På sanketur: Ud og find naturens smagsskatte

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



Introduktion:
I denne aktivitet skal i anvende jeres viden om vilde planter, sankelandskaber og sanser, for I skal nemlig ud og bruge jeres sanser aktivt til at sanke vild mad, som I kan anvende i de efterfølgende aktiviteter.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Arrangér en sanketur – find et sankelandskab i nærheden af skolen. Læs tips til turen under forberedelse.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Herunder kan I, inden I selv tager på sanketur, se en eller flere inspirationsvideoer. Find den video, der passer bedst til det sankelandskab, som der findes i nærheden af jeres skole.

Video - Sank i skoven: Skoven er fuld af vilde, spiselige urter fulde af smag. Her kan du se, hvordan man sanker vilde urter i skoven, og hvordan du bruger de spiselige urter i køkkenet.

Video - Sank i byen: Byens haver, parker og bede er fuld af vilde, vilde urter og spiselige blomster. Her kan du se, hvordan man sanker spiselige blomster i byen, og hvordan du bruger dem som smuk pynt på din mad.

Video - Sank på strand eller strandeng: Stranden er fuld af vilde, spiselige urter fulde af smag. Her kan du se, hvordan man sanker vilde urter på stranden, og hvordan du bruger de spiselige urter i køkkenet.

2	Gå ud og sank. Find en masse vilde planter og nyd naturen!

	I forløbets forrige aktiviteter kan I lære mere om, hvor og hvordan man sanker vilde spiselige planter.
3	Anvend den vilde mad i forløbets efterfølgende aktiviteter.

Forberedelser

Fra de fleste skoler er der adgang til et område, hvor det er muligt at sanke vild mad. Det behøver ikke at være et særligt stort område, for at man kan opleve naturen og finde spiselige vilde planter. Det er muligt at finde vilde planter mange steder – *i vand, på land, i skov, i by, ved havet, ved søer osv.* I aktivitet 2 kan I lære om de danske sankelandskaber.

Brug en god vejledning, når du sanker:
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. En vejledning beskriver planternes særlige kendetegn, så man ved, hvad man skal søge efter ude i naturen.
Brug fx råvareguiden hos VILD MAD (på www.vildmad.dk) eller Claus Meyers Naturalmanak.
Man kan også overveje at kontakte en naturvejleder, som kan give råd og tips til jeres sanketur.

Læringsmål

- *at du har kendskab til sankelandskaber i nærheden af skolen*
- *at du aktivt kan bruge dine sanser i naturen til at sanke forskellige spiselige vilde planter*
- *at du får kendskab til en række spiselige vilde planters sensoriske egenskaber*
- *at du kan skelne spiselige vilde planter fra ikke-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.

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