Et formidlingsprojekt om vild mad

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



Introduktion:
Efter sanketuren skal eleverne fordybe sig i en specifik plante og gennem forberedelse af en præsentation, og formidling af denne, øge deres viden om vilde spiselige planter og planternes anvendelsesmuligheder i madlavning.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Gruppearbejde:
I grupper skal eleverne udarbejde et formidlingsprojekt om vild mad.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Grupperne skal hver især udvælge en spiselig vild plante.

Introducer opgaven: Eleverne skal lave en undersøgelse af den udvalgte vilde plante, udarbejde et produkt og formidle deres viden for klassen. Præsentationen udarbejdes og formidles via et udvalgt medie (fx Planche, video, PowerPoint, Prezi eller andet…)

Præsentationerne kan med fordel indeholde følgende fokuspunkter:

- Informationer om hvornår planten er i sæson.
- Information om hvilke sankelandskaber planten hører til.
- En beskrivelse af plantens sensoriske egenskaber (beskriv den med alle dine sanser – evt. via kopiark).
- Et tryk af den vilde plante (Se vejledning her).
- En udviklet opskrift, hvori planten indgår.
- En række forslag til plantens øvrige anvendelsesmuligheder i madlavning.
- Refleksioner over, hvad I vil bruge jeres viden fra forløbet til fremadrettet.

2	Lad eleverne præsentere for klasse. Tildel hver gruppe en responsgruppe, så de giver hinanden feedback på fremlæggelserne og selv aktivt lytter til gruppens inddragelse af de oplistede fokuspunkter.
3	Fælles: Kig på billedet af den mindmap, som I lavede i aktivitet 1 og se, om I nu kan tilføje endnu flere planter hertil.
4	Fælles: Reflekter over og diskuter, hvad I vil bruge jeres viden fra forløbet til fremadrettet. *Hvordan kan I viderebringe jeres viden til andre?*

Forberedelser

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 kan undersøge en plante med alle dine sanser og beskrive plantens smag*
- *At du ved, hvornår den udvalgte vilde plante er i sæson og hvilket sankelandskab den tilhører*
- *At du ved, hvilket sankelandskab den tilhører og hvor den dermed kan sankes i den nære natur*
- *at du kan formidle din viden om en spiselig vild plante*
- *At du får kendskab til en række spiselige vilde planter og deres anvendelsesmuligheder i madlavning*
- *At du kan reflektere over vilde planters anvendelsesmuligheder i madlavning*

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 4. klassetrin:

- Eleven kan relatere viden fra natur/tekonolgi til andre regioner
- Eleven har viden om regionale forskellige og ligheder i natur og teknologi

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
- 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
- eleven kan lave mad efter en opskrift
- eleven kan udvikle opskrifter
- eleven kan tilsmage og krydre maden

Kopiark

Kopiark:
Akt 9 - En kreativ ret (kopiark).pdf
Lav tryk med vild mad.pdf

SMAG for LIVET

Sæt ord på smagen

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

Hvilken plante 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

Lav tryk med vild mad



Introduktion:

Prøv at arbejde kreativt med vilde spiselige planter og håndværket *at lave tryk*.
Du kan bruge mange forskellige vilde råvarer til at lave tryk med. Tag på en sanketur og indsaml forskellige vilde spiselige råvarer til dine tryk – *f.eks. hjertemuslinger, mælkebøtter, brændenælder eller skovsyre.*

Materialer:

- Vilde råvarer
- Farvestof
  (prøv med naturlige som eksempelvis
  blæksprutteblæk eller rødbedesaft)
- Kinesisk papir
  (alternativt almindeligt papir)
- Husholdningssvampe
- Almindeligt papir til underlægning

Fremgangsmåde:

1. Læg et stykke almindeligt papir på bordet.
2. Placer den vilde råvare herpå.
3. Dyp svampen i en lille smule farve. Pas på der ikke kommer for meget på!
4. Dup forsigtigt lidt farve på den vilde råvare. Planten skal ikke dækkes helt med farve.
5. Læg forsigtigt det kinesiske papir oven på den vilde plante.
   Brug om nødvendigt fingrene til omhyggeligt at følge råvarens struktur.
6. Løft forsigtigt det kinesiske papir fra planten, og læg det til tørring.

   Du har nu et smukt tryk af en spiselig vild råvare!

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv