



Spis blomsterne



Spis blomsterne

Introduktion

Forløbet har spiselige blomster som gennemgående tema og foregår i forårs månederne fra midten af april, maj og juni. Planter man solsikker, er de først klar i august/ september.

Blomster er planter, som vi oftest forbinder med pynt og mange blomster er giftige. Men der er også en del helt almindelige haveblomster, som er spiselige. Det kan godt give et lille sug i maven og være lidt grænse-overskridende for første gang at sætte tænderne i en flot orange tallerkenskækker, man selv har dyrket. .

Formål

Formålet med læringsforløbet er, at eleverne tilegner sig viden om, at der findes både giftige og spiselige blomster. Eleverne får gennem opgaver kendskab til de mest almindelige giftige og spiselige planter i haver og naturen, og hvad man skal gøre, hvis man bliver forgiftet.

Eleverne får kendskab til almindelige spiselige blomster ved at dyrke dem i skolehaven. De arbejder med hele processen fra forspiring af blomsterfrøene, til udplantning i haven og afslutningsvis høsten af blomsterne med smagsoplevelser, og tilegner sig derved viden om blomsternes vækst.



Ikke alle blomster/planter kan spises. En stor del af dem er giftige, så du skal være 100% sikker på, at blomsten, du smager på er spiselige. Er uheldet ude, har www.bispebjerghospital.dk/giftlinjen en god planteoversigt med oplysninger om, hvilke symptomer, du skal være opmærksom på.

Fælles mål

Færdigheds- og vidensmål (efter 2. klassetrin)

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 kan udføre enkle undersøgelser
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
Kommunikation	Eleven kan beskrive egne undersøgelser og modeller	Formidling <ul style="list-style-type: none">Eleven kan fortælle om egne resultater og erfaringer Ordkendskab <ul style="list-style-type: none">Eleven kan mundtligt anvende enkel fagord og begreberEleven har viden om enkle fagord og begreber

Eksempler på læringsmål

- Eleven kan kende forskellige almindelige giftige og spiselige blomster.
- Eleven får viden om hvad man gør, hvis man er blevet forgiftet af en plante.
- Eleven kender til processen med forspiring og udplantning.
- Eleven kan få kendskab til smagen af forskellige spiselige blomster og forskellige anvendelsesmuligheder.

Beskrivelse af undervisningsaktiviteten

Omfang og forløb

Lektion	Lektion 1-2 Dobbeltlektion	Lektion 3-4 Dobbeltlektion	Lektion 5-6 Dobbeltlektion
Tid på året	April	Maj	Juni
Location	I klassen og i skolegården/på en græsplæne.	I skolehaven	I skolehaven & ved bålpladsen eller skolekøkkenet.
Indhold	Forspiring	Plantning	Høst og tilberedning
	Introduktion til spiselige blomster. Forspiring af blomsterfrø i små bakker.	Bearbejdning af jorden i skolehaven. Udplantning af de små grønne forspirede planter.	Blomsterne høstes, og der smages på dem. Tilberedning af is, tørring af lavendelbuketter, presning af blomster

Arbejdsform

Forløbet har fokus på såvel det konkrete - praktiske og det undersøgende - eksperimenterende arbejde med udgangspunkt i en fælles kort instruktion, efterfulgt af gruppearbejde med fokus på praktiske opgaver og dialog i gruppen. Fælles på klassen arbejdes der med hypotesebeskrivelser, -testning og opfølgning.

Eleverne er aktive og i dialog med hinanden og underviseren om opgavens løsning. Samarbejde omkring de praktiske opgaver er ligeledes en et centralt element.

Denne sansemættede og oplevelsesorienterede læring er en tilgang til læring, hvor oplevelserne lagres genkaldes, når eleven møder nye sammenhænge, der minder om det, de har oplevet. Eleverne bliver nær-værende, og for nogle elever vil det føles en smule grænseoverskridende at putte en blomst i munden.

Gennemførelse af undervisningsforløb

Lektion 1-2. Forspiring

- Såbakker (genbrug af velegnet emballage med ca. 7 cm høje kanter), såjord, vandkander.
- Evt. opklippede affaldssække eller anden afdækning og spande til at blande jord i.
- Blomsterfrø - Vælg nogle af de spiselige blomster fra hæftet, eller køb en blandet pose med frø af spiselige planter i dit havecenter.

Gennemførelse

Del 1

Første lektion indledes med en introduktion på klassen omkring giftige og spiselige planter i haven. Eleverne får udleveret arbejdsark 1 med billeder af 12 blomster, hvoraf 6 er spiselige og 6 er giftige. Eleverne skal nu i grupper klippe billederne ud og kategorisere dem i henholdsvis de spiselige og de giftige blomster ud fra deres forhåndsviden.

Øvelsen følges op af en snak på klassen om de rigtige svar. I kategorien: De spiselige blomster tales der om, hvilke dele af blomsten man kan spise og i hvilken slags mad, man kan bruge dem.

I kategorien: De giftige blomster tales om vigtigheden af, at man skal være 100% sikker på, om en plante er spiselig, før den puttes i munden. Der tales ligeledes med eleverne om, hvordan man kan mærke, om man har spist noget giftigt, og hvad man gør, hvis man bliver forgiftet. www.bispebjerghospital.dk/giftlinjen har en god planteoversigt med oplysninger om, hvilke symptomer, du skal være opmærksom på.

Eleverne må naturligvis ikke blive skræmte, men samtidig skal de forstå, at det er vigtigt at have respekt for naturen på mange måder.

Del 2

Efterfølgende skal eleverne i grupper hjælpes ad med at så blomsterfrø i små bakker. Arrangere såjord, bakker og vandkander på et stykke plastic udenfor – evt. en opklippet affaldssæk, så er det let at rydde op bagefter. Eleverne fylder plantebakkerne halvt op med såjord. Jorden vandes let. Det kan være lettere at styre for eleverne, hvis jorden blandes med lidt vand i en spand først og derefter fyldes i bakkerne.

Eleverne får udleveret frø, som sås forsigtigt, så de ikke rører hinanden. Frøene dækkes til med ca. ½ -1 cm fugtig jord. Jorden klappes forsigtigt med en flad hånd.

Bakkerne stilles ind i klasseværelsets vindueskarm.

Nogle frø spirer meget hurtigt – inden for en uge, mens andre godt kan være længere tid om at begynde deres nye tilværelse. Husk at vande.

Alternativt kan frøene også sås udenfor i forarbejdet jord i skolehaven.

Lektion 3-4. Plantning af de forspirede frø

Materialer

- Vandkander
- Små skovle

Gennemførelse

I anden lektion skal eleverne plante de forspirede planter ud i skolehaven. Er der et tilgængeligt stykke jord på skolens grund, som kan omdannes til et blomsterbed, er det vigtigt, at jorden bearbejdes inden de nye små planter plantes ud. Ukrudtsplanter fjernes og jorden graves igennem, så de øverste ca. 20 cm jord løsnes godt. Dette gøres forud for lektionen, så jorden er klar til elever og planter.

Alternativt kan blomsterne sås i et højbed eller en stor murerbalje.

Eleverne arbejder i samme grupper, som da de forspirede planterne. De tager deres blomsterbakker med ud til jordstykket og får tildelt et område. Først finder de i gruppen frem til, hvordan de vil plante blomsterne ved at "tegne" på jordstykket, hvor planterne skal stå. Der skal være 10 cm mellem hver plante. Planter i rækker skal der være 1 m mellem hver række.

Herefter fordeler eleverne opgaver mellem sig. En elev graver et lille hul til planten, en anden elev løsner forsigtigt planten fra bakken; enten ved at trykke en finger op i bunden af hullet med planten eller ved at vride beholderen, så jorden kommer fri af bakken. Forsigtigt løftes jorden med de små grønne spirer fri af bakken og plantes.

Når alle planter er kommet i jorden, vandes der godt.

Planters solsikker, er det en god ide at plante dem samlet og i den side, hvor de ikke kommer til at skygge for de andre planter. Der kan eventuelt sættes et lille navneskilt ved haverne med navne på de blomster, der kommer op.

Husk at vande i tørre perioder.

Opsamling

Som opsamling på forløbet tales der om, hvorfor så små planter mon skal plantes så langt fra hinanden. Eleverne går sammen i gruppen. Rodnettet fra et par forspirede planter, der ikke er plantet, studeres. Rod-typen bestemmes nu ud fra arbejdsøkt 2, der indeholder en oversigt over forskellige almindelige rodtyper. Der afsluttes samlet med bud på svar fra grupperne og en forklaring fra læreren på sammenhængen.

Undringsspørgsmål som

- Hvad får en plante til at vokse?
- Hvorfor skal den bruge så meget plads?
- Hvordan ser planten ud under jorden?
- Hvad ville der ske, hvis planterne stod meget tæt?

Lektion 5-6. Høst og tilberedning

Materialer







- Afhænger af, hvad der vælges at lave.
- Pynt til de medbragte madpakker og børnenes egne opskrifter på pynt til maden

Gennemførelse

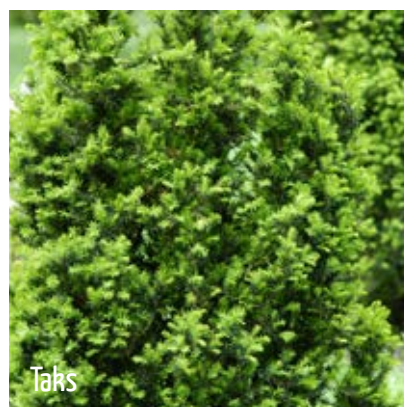
Så er det høsttid og dermed tid til at smage på blomsterne. Ude ved skolehaven smager eleverne på blomsterbladene efter tur. Der gives bud på, hvad den enkelte blomst smager af – har den en smag eleverne kan genkende fra andre madvarer eller krydderier?

Der er mange muligheder for at anvende blomsterne, og hvis der er ressourcer og overskud til det, kan man lave en hel lille klassefest til sommerafslutningen med blomsteristninger og blomsterpyntede muffins eller hjemmelavede blomsteris. Alternativt kan eleverne tage blomsterne med hjem og sammen med deres forældre lave sjove retter med blomster.

Eksempler på blomsternes anvendelsesmuligheder

	Blomstens danske navn	Latinsk betegnelse	Spiselige dele af blomsten	Høstsæson
	Blomsterkarse	Tropaeolum majus	Blomster+blade	juni – frost
		Måske kender du denne blomst som tallerkensmækker, for det navn bruges flittigt. Det er enårig planter, som man nemt sår år efter år. Krybende sommerblomst, der breder sig med lange skud. Brug de friske blomster som krydderi på madpakken eller i salaten – også bladene kan spises.		
	Kornblomst	Centaurea cyanus	Blomster	juni – august
		Kornblomst er en enårig plante, der bliver ca. 50 cm høj. Den fås i hvid, rosa, rød, lilla og den kendte mørkeblå farve, og det er en nem plante at så i haven. Brug de smukke kronblade som drys på salaten eller desserten – smagen er en smule pebret.		
	Lavendel	Lavandula angustifolia	Blomster	juni – august
		De fleste haver har lavendler, som er en solkrævende plante og som elsker en lun vokseplads. De bliver omkring 30 – 50 cm høje. Kom de friske blomster i sukker, som bruges til bagværk – duften af lavendel vil derefter kunne smages. Brug også de friske blomster til at koge med til bærmarmeladen. Høst et bundt blomsterstilke, som du kan hænge til tørre og bruge senere.		
	Flajlsblomst	Tagetes	Blomster	juni - frost
		Sommerblomst, der findes i et væld af arter og sorter. Højden varierer derfor fra 1 m ned til 15 cm høje planter i gule og orange nuancer. Smagen er ikke den samme, så prøv dig frem og led gerne efter citrontagetes og appelsintagetes, som begge er spændende sorter. Passer godt til fiskeretter og desserter. Alle tagetesarter er spiselige, så smag på blomsterbladene og opfind selv gode kombinationer.		
	Solsikke	Helianthus annuus	Blomster	august - september
		Genkendelig sommerblomst, som fås i et væld af sorter, der giver udvoksede planter mellem 40 cm eller 4 m. Blomsterkurven sidder på stive grene, hvor de dagen igennem drejer hovederne mod solen. Pluk de gule randblomster, som smager peberagtigt. Brug dem til kødretter med gris, fisk og fjerkræ eller ovenpå en mad med kødpålæg. Når solsikken er afblomstret og frøene løsner sig, kan du høste dem. Frøene skal ligge i blød natten over i saltet vand, hvorefter de skal overflade-tørres inden de ristes i en 225 grader varm ovn i 30-40 min. Den yderste skal knækkes af, inden solsikkekernelen kan spises.		
	Morgenfrue	Calendula officinalis	Blomster	juli - frost
		Morgenfrue er fast gæst i mange haver. Enten sår du dem hvert forår, eller så kommer de af sig selv, for trods plantens enårig status, sår den nemt sig selv. De bliver omkring 20 – 30 cm høje og har blomster, som varierer i farverne lys gul, gul og orange. Brug de friske randblomsterblade til både forretter, supper, i bagværk, på desserter og salater. Prøv også at drysse morgenfrueblade på dit spejlæg, mens du tilbereder det på panden. Smagen er let pebret.		

Arbejdsark 1



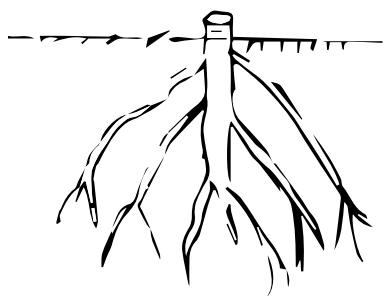
Rodens funktioner

Fastholde planter

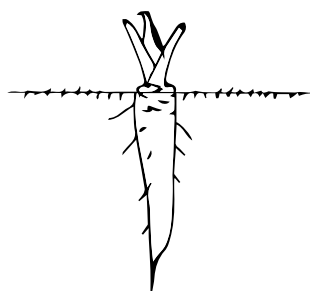
Finde og optage vand

Finde og optage næringsstoffer

Hjerterod



Pælerod



Trævlerod



Skiverod

