En kreativ ret med vilde planter

Forfattere: Julia Sick
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Elevvark er udviklet af Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning, Undersøgelse, Perspektivering



Introduktion:
Efter sanketuren kan eleverne, på baggrund af deres viden om vilde planter og deres smag, eksperimentere, udvikle, tilberede og præsentere en kreativ og smagfuld ret, hvori den/de pågældende vilde planter indgår.
Tip! Denne aktivitet kan evt. slås sammen med aktivitet 10, så retten bliver en del af et større fordybelses- og formidlingsprojekt om vilde planter.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Fælles introduktion: Eleverne skal i denne aktivitet udvikle en kreativ ret med vilde planter. Det bliver derfor en lille konkurrence om, hvem der kan implementere den vilde råvare på den mest kreative og smagfulde måde i madlavningen. *Hvis I eksempelvis har sanket ramsløg, kan eleverne eksperimentere med at udtænke en ret, der tager udgangspunkt i ramsløg.*
2	Præsentér eleverne for de tilgængelige vilde planter, som de må anvende samt for de øvrige fødevarer, de kan finde supplerende ingredienser i (se mere under forberedelse).
3	Bed eleverne om først at analysere den valgte plantes smag med alle deres sanser ved hjælp af kopiarket (som de gjorde det i aktivitet 5), så de kan bliver bekendt med plantens smag og dermed bedre blive i stand til at træffe reflekterede og begrundede valg på baggrund af den konkrete plantes smag.
4	Eleverne brainstormer og udtænker en plan for retten, som godkendes af læreren.
5	Stil evt. yderligere krav til opgaven. Eksempelvis at retten skal tale til alle sanser: *Hvordan kan retten komme til at appellere til synssansen, lugtesansen, høresansen, følesansen og smagssansen?*
6	Eleverne eksperimenterer i køkkenet og udvikler/tilbereder retten.
7	Eleverne præsenterer deres ret for klassen ved en fælles smagning.
8	Sæt ord på retternes smage, herunder hvordan planterne bibringer smag til retterne. • Hvordan taler retterne til sanserne? • Hvordan bidrager planterne med smag til retterne? • Hvilke øvrige retter kunne I forestille jer, at planten ville bibringe med smag til?
9	Diskutér evt. forbedringer af retterne og skriv opskrifterne ned.

Forberedelser

Aktiviteten forudsætter, at klassen har mindst én tilgængelig vild plante til rådighed, som de kan tage afsæt i,

når de skal udvikle deres ret. Derfor skal denne/disse planter være tilgængelige i passende stor mængde til alle grupper.

Indkøb diverse basisvarer til fødevareudstillingen, som eleverne kan anvende.

Læringsmål

- *at du kan analysere en plante med alle sanser og udtrykke dig om plantens smag*
- *at du kan anvende din viden om smag, sanser og vilde spiselige planter til at udvikle en ret*
- *at du kan begrunde dine råvare- og smagsvalg*
- *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 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 5 - Sæt ord på plantens smag med alle sanser (kopiark).pdf

Sæt ord på smagen

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

Hvad 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