Kortspil: Kend de vilde spiselige planter

Forfattere: Julia Sick
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning, Undersøgelse



Introduktion:
Inden I skal på sanketur, skal eleverne tilegne sig viden om en række vilde planter. Gennem et spil skal de blive bekendt med planternes sensoriske egenskaber samt opnå viden om, hvornår de er i sæson og hvilke sankelandskaber, de tilhører.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Inddel eleverne i grupper, uddel spillekort (ark 1, 2 og 3) og introducer spillet: Se de forskellige spilversioner under forberedelse.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Spil og ha' det sjovt med at lære om vilde planter!

Forberedelser

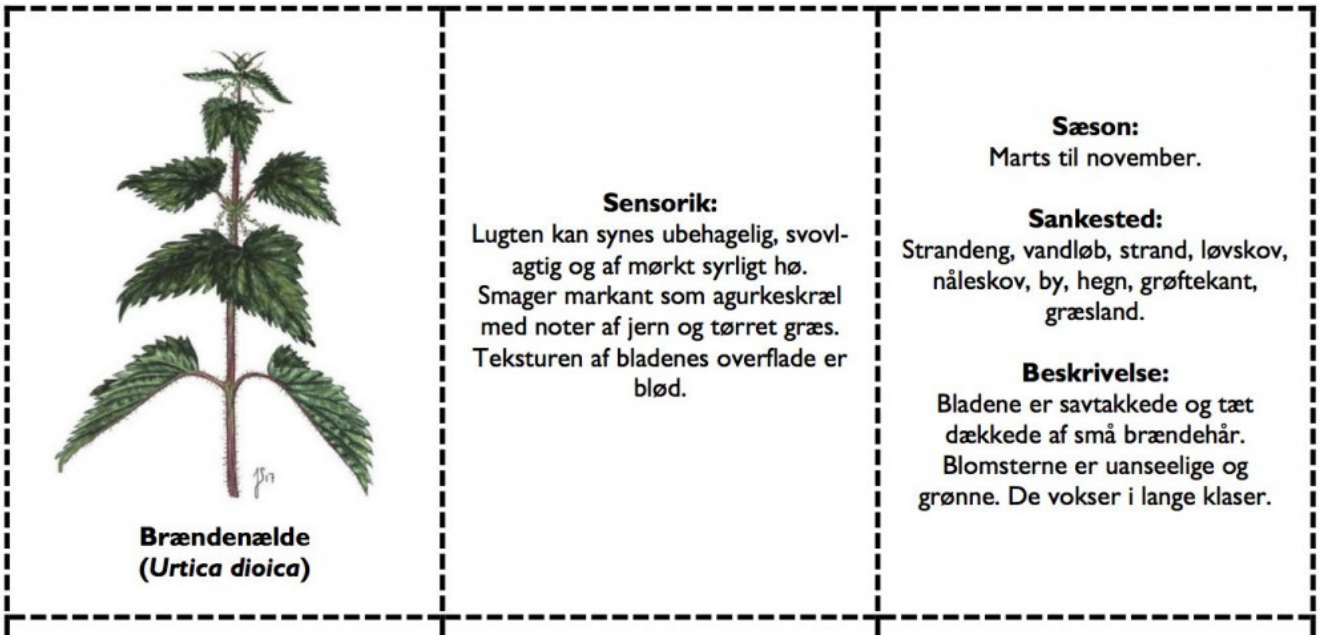
Print og udklip spillekort. (ark 1, ark 2 og ark 3)

Laminér evt. kortene, så de kan genbruges eller tages med ud i naturen.

Spilleregler:

I dette spil gælder det om at finde frem til tre kort, der kan matches.
De tre kort viser:

1. En vild plante
2. Plantens sensoriske egenskaber
3. Oplysninger om plantens udseende, sankested og sæson.



Et eksempel på tre matchende kort.

Der kan spilles på forskellige måder og med forskellig sværhedsgrad. Start fx med at bede eleverne om i samarbejde at finde frem til hvilke kort, der matcher. Lad dem fx starte med at matche billede med sensoriske egenskaber. Måske får de brug for at søge om hjælp på nettet eller i en naturvejledning, for at finde ud af, hvornår planten er i sæson/hvilket sankelandskab den tilhører.
Når eleverne har fundet frem til de korrekt matchende kort, kan de efterfølgende spille traditionelt vendespil med kortene, for at blive mere og mere fortrolige med planterne.

OBS! Spillet bliver sværere jo flere planter, der er i spil på samme tid. Planterne kan derfor med fordel også

fordeles mellem grupperne, således at hver gruppe kun tager udgangspunkt i 3 – 4 planter af gangen frem for alle 15 planter på én gang.

Læringsmål

- *at du lærer en række vilde planter at kende*
- *at du oplever, hvornår vilde planter er i sæson.*
- *at du bliver bekendt med en række vilde planters sensoriske egenskaber*
- *at du bliver bekendt med, hvilke sankelandskaber planterne tilhører*

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.

Madkundskab:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse
- Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen
- Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed

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

Kopiark

Kopiark:
Akt 6 - Spillekort 1 (kopiark) Ny version.pdf

Akt 6 - Spillekort 2 (kopiark) ny version.pdf
Akt 6 - Spillekort 3 (kopiark) ny version.pdf



Almindelig kantarel
(*Cantharellus cibarius*)

Sensorik:
Smager en smule bitter og af umami. Lugter behagligt af abrikoser og skov.
Kødagtig og fast konsistens.

Sæson:
Maj til november.

Sankested:
Løvskov, nåleskov.

Beskrivelse:
Lille og nydelig med en glat, mørk og orangegul hat, der er lidt hvælvet og nedtrykt i midten. Underneden har den fastsiddende og forgrenede lameller.



Hassel
(*Corylus avellana*)

Sensorik:
Fuldfed, lidt syrlig og kraftig smag af nødder med svag umami.
Dufter mildt af unge skud fra løvtræer med noter af rå kartoffel.
Sprød og saftig konsistens.

Sæson:
Nødderne modner i september og oktober.

Sankested:
Løvskov, by, hegn.

Beskrivelse:
De hårde, brune nødder sidder i klaser på busken eller træet. De knækkede nødder er runde og råhvide.



Havtorn
(*Hippophaë rhamnoides*)

Sensorik:
Meget syrlig smag med noter af mango, passionsfrugt, mandarin, ananas og appelsin.
Glat og silkeagtig overflade med en fast og saftigt indre del.

Sæson:
August til oktober.

Sankested:
Strandeng, by, hegn.

Beskrivelse:
Busk-lignede krat, men kan rejse sig op til et træ. Bladene er smalle, grønne og sølvglinsende. Bærrene er små gulorange og sidder tæt på de bærende grene.



Almindelig hjertemusling
(*Cerastoderma edule*)

Sensorik:
Blandet smag af salt, umami og lidt sødme.
Dufter af frisk havvand og har en kødagtig konsistens.

Sæson:
Hele året men bedst i sæsonen september til maj.

Sankested:
Havet, tidevandszonen.

Beskrivelse:
Skallen er hvid eller let brunlig, og hjerteformet.



Vellugtende kamille
(*Matricaria recutita*)

Sensorik:
Aromatisk og blomstret med noter af grønne æbler og honning.
Dufter sødligt, krydret og blomstret med noter af frisk hø og honning.
Blomsterne har en blød konsistens med et saftigt bid.

Sæson:
Juli til september.

Sankested:
Strandeng, hegn, grøftekant, græsland.

Beskrivelse:
Grenet stængel, og bladene er fjersnitdelte med meget smalle afsnit.
Blomsterne har et klart, gult, kuppel-lignende hoved med hvide, aflange blade hele vejen rundt.



Kornblomst
(*Centaurea cyanus*)

Sensorik:
Smager fint krydret og lidt af nellike og peber. Dufter mildt af kløver.
Konsistensen er fin og lidt håragtig.

Sæson:
Juni til september (blomster).

Sankested:
Græsland.

Beskrivelse:
Slank og lidt håret stilk. Små blade med en filtet overflade.
Blomsterne er rørformede og blå, og de kan være mere violette i den midterste del.



Ramsløg
(*Allium ursinum*)

Sensorik:
Dufter kraftigt af hvidløg og mildt af ærter. Kan lugte meget skarpt. Bladene har en saftig konsistens og se forfriskende ud.

Sæson:
Januar til juni.

Sankested:
Løvskov, by, hegn.

Beskrivelse:
Bladene er ellipseformede og grønne. Blomsterne er hvide og stjernelignede, og de sidder i små skærme.



Skovsyre
(*Oxalis acetosella*)

Sensorik:
Har ingen særlig duft men en tydelig smag af oxalsyre. Smager friskt, "grønt" og syrligt - lidt som af rabarber.
Fin og saftig konsistens.

Sæson:
Hele året, men bedst i foråret.

Sankested:
Løvskov, nåleskov, by.

Beskrivelse:
Lille, grøn kløverplante med en trådtynd, lysegrøn stængel med tre hjerteformede blade. Blomsten har fem hvide blade med rosa, violette striber og i midten er blomsten gul. Stilken er tynd og lyserød.



Mælkebøtte
(*Taraxacum officinale*)

Sensorik:
Dufter af blomster.
Smagen er domineret af bitterhed, kan minde om rucola og har mindre noter af malt.
Bladene er saftige og bløde med et let, sprødt bid.

Sæson:
Hele året, men bedst i marts til maj.

Sankested:
Strandeng, nåleskov, løvskov, by, hegn, grøftekant, græsland.

Beskrivelse:
Bladene er takkede og minder om tandsættet på en løve.
Blomsterne har en karakteristisk gul farve med grønne knopper.



Søl
(*Palmaria palmata*)

Sensorik:
Smager af salt og umami med duft af hav, lakrids og viol.
Konsistensen er fast med en blank overflade.

Sæson:
Hele året, men bedst i forårsmånederne.

Sankested:
Havet, strand, tidevandszonen.

Beskrivelse:
Kileformet blad, hvorfra der udgår en række nye blade.
Unge blade er gennemsigtige og røde, de ældre er tykkere og mørkerøde.



Hybenrose
(*Rosa rugosa*)

Sensorik:
Parfumeret rosenduft med en svag sødligt blomstret smag og noter af sæbe. Saftig og til tider næsten sprød konsistens.

Sæson:
Juni til september.

Sankested:
Strandeng, strand, by.

Beskrivelse:
Busk med rynkede, mørkegrønne blade og korte, brune torne.
Blomstrer med gullige, pink eller rosa blade.



Strandsennep
(*Cakile maritima*)

Sensorik:
Velduftende.
Smager let af salt og skarpt af sennep med nogen bitterhed.
Noter af peberrod og rucola med en svag sødme.
Saftfyldt konsistens.

Sæson:
Juli til oktober.

Sankested:
Strandeng, Strand.

Beskrivelse:
Grøn plante med små, lyserøde blomster. Stænglerne er glatte, runde og saftfyldte.



Brændenælde
(*Urtica dioica*)

Sensorik:
Lugten kan synes ubehagelig, svovlagtig og af mørkt syrligt hø. Smager markant som agurkeskræl med noter af jern og tørret græs. Teksturen af bladenes overflade er blød.

Sæson:
Marts til november.

Sankested:
Strandeng, vandløb, strand, løvskov, nåleskov, by, hegn, grøftekant, græsland.

Beskrivelse:
Bladene er savtakkede og tæt dækkede af små brændehår. Blomsterne er uanseelige og grønne. De vokser i lange klaser.



Skovmærke
(*Gallium odoratum*)

Sensorik:
Dufter og smager som en blanding af mandler, vanilje og hø. Teksturen er fin og delikat i foråret.

Sæson:
Marts til oktober.

Sankested:
Strandeng, løvskov, nåleskov, by, hegn, grøftekant, græsland.

Beskrivelse:
Bladene er smalle, spidse og lancetformede. De sidder i karakteristiske kranse op langs stilken. En krans af otte blade er meget karakteristisk. Blomsterne er små og hvide.



Hyldeblomst
(*Sambucus nigra*)

Sensorik:
En meget karakteristisk blomstret duft. Blomsterne er fine og delikate.

Sæson:
Blomster i juni.

Sankested:
Strandeng, løvskov, nåleskov, by, hegn.

Beskrivelse:
Busk eller træ der kan blive op til syv meter. Den blomstrer med små, hvide blomster i runde skærme.