



Sådan får du masser af krydderi



Sådan får du masser af krydderi

Introduktion

Så, plante og høste. Dette forløb giver eleverne et kendskab til at dyrke egne krydderurter og anvende dem. Introduktion til plantedele som frø, småplanter og skud, som kan høstes gør eleverne trygge, når de skal dyrke deres egne afgrøder.

Formål

Eleverne skal have viden om plantevækst. Frø, småplanter og høstklare planter. Jord, vand og næring skal læres, så planterne lykkes. Krydderurternes duft og smag undersøges og kendskabet til flere forskellige krydderurter øges.

Baggrundsviden om krydderurter

Krydderurter hører til nogle af de ældste og mest dyrkede planter i verden. Krydderurter har altid haft stor betydning som medicin, men også som smagsforstærkere til vores mad. Nogle krydderurter er flerårige, mens andre skal sås eller plantes hvert år. Aromastofferne sidder i plantens olier og frigives ved at gnide på bladene.

Fælles mål

Færdigheds- og vidensmål (efter 2. klasse)

Kompetenceområde	Kompetencemål	Færdigheds- og vidensmål
Undersøgelse	Eleven kan udføre enkle undersøgelser på baggrund af egne og andres spørgsmål	Undersøgelser i naturfag <ul style="list-style-type: none">Eleven har viden om enkle undersøgelsesmetoder.Eleven kan udføre enkle undersøgelser med brug af enkelt udstyr.
Modellering	Eleven kan anvende naturtro modeller	Organismer <ul style="list-style-type: none">Eleven kan med enkle modeller fortælle om organismens opbygningEleven har viden om organismers opbygning
Perspektivering	Eleven kan genkende natur og teknologi i sin hverdag	Mennesket <ul style="list-style-type: none">Eleven kan fortælle om enkle råd om sundhed i forhold til egen hverdagEleven har viden om enkle råd om sundhed Organismer <ul style="list-style-type: none">Eleven kan fortælle om ændringer i naturen knyttet til årstiderne.Eleven har viden om organismers årscyklus
Kommunikation	Eleven kan beskrive egne undersøgelser og modeller	Formidling <ul style="list-style-type: none">Eleven kan fortælle om egne resultater og erfaringerEleven har viden om enkle måder at beskrive resultater på Ordkendskab <ul style="list-style-type: none">Eleven kan mundtligt og skriftligt anvende enkle fagord og begreber.Eleven har viden om enkle fagord og begreber

Eksempler på læringsmål

- Eleven får kendskab til krydderurternes måde at vokse på fra frø til høst
- Eleven får kendskab til de forskellige dufte og smage, som krydderurter giver
- Eleven får mulighed for at så og plante krydderurter
- Eleven får mulighed for at høste og bruge krydderurterne

Beskrivelse af undervisningsaktiviteten




Omfang og forløb

Lektion	Lektion 1-2	Lektion 3-4	Lektion 5-6	Lektion 7-8
Tid på året	Forår (april)	Forår (april/maj)	Forår (maj/juni)	Sommer (august/september)
Location	I klassen	I havecentret eller i klassen	I klassen og skolehaven	I skolehaven og køkkenet
Indhold	Succes med karse. Gæt en duft. Så karse i mønster og opstil mål eller eksperimenter. Hvem kan gætte krydderurter ud fra duft?	Så selv krydderurter Jord, potter og frø. Nu skal planterne sås.	Plant krydderurter udenfor Færdige groede potter med krydderurter plantes ud i et bed/højbed. Planlægning af bedet og den videre pasning.	Høst og brug af krydderurter Tørring af krydderurter. Brug krydderurter til te, olier, salt eller i madlavningen.

Gennemførelse af undervisningsforløb

Lektion 1-2

Introduktion til krydderurters spændende univers. Så karse i mønster og lad eleverne opstille eksperimenter med at gro karse. Lystæt, ved forskellige temperaturer og i andre materialer end vat? Når der er gået nogle dage eller en til to uger, så kan resultatet gøres op.

Forsøg				
1	Vindueskarm på vat			
2	Vindueskarm i jord			
3	Mørkt i skabet på vat			
4	Mørkt i skabet i jord			
5	Udenfor på vat			
6	Udenfor i jord			

Lad også eleverne gætte dufte på andre krydderurter så som purløg, persille, løvstikke, fransk estragon, rosmarin, timian, citronmelisse ect. Lav afstemning og find ud af, hvilken krydderurt børnene bedst kan lide.

Materialer

Karsefrø, vat, vand, potter med friske krydderurter. Tørklæde som bind for øjnene.

Lektion 3-4

Kig på de forskelligartede frø fra forskellige frøposer. De små frø er flygtige og kan nemt blive væk, så man skal være omhyggelig. Fold selv potter eller find bakker eller andre beholdere, som I kan så i. Søjord er mindre gødningsholdig og sikrer at kimplanterne ikke svides, når de spirer frem. Snak om sådybde og brug evt. en blyant til at skubbe frøene ned med. Dæk til med plastposer, som holder på fugten. Posen skal fjernes, når de nye frø spirer frem.

Lav evt. eksperimenter med spiring under forskellige temperaturer, lysforhold og med/uden poser på toppen.

Materialer

Potter, bakker, så- og prikkeljord, skilte, vand, plastposer eller låg. Avispapir, hvis potterne skal foldes selv. Frøposer med krydderurter.

Lektion 5-6

Krydderurter vokser bedst udenfor hele sommeren. Lys og temperatur passer godt sammen. Planlæg plantebedet og lav en tegning over de krydderurter I selv har sået og supplér evt. med færdige pletter fra havecentret. Krydderurter har forskellig voksemåde, og nogle er mere aggressive i deres tilvækst. Nogle skal sås hvert år, mens andre ikke er hårdføre nok. Når bedet er målt op og plantet til, så skal det vandes. Lav vandingsplan for de nærmeste uger indtil planterne har fået godt fat. Snak om hvor vigtigt at vi passer godt på vores grundvand. Rent drikkevand er en livsvigtig ressource for alt liv på jorden. Det gælder mennesker såvel som planter og dyr. Vand er den vigtigste bestanddel af alle levende væsner.

Hvis det er muligt, så prøv at opsamle regnvand fra en tagoverflade eller fra et nedløbsrør i en store beholder.

Materialer

Planter, opmålingsudstyr, jordstykke/højbed/krukke/altankasse til at plante ud i. Værktøj til at arbejde med jorden, hvis der plantes på et jordstykke. Navneskilte og vandkander.

Lektion 7-8

Det er vigtigt at føle glæden ved at kunne høste egne afgrøder. Krydderurter er gode at dyrke, for de kan som regel ret hurtigt give noget at høste på. Eleverne skal have en fornemmelse af, hvad man kan bruge krydderurterne til, hvordan man høster dem og hvordan man tørrer dem. Det er nemt og hurtigt at lave myntete, men hvordan smager te af de øvrige krydderurter? Eleverne skal kunne navnene på krydderurterne og kende deres dufte og udseender. Lav evt. herbarium med pressede plantedele – gerne med blomster også.

Materialer

Sække til at høste, ingredienser til at bage eller lave mad, salt til kryddersalt og olie til krydderolie.
Skoven i skolen har en god opskrift til, hvordan man bager brød med krydderurter i gryder over bål.
www.skoven-i-skolen.dk/content/br%C3%B8d-bagt-i-gryde