Introduktion - Hvilke dele af planten, spiser vi?

Forfattere: Majbritt Pless, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Grøntsager, Bæredygtighed

Introduktion:
I denne aktivitet kan eleverne opnå kendskab til et bredt udvalg af grøntsager og deres smage. De kan bl.a. blive klogere på, hvilke dele af planten vi spiser - og om den del, vi spiser, gror over eller under jorden.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Introduktion:**

Forud for undervisningen har læreren indkøbt 10 forskellige grøntsager i sæson, som lægges frem for eleverne. Indledningsvis kan eleverne forsøge at gætte på, hvad de forskellige grøntsager hedder.

Plakaten *Det grønne, som vi spiser* printes og hænges op i lokalet (print plakaten i A3-format eller A4-format).



Anret et bord med forskelligt grønt i sæson.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2 **Opgave 1: Det grønne som vi spiser over og under jorden**

Hensigten med denne opgaver er, at eleverne opnår kendskab til en række grøntsager og undersøger, hvad der spises af grønt over og under jorden. Efter opgaven skal eleverne være i stand til at beskrive, hvilke dele af planten, der kan spises (se læringsmålene for aktiviteten her).

Læreren introducerer plakaten *Det grønne, som vi spiser* med fokus på, hvad der spises af grønt over og under jorden. Vis eleverne, hvordan plakaten med grøn farve synliggør de dele af planterne, som spises.

Efterfølgende inddeles eleverne i små grupper, som tildeles én af de 10 medbragte grøntsager.

Grupperne skal nu opsøge viden om deres grøntsag, så de kan udforme en tegning, der viser, hvor deres grøntsag placeres i forhold til dele, der spises over/under jorden.
Til dette arbejde kan eleverne tildeles Elevarket: Grønt over og under jorden.
På arket vises en jordlinje, hvorpå eleverne kan tegne deres grøntsag (på samme måde, som det er gjort på plakaten).
På den tomme linje øverst på arket noterer eleverne navnet på den pågældende grøntsag. På den nederste linje skal eleverne notere, hvilken del der spises. Er det eksempelvis blade, rødder, stængler eller blomsterne?
I kan vælge at farvelægge tegningen med grøntsagernes rigtige farver - eller I kan gøre som på plakaten ved at tegne med blyant og udelukkende farvelægge de dele af planten, der spises.

Når alle grupper har udformet deres tegning, kan klassens tegninger samles og hænges op på en horisontal linje i madkundskabslokalet, så arkene tilsammen danner én lang jordlinje, hvorpå man kan se alle de forskellige grøntsager.

3 **Opgave 2: Grøntsagers smag**

Eleverne ved nu, hvilke dele af planterne der kan spises. I denne opgave skal de klargøre grøntsagerne til smagsprøver. Hensigten med denne opgave er nemlig, at eleverne erfarer de forskellige grøntsagers smag og bliver i stand til at beskrive deres udseende, smag, duft og tekstur (se læringsmålene her).

Eleverne skal nu skylle, rense og skære deres rå grøntsag til smagsprøver. De kan evt. dele smagsprøver ud til 2-3 andre grupper, så hver gruppe kommer til at smage på flere forskellige grøntsager. De skal nu smage på grøntsagen med alle deres sanser i rå form (anvend smage-arket hertil).

4 **Opsamling:**

- Hvad har I lært om grøntsagers smag?
- Har I smagt på nogle grøntsager i dag, som I ikke havde smagt før?

- Nævn to grøntsager og forklar, hvilke dele af planten der spises.

Tryk her for at komme videre til aktivitet 2 i forløbet, hvor eleverne kan erfare, hvordan grøntsagerne skifter smag, når de tilberedes ved brug af forskellige madlavningsmetoder.

Læringsmål

Læringsmål:

- Du kan beskrive grøntsagers udseende, smag, duft og tekstur.
- Du opnår kendskab til forskellige grøntsager, og du ved, hvad der spises af grønt over og under jorden
- Du kan beskrive, hvilke dele af planten, som kan spises

Fælles Mål:

Forløbet Grønt kan særligt understøtte arbejdet med følgende færdigheds- og vidensområder fra Fælles Mål efter 7./8. klassetrin (madkundskab som valgfag):

Kompetenceområdet Mad og sundhed: Sund mad til målgrupper, Kommunikation og samfund

Kompetenceområdet Fødevarebevidsthed: Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse, Bæredygtighed, Fødevareproduktion og madprojekt

Kompetenceområdet Madlavning: Mål og struktur, Madtekniske egenskaber og håndværk, Eksperimenterende madlavning

Kopiark

Kopiark:
Det grønne som vi spiser A4.pdf
Elevark - Grønt over og under jorden.pdf
Sæt ord på smagen af grønt (kopiark) pdf.pdf
Det grønne som vi spiser A3.pdf

Det grønne som vi spiser

Eksempler fra over og under jorden samt fra havet: grøntsager og tang.



Blade	Rødder og rodknolde	Blomster	Spiselige svampe	Frugter	Stok og stængler	Nedre stok og løg	Rodstængel, jordstok	Tang
Salat	Kartoffel	Broccoli	Champignon	Tomat	Asparges	Radise	Ingefær	Blæretang
Kål	Sød kartoffel	Blomkål	Karljohan	Aubergine	Bladselleri	Rødbede	Gurkemeje	Søl
Rosenkål	Gulerod	Artiskok	Østershat	Chili	Glaskål	Majroe	Lotusrod	Søsalat
Porre	Pastinak	Romanesco	Shiitake	Peberfrugt	Fennikel	Knoldselleri	Wasabi	
	Skorzonerrod		Trøfler	Græskar		Løg		
				Bælgfrugter				
				Majs				

SMAG for LIVET

Fra bogen "Grønt med Umami og Velsmag" af Klavs Styrbæk & Ole G. Mouritsen. Grafisk design: Chromascope.dk

SMAG for LIVET

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Sæt ord på smagen af grønt

Jeg smager på _____



Brug synssansen:

Beskriv, hvad du ser. F.eks. grøntsagens farve, form og friskhed.

_____



Brug følesansen:

Brug dine hænder til at mærke, hvordan grøntsagen føles udenpå.

_____



Brug lugtesansen:

Beskriv, hvordan grøntsagen lugter. Minder duften dig om noget?

_____



Brug høresansen:

Tag en bid af grøntsagen og beskriv lyden. Fortæller lyden noget om grøntsagens friskhed?

_____



Brug følesansen i munden:

Tag en bid af grøntsagen og beskriv teksturen.

_____



Brug smagssansen i munden:

Tag en bid af grøntsagen og beskriv, hvilke af de 5 grundsmage, du kan smage.

_____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

» Det grønne som vi spiser «

Eksempler fra over og under jorden samt fra havet: grøntsager og tang.



Blade	Rødder og rodknolde	Blomster	Spiselige svampe	Frugter	Stok og stængler	Nedre stok og løg	Rodstængel, jordstok	Tang
Salat	Kartoffel	Broccoli	Champignon	Tomat	Asparges	Radise	Ingefær	Blæretang
Kål	Sød kartoffel	Blomkål	Karljohan	Aubergine	Bladselleri	Rødbede	Gurkemeje	Søl
Rosenkål	Gulerod	Artiskok	Østershat	Chili	Glaskål	Majroe	Lotusrod	Søsalat
Porre	Pastinak	Romanesco	Shiitake	Peberfrugt	Fennikel	Knoldselleri	Wasabi	
	Skorzonerrod		Trøfler	Græskar		Løg		
				Bælgfrugter				
				Majs				

SMAG for LIVET

Fra bogen “Grønt med Umami og Velsmag” af Klavs Styrbæk & Ole G. Mouritsen. Grafisk design: Chromascope.dk