

Grøn mad

Mødested: Kalvebod Naturskole. Tag metroen til Vestamager station. Herfra er der ca. 10 minutters gang. [Se link til transport](#)

Målgruppe: 3. – 10 klasse (min. 6, maks. 28 elever)

Formål: Eleverne får kendskab til danske planter, der i en ikke så fjern fortid blev brugt i husholdningen. De lærer 3 vegetarretter at kende. Og prøver hele processen ”fra jord til bord på en dag.

Beskrivelse: Så står der ukrudt på spisekortet.

Vi samler brændenælder, skvalderkål, mælkebøtter mm. og laver brændenældesuppe, urte-frikadeller og bager grønne brød.

Maden tilberedes udenfor over bålet. Eleverne arbejder i grupper.

Klassen opdeles i 3 hold, som svarer til 3 retter mad.

De tre hold deltager også i arbejdet med at hugge brænde og holde gang i bålene.

Arbejdsgange:

Indsamling af urter

Retter tilberedes.

Grupperne fortæller om deres ret.

Maden spises og der ryddes - og vaskes op.

Fag: Hjemkundskab, Natur & Teknik

Varighed: 4 timer (kl. 9.00 – 13.00)

Periode: uge 18-21.

Forberedelse/medbring: Da vi kun tilbereder mindre mængder mad over bål, skal eleverne medbringe mad og drikke til eget forbrug og tøj efter vejret.

Til dette arrangementet skal du desuden købe og medbringe:

2 kg kartofler, 1 kg gulerødder, en pose løg og 12 æg.

Husk fotografiapparat og evt. videokamera

Forslag til videre arbejde:

Vigtigt at vide: Du skal kontakte Kalvebod Naturskole (tlf. 32 52 22 75) senest tre uger før arrangementet i telefonitiden (mandag kl. 13.30-15.30) for at aftale det konkrete indhold og forberedelse. I tilfælde af aflysning skal dette ske telefonisk til Kalvebod Naturskole.

Min. antal lærere: 2 lærere på de yngste elever.

Lærerens rolle: Du er ansvarlig for at forberede eleverne fagligt og mentalt, samt for at integrere arrangementet i undervisningen på hjemskolen. Under besøget er du ansvarlig for det sociale miljø i klassen og vi forventer at du samtidig deltager i praktisk og pædagogisk arbejde sammen med naturvejlederen.

Bookning: www.bufnet.kk.dk

Kontakt kalvebod Naturskole: 32522275 eller <http://www.kalvebod-naturskole.dk>

Lærervejledning: Hent de 3 opskrifter her:

<http://www.kalvebod-naturskole.dk/groen%20mad%20opskrifter.doc>