskellige spiselige vilde planter.
Tip! *Aktiviteten kan også gennemføres med øvrige råvarer(fx persille, rucolasalat, dild, purløg), da formålet med aktiviteten blot er, at eleverne lærer, hvordan man aktivt bruger alle fem sanser. Det kan dog være en fordel, hvis eleverne har haft mulighed for at stifte bekendtskab med de specifikke planter, som de senere selv skal ud og sanke.*

Eksempler på noget af den vilde mad, som man kan finde i naturen:

Januar, februar, marts og april: *ramsløg, tang, vandkarse, fuglegræs, løgkarse, almindelig syre, brændenælder, mælkebøtte eller skovsyre.*

Maj: *bøgeblade, mælkebøtte, vild timian, bellis, bøg, fuglegræs, hyrdetaske, mælkebøtte, lind eller vandmynte.*

Juni: *bellis, hyldeblomst, skovjordbær, skovsyre, hybenrose, hyldebær, lind, mælkebøtte, strandsennep, vandmynte eller almindelig syre.*

Juli: *Brombær, hindbær, hybenrose, kornblomst, løgkarse, salturt, brandnælder, valnødder eller vellugtende kamille.*

August: *brændenælde, kornblomst, brøndkarse, brombær, havtorn, hindbær, skovmærke, skovsyre, strandsennep, vandmynte eller valnød.*

September: *vildæble, valnød, kantarel, bellis, brøndkarse, havtorn, hassel, kornblomst, skovsyre, brandnælder, vellugtende kamille eller vandmynte.*

Oktober: *Hasselnødder, valnødder, vildæble, ene, brombær, bøg, tang, havtorn, skovmærke, strandsennep, vandmynte, valnød eller tragtkantarel.*

November: *fuglegræs, peberrod, brøndkarse, kantarel, ene, bellis, vandkarse eller brandnælder.*

December: *Løgkarse, blæretang, skovsyre, tragtkantarel, fuglegræs eller ene.*

Find fx en guide hos VILD MAD eller Claus Meyers Naturalmanak med øvrige forslag.

Læringsmål

- At du opnår viden om, hvordan du kan bruge dine sanser aktivt, når du skal sanke vilde spiselige planter

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds-og vidensmål i fagene natur/teknologi og madkundskab:

Natur/Teknologi:

Fra kompetenceområdet Undersøgelse efter 4. klassetrin:

- Eleven kan indsamle og bestemme dyr, planter, svampe og sten, herunder med digitale databaser
- Eleven har viden om hovedgrupper af sten og enkel klassifikation af dyr, planter og svampe.

Fra kompetenceområdet Perspektivering efter 6. klassetrin:

- Eleven kan sætte anvendelse af natur og teknologi i et bærdygtigt perspektiv
- Eleven har viden om enkle principper for bæredygtighed

Madkundskab:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- eleven har viden om sanselighed

Uddybende

Brug dine sanser, når du sanker:
Vores fysiologiske sanseapparat består af de 5 sanser – smagssansen, lugtesansen, høresansen, synssansen og

følesansen (samt den kemestetiske sans, som er vores sans for smerte). I denne artikel kan du læse mere om, hvad der sker når vi smager.

Når man skal sanke spiselige planter, er sanserne absolut et vigtigt redskab. Med sanserne er det muligt at undersøge, hvordan planten ser ud, lugter, føles, smager og lyder. Hvis vi bruger alle vores sanser aktivt, når vi sanker, kan vi registrere enhver form for kommunikation, som planterne giver, og dette kan hjælpe os med at afgøre, hvilke plante det er.
Sanserne kan derfor også hjælpe os med at identificere potentielt giftige planter og dermed mindske risikoen for at opleve allergiske reaktioner. Mange giftige planer viser nemlig tegn på, at de ikke er spiselige. Eksempelvis ved at udsende meget stærke ubehagelige lugte (som vi kan registrere med lugtesansen) eller stikke os med hårde blade eller skarpe torne (som vi kan mærke med følesansen).
Når vi aktivt bruger sanserne, kan vi derfor registrere sådanne egenskaber og undgå at komme til at spise planter og plantedele, der måske kan gøre os syge. Det er derfor godt at kende og kunne bruge sine sanser, inden man tager på sanketur.

Brug en god vejledning, når du sanker:
MEN HUSK! Man må aldrig spise noget, man ikke er 100 % sikker på, hvad er! Det er derfor anbefalelsesværdigt, at man anvender en troværdig vejledning, når man skal på sanketur. Brug fx råvareguiden hos VILD MAD (på *vildmad.dk*) eller Claus Meyers Naturalmanak. En vejledning beskriver planternes særlige kendetegn, så man ved, hvad man skal søge efter ude i naturen. Så det er vigtigt, at man både bruger sit hoved og alle sine sanser, når man tager på sanketur!

Kopiark

Kopiark:
Akt 5 - Sæt ord på plantens smag med alle sanser (kopiark).pdf

Sæt ord på smagen

Stil spørgsmål til din makker og skriv stikord, når han/hun smager.

Hvad smager jeg på: _____



Brug synssansen: Bed din makker om at beskrive, hvad han/hun ser?

(farve, form, friskhed...) Fx skinnende, plettet, grønt, stilk...

_____



Brug følesansen: Bed din makker om at bruge sine hænder til at sanse, hvordan den føles udenpå? *Fx glat, ru, fedtet...*

_____



Brug lugtesansen: Bed din makker om at beskrive dens lugt.

Fx blomsterduft, sødt... Minder duften om noget?

_____



Brug høresansen: Bed din makker om at tage en bid og beskrive lyden.

Hvad fortæller denne lyd? Er den knasende, knitrende eller...

_____



Brug følesansen i munden: Bed din makker om at tage en bid, og beskrive hvordan den føles inde i munden. *Er det glat, hårdt, blødt, stikkende, saftigt, tørt...?*

_____



Brug smagssansen i munden: Bed din makker om at smage efter og beskrive hvilke grundsmage, som han/hun kan smage. *Er smagen sur, sød, salt, bitter og/eller umami?*

_____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv