

Vild madkundskab



Beskrivelse

Til valgfaget madkundskab laves særlige forløb indenfor indsamling af og madlavning med spiselige urter, bær, nødder, svampe og meget andet, som kan samles i den danske natur.

Aktiviteter

Med udgangspunkt i en sanketur laver vi mad over bål eller i stormkøkken, med de råvarer turen indbringer. Vi smager på det vi møder, taler om det indsamlede og om det at sanke i naturen.

Vild Mad Kundskab er sanselige oplevelser, klimavenlig mad, råvarer i sæson, madlavning over bål og læring om vores natur.

Rammerne for dagen kan være: poulær mad med Noma inspiration, f.eks. Wild Burgers, forårets og forsommerens friske urter i naturens spisekammer, en historisk vinkel med madlavning som i vikingetiden på Kjællinghøl, middelaldermad, en tur på heden med indsamling af bær eller en svampetur i efterårsskoven.

Forberedelse

I kan på forhånd have talt om det lokale landskab og hvilke madvarer, eleverne kender fra naturen. Det er også relevant med en snak om fødevarer i den sæson besøget sker i.

Da de vilde råvarer kun findes indenfor en begrænset periode, i en mængde som giver mening for en sanketur for en større gruppe, er forløbene begrænset til:

Svampetur: September til og med uge 41

Madlavning som i vikingetiden på Kjællinghøl og middelaldermad: april til og med uge 41

Naturens spisekammer: april til og med uge 41

Tur på heden med indsamling af bær: august-september afhængigt af sommerens vejr.

[En god dag på Naturskolen](#)

Efterbehandling

Efter besøget kan I perspektivere til produktion af fødevarer fra andre naturområder. Fx frugter i Sydamerika eller andre lande. I kan også arbejde videre med hvorledes de vilde ingredienser kan integreres i den almindelige, daglige madlavning.

Bevægelse: Forvent en dag med middel bevægelse

Stikord: Madlavning, botanik, bål

Formål

Formålet med forløbet er, at eleverne opnår et grundlæggende artskenndskab til naturens spiselige planter, frugter og bær og at der opstår en lyst til at udnytte naturens ressourcer.

Eksempler fra Fælles Mål

Madkundskab - Der arbejdes med kompetenceområdet fødevarerbevidsthed med fokus på råvarekendskab, hvor eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse, eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag. Der vil også være fokus på bæredygtighed og miljø, hvor eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.

Sted

Naturskolen i Viborg Kommune
Ravnsbjergvej 71
8800 Viborg

Også Naturskolens afdelinger i Undallslund og ved Kjællinghøl kan benyttes

Undervisningsmateriale

Find tilrettelagt forløb i Meebook ved at søge på "KLC Viborg 028" i Share It.
Søg fra alle institutioner.

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Send en ansøgning via nedenstående blanket.
Herefter sender Naturskolen svar på ansøgning via email.

Tilmelding

[Blanket](#)

Praktisk information

Udbyder

Naturskolen i Viborg Kommune

Antal

28

Periode

Hele året

Yderligere oplysninger til periode

Se beskrivelse af muligheder i de enkelte perioder under forberedelse

Varighed

4 timer

Forløbet egner sig bedst til 4 timer men kan tilrettelægges indenfor en kortere tidsramme.

Dette forløb er gratis

Det er **gratis** for kommunale skoler og institutioner.

Private institutioner og andre brugertyper henvises til at søge og booke forløbene via [Naturskolens hjemmeside](#).

Disse brugere må påregne en pris for de enkelte forløb og transport.

Emneområde

Bæredygtighed og verdensmål
Natur og friluftsliv

Fag

Madkundskab

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad

Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

Kontakt udbyder

Naturskolen i Viborg Kommune

Ravnsbjergvej 71

8800 Viborg

Tlf. 86 63 85 00