

Evaluering af projektet "Fra Jord til Bord med Børneskolen Filadelfia"

Af: Kirsten Blicher Friis, naturvejleder, Kongskilde Friluftsgård

Aktiviteter

Vi har i alt haft 6 aktiviteter med 6 elever fra 8. Klasse på Børneskolen Filadelfia. Den røde tråd har været "fra jord til bord", og alle aktiviteter har fokuseret på at give eleverne nogle konkrete erfaringer med, hvor maden kommer fra. Vi har lagt vægt på, at eleverne selv skulle være aktive. Bålet har været et gennemgående tema og er ikke behandlet særskilt, da eleverne i forvejen var fortrolige med at lave bål.

Kort beskrivelse af de 6 aktiviteter

Naturens vilde spisekammer: vi startede med en kort intro til hvilke sanser vi bruger når vi spiser og til de 5 grundsmage. Vi gik på jagt efter frugter og bær omkring Kongskilde. Vi plukkede hyldebær, brombær, mirabeller og æbler. Vi lavede æblemost på et manuelt mosteri, der blev indkøbt til lejligheden. Der blev tændt bål og vi lavede æblegrød, hyldebærsuppe og mirabellemarmelade. Der blev bagt brød, og vi sluttede af med at smage på de dejlige sager og med en snak om, hvordan de forskellige ting smagte med udgangspunkt i de 5 grundsmage.

Fra korn til brød og grød: vi startede med at gå en tur ud på en af markerne ved Kongskilde og fandt rester af byg og hvede, det meste var blevet høstet. Vi kiggede på de forskellige kornarter og på, hvordan kernerne er forskellige. Vi kværnede mel og valsede gryn af forskellige kornarter. Der blev lavet pandekagedej og brøddej af det nykværnede mel og gryn. Bagefter bagte vi pandekager og brød og lavede grød af de valsede gryn.

Bag om brødet og bageriet: vi byggede videre på de første erfaringer med at valse gryn og male mel, da vi besøgte Skovsgårds Bagerimuseum. Vi fik en rundvisning, hørte om bageriets historie, så de forskellige redskaber og fik også lejlighed til at prøve nogle af dem af.

Fisk: Vi gik en tur til Tystrup Sø og snakkede om, hvilke fisk vi måske kunne fange i henholdsvis Tystrup Sø og Møllesøen. Vi besøgte ferskvandsakvariet på Kongskilde og kiggede på de forskellige fisk. Der blev fisket i Møllesøen – dog uden bid. Vi skar fisk op, og kiggede på, hvordan fiskene ser ud indeni. Vi kogte krebs, lavede plankelaks på bålet og stegte filletter af de fisk, vi havde skåret op og smagte på de tilberedte fisk og krebs.

Fisk, fisker og fiskeri: Vi har haft besøg af en fisker Lars Birger, som har Danmarks eneste økologiske ørredbrug og som fisker fra Bisserup Havn. Lars Birger leverer blandt andet laks og ørred til sushi-fremstilling. Lars fortalte om, hvordan det er at være fisker, om de fisk han fanger og eleverne flåede fladfisk, rensede og fileterede fisk under kyndig professionel vejledning fra en fisker. Så er der 2 fileter på hver fladfisk og ikke 4! Eleverne fik deres fisk med hjem, så de kunne bruge den til aftensmaden.

Fisk til sushi: vi sluttede forløbet med at lave sushi. Her fik eleverne igen mulighed for at få fingrene i fisken. Sushi blev valgt fordi flere af eleverne ytrede ønske om at prøve at lave sushi

og fordi det hang fint sammen med den eftermiddag vi havde med Lars Birger fra Bisserup Fisk, da han som sagt leverer fisk til fremstilling af sushi. Sushi er desuden meget illustrativt, når man arbejder med grundsmage. Tangen indeholder umami og salt, risene overhældes med en blanding af risvinseddike og sukker, her er altså det sure og det søde. Indeni rullerne er der måske agurk som er bitter, og dermed er alle 5 grundsmage repræsenterede.

Elevernes udbytte – med udgangspunkt i forventninger fra ansøgning

- kendskab til naturens spisekammer: eleverne har stiftet bekendtskab med nogle af efterårets frugte og bær, med forskellige ferskvands- og saltvandsfisk og med forskellige kornarter. Det er et lille udvalg af råvarer, som afspejler at projektet foregik i høsttiden om efteråret og det afspejler naturen omkring Kongskilde.
- en konkret viden og lille indsigt i hvorfra maden kommer -og hvordan den kan bruges og tilberedes. Eleverne har fået nogle konkrete erfaringer med, hvordan hel havre bliver til havregryn, hvordan en hel fisk bliver til fiskefilet eller sushi, og med hvordan æbler fra de levende hegn bliver til æblemost.
- en god "Aha-oplevelse". En del af aktiviteterne rummede overraskelser for eleverne. Det handlede både om, hvor nemt det er at lave æblemost, havregryn, mel, sushi men måske også over deres egne evner. Det giver selvtillid, når man selv har fileteret en fisk eller opdager hvor fantastisk godt den friskpressede æblemost smager.
- en god oplevelse ved "selv at have det i hænderne", opleve processen og smage det endelige "produkt". Ved selv at være aktive med at lave mad har fået flyttet nogle af deres grænser. Eleverne var meget skeptiske, da de skulle skære fisk ud, og flere ville ikke være med, men alligevel endte det med, at alle fik en kniv i hånden og fik fileret fisk.
- Ideer til uddannelses- og erhvervsønsker. Eleverne har mødt en naturvejleder, en bager og en fisker og forhåbentlig fået input til hvilke slags erhverv man kan vælge. Vi har fokuseret på praktiske færdigheder, som vi håber har inspireret eleverne.

Oplevelseskasser

Aktiviteterne har udmøntet sig i tre forskellige oplevelseskasser, der handler om henholdsvis "naturens spisekammer", "korn og brød" samt "fisk". Se beskrivelse af de tre kasser nedenfor.

Oplevelseskassen om Naturens Spisekammer



Kassens indhold:

3*Metalskåle
3*spækbræt
3*store knive
2*urteknive
voksdug
kurv
20 krus
2*bålgryder med låg
1*bålpande

udenfor kassen:

bålpander med skaft
grillrist på 4 ben
æblemosteri
murbalje
3*plastikspande i forskellige størrelser



husk selv:

karklude

viskestykker

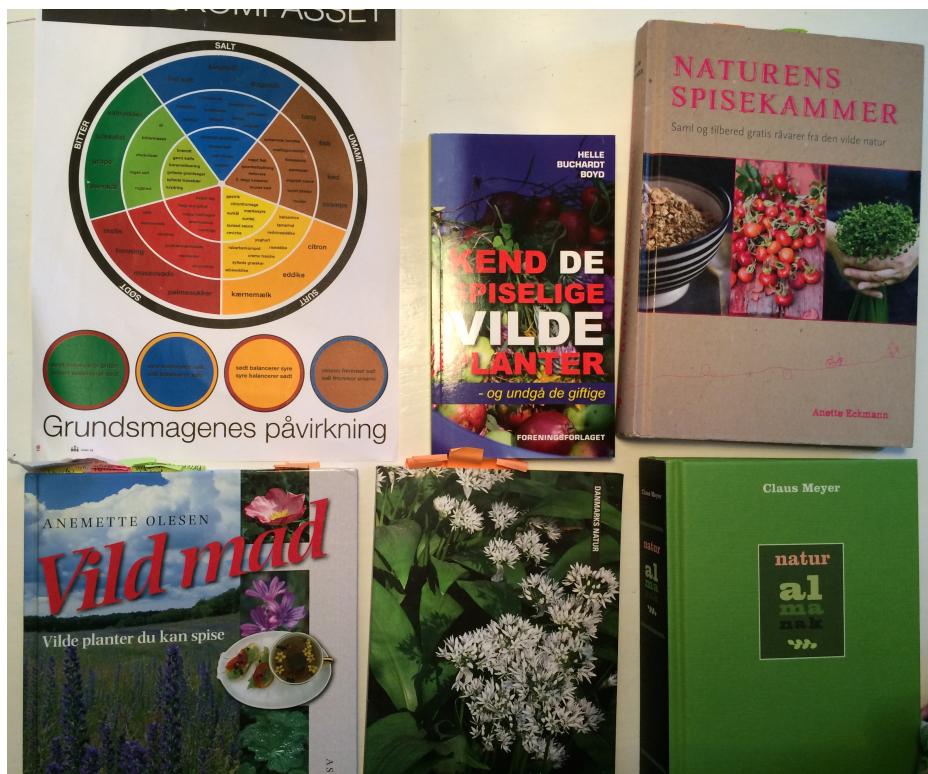
service

håndsprit og engangsservietter/køkkenrulle

kurve til at samle urter i kan købes her: <http://www.westphalltrading.dk/vare.asp?nr=16020>

Bøger og inspiration:

- Naturens Spisekammer, Anette Eckmann
- Vild Mad, Anemette Olesen
- Naturalmanak, Claus Meyer
- Spis de vilde planter, Edith Agerbo og Dorte K. Rhode Nissen
- Kend de spiselige vilde planter – og undgå de giftige, Helle Buchardt Boyd
- Materiale om sensorisk træning for børn:
http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/ku19_1%20saperehandbok.pdf
- Smagskompasset:
<http://www.kbhmadhus.dk/media/382521/Smagskompas%202.%20udgave.pdf>
- Vejledning til Smagskompasset:
http://www.kbhmadhus.dk/media/383087/Vejledning_Smagskompas.pdf



Opskrifter på:

- hyldebærsuppe
- æble- mirabellegrød
- varm æbletoddy

Oplevelseskassen om Korn og brød

Kassens indhold:

Manuel kornkværn

2*valse

2*lille metalskål

2*stor metalskål

sigte

decilitermål

papirposer

plastikposer

hele korn: havre og rug til gryn samt hvede, rug og byg til mel fx



husk selv:

karklude

viskestykker

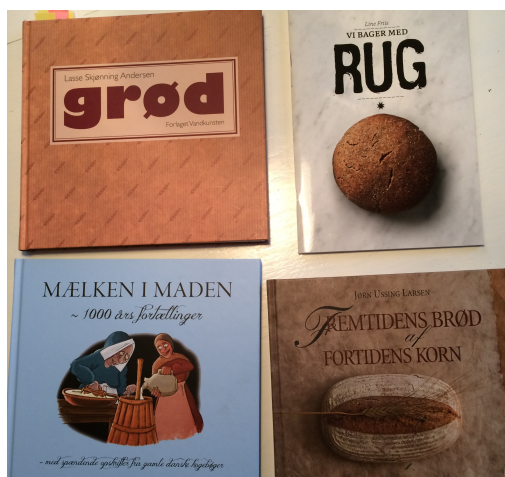
service

håndsprit og

engangsservietter/køkkenrulle

Bøger og inspiration:

- Grød, Lasse Skjønning Andersen
- Fremtidens brød af fortidens korn, Jørn Ussing Larsen
- Vi bager med rug, Line Friis



Links til elevmateriale og lærervejledninger

- "Planter er også mad", Tema om korn. Hvede, havre, byg og rug. Mellemtrin – elevmateriale, korn: http://plantererogsaamad.dk/mellemtrinnet/?page_id=9 - der findes også materiale til indskoling og til udskoling samt lærervejledninger til hvert af de tre forskellige trin på samme hjemmeside.
- "Korn og sundhed" fra Madkamp, DM i hjemkundskab, <http://madkulturen.dk/servicemenu/projekter/madkamp-dm-i-madkundskab/om-madkamp-dm-i-madkundskab/madkamp-2014-korn-og-sundhed/undervisningsmaterialer/>
- der findes elevhæfter og lærervejledninger på hjemmesiden.

Opskrifter:

- grød
- pandebrød
- pandekager

Oplevelseskassen om Fisk

Kassens indhold:

5*spækbræt
5*knive
stor saks
10 plastikbakker
plastikposer
5*dissektionsduge til fisk
3 foldere om livet i sø og å
1 bestemmelsesdug til fisk
og smådyr
stålsøm til plankefisk

husk selv:

karklude
viskestykker
service
håndsprit og
engangsservietter/køkken-
rulle



Bøger og inspirationsmateriale:

- Europas ferskvands fisk, Bent j. Muus og Preben Dahlstøm
- Fisk over bål. Fang en fisk., undersøg den og tilbered den over bål. <http://www.skoven-i-skolen.dk/content/fisk-over-b%C3%A5l>
- Om fiskens anatomi, føde og levevis: <http://www.fiskerforum.dk/fof/fhtb/kap01.pdf>

Opskrift

- plankelaks
- kogte krebs
- fisk med urter
- Sushi: find vejledning på nettet her: <https://www.youtube.com/watch?v=Co6S0JGJUE0>