

Fra jord til bord (4.- 7.klasse)



Beskrivelse

Det at fremstille den daglige mad af råvarer er ikke hverdagskost for alle børn og unge. Derfor er det muligt på Myrthuegård at tilberede årstidens måltid, alt efter aftale, inde i Grovkøkkenet eller i vores Udekøkken.

I Myrthuegård økologiske køkkenhaven går vi på opdagelse efter planters rødder, planters grønne blade, frugter og bær. Smagsoplevelserne guider os til at samle ind til måltidet. I det tidlige forår, hvor køkkenhaven først er i gang med at spire, samler vi vilde urter i stedet. Sensommeren byder på frugter og bær.

Vi kværner forskellige kornsorter og bager i masseovn eller udendørs stenovn. Vi kan tilberede fisk eller lokalproduceret lamme- eller oksekød.

Vi arbejder med økologi i køkkenhaven, råvarekendskab, energi, smag og sundhed.

Vi afprøver forskellige teknikker, som anvendes i tilberedning, konservering og bagning, og vi er opmærksomme på opbygning og anretning af måltidet.

Vi kortlægger, hvor vores fødevarer kommer fra, og hvilke fødevarer der produceres lokalt. Vi sammensætter et måltid af lokale produkter.

I forbindelse med forløbet vil vi komme i berøring med følgende Verdensmål:

12.8: Inden 2030 skal det sikres, at mennesker alle steder, har den relevante information og viden om bæredygtig udvikling og livsstil i harmoni med naturen.

15.1: Inden 2020 skal der sikres bevarelse, genoprettelse og bæredygtig brug af økosystemer på land og i ferskvand og deres tjenesteydelser, specielt skove, vådområder, bjerge og tørømråder i henhold til forpligtigelser under internationale aftaler.

Forberedelse

Gå i jeres lokale dagligvarebutik og få kendskab til sæsonvarer, lokale varer, danskproducerede råvarer, og råvarer der kommer fra den globale verden.

Sammensæt et måltid og sæt på et kort hvor de forskellige ingredienser kommer fra.

Arbejd med fødevarernes klimaaftryk og sammenhængen mellem kostpyramiden og klimapyramiden.

Efterbehandling

Undersøg hvor der kan købes lokale produkter/råvarer, og sammensæt et måltid. Marker på et kort hvor produkterne kan købes, og se hvad der kan købes inde for en radius på f.eks. 5, 10 eller 25 km.

Mål

I forløbet arbejdes med følgende kompetencemål samt færdigheds- og vidensområder:

Madkundskab

Efter 4./ 5./ 6./ 7. klassetrin

Fødevarebevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet

- Smag og bæredygtighed
- Råvarekendskab
- Bæredygtighed og miljø

MYRTHUEs tilbud og steder benytter arbejdsmetoder og rammer, der skaber oplevelse, fordybelse og virkelyst, så eleverne kan udvikle erkendelse og fantasi og får tillid til egne muligheder og baggrund for at tage stilling og handle.

Sted

Myrthuegård, MYRTHUE
Myrtuevej 39
6710 Esbjerg V

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Send en mail eller ring til Fælleskontoret for MYRTHUE – Natur, Kultur & Læring

myrthue@esbjerg.dk
Tlf.nr. 7616 8100

Praktisk information

Udbyder

Myrthuegård, MYRTHUE

Forløbstype

Forløb med formidler

Målgruppe

4. - 7. klasse

Antal

28

Periode

01.04.2024 - 31.10.2024

Varighed

4 timer

Pris

MYRTHUEs forløb er kun for folkeskoler i Esbjerg Kommune.

Når vi sammen planlægger dagen, aftaler vi hvad der skal købes ind til jeres besøg. Jeres pris er altid vores indkøbspris.

Emneområde

FN's Verdensmål
Miljø og bæredygtighed
Natur og friluftsliv
Sundhed og bevægelse

Fag

Madkundskab

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg
- Handicapvenlige forhold



Kontakt udbyder

Myrthuegård, MYRTHUE

Myrtuevej 39

6710 Esbjerg V

Telefon 7616 8100