

# Identificer naturens smagsskatte med alle sanser

Forfattere: Julia Sick

Redaktør: Cathrine Terkelsen

Info: Elevark er udviklet af Cathrine Terkelsen

Faglige temaer: Vilde planter

Kompetenceområder: Fødevarerbevidsthed, Madlavning, Undersøgelse, Perspektivering



## Introduktion:

Inden I skal på sanketur, skal eleverne lære, hvordan man aktivt kan bruge alle sanser til at identificere og analysere spiselige vilde planter i naturen.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Pararbejde: Hvert par tildeles to forskellige spiselige vilde planter, som de skal analysere med alle sanser på [kopiark 1](#).

Se forslag til hvilke planter under [forberedelse](#). **Tip!** Aktiviteten kan også gennemføres med øvrige råvarer som fx rucola og persille. Det kan dog være en fordel, hvis eleverne forinden sanketuren måske allerede har haft mulighed for at stifte bekendtskab med de planter, de senere selv skal sanke.

Læs mere om hvorfor det er vigtigt at kunne bruge sine sanser aktivt, når man skal sanke i teksten [her](#).

Forløb: Udforsk Danmarks smagsskatte  
Forfatter: Julia Sick  
Info: Elevark udviklet af Cathrine Terkelsen  
Redaktør: Cathrine Terkelsen  
Side: 1/1



## Sæt ord på smagen

Stil spørgsmål til din makker og skriv stikord, når han/hun smager.

Hvad smager jeg på: \_\_\_\_\_



Brug synssansen: Bed din makker om at beskrive, hvad han/hun ser?

(farve, form, friskhed...) Fx skinnende, plettet, grønt, stilk...

---



Brug følesansen: Bed din makker om at bruge sine hænder til at sanse, hvordan den

føles udenpå? Fx glat, ru, fedtet...

---



Brug lugtesansen: Bed din makker om at beskrive dens lugt.

Fx blomsterduft, sødt... Minder duften om noget?

---



Brug høresansen: Bed din makker om at tage en bid og beskrive lyden.

Hvad fortæller denne lyd? Er den knasende, knitrende eller...

---



Brug følesansen i munden: Bed din makker om at tage en bid, og beskrive

hvordan den føles inde i munden. Er det glat, hårdt, blødt, stikkende, saftigt, tørt...?

---



Brug smagssansen i munden: Bed din makker om at smage efter og beskrive

hvilke grundsmage, som han/hun kan smage. Er smagen sur, sød, salt, bitter og/eller umami?

---

## 2 Fælles refleksion:

- Hvad kan I bruge jeres viden om sanserne til?
- Hvordan kan I bruge sanserne, når I møder en vild plante i naturen?
- Hvordan kan I huske på at bruge sanserne, når I senere kommer ud i naturen?

## Forberedelser

Udskriv [kopiark](#).

Tildel hvert par to forskellige spiselige vilde planter.

**Tip!** Aktiviteten kan også gennemføres med øvrige råvarer (fx persille, rucolasalat, dild, purløg), da formålet med aktiviteten blot er, at eleverne lærer, hvordan man aktivt bruger alle fem sanser. Det kan dog være en fordel, hvis eleverne har haft mulighed for at stifte bekendtskab med de specifikke planter, som de senere selv skal ud og sanke.

### Eksempler på noget af den vilde mad, som man kan finde i naturen:

**Januar, februar, marts og april:** ramsløg, tang, vandkarse, fuglegræs, løgkarse, almindelig syre, brændenælde, mælkebøtte eller skovsyre.

**Maj:** bøgeblade, mælkebøtte, vild timian, bellis, bøg, fuglegræs, hyrdetaske, mælkebøtte, lind eller vandmynte.

**Juni:** bellis, hyldeblomst, skovjordbær, skovsyre, hybenrose, hyldebær, lind, mælkebøtte, strandsennep, vandmynte eller almindelig syre.

**Juli:** Brombær, hindbær, hybenrose, kornblomst, løgkarse, salturt, brandnælde, valnødder eller vellugtende kamille.

**August:** brændenælde, kornblomst, brøndkarse, brombær, havtorn, hindbær, skovmærke, skovsyre, strandsennep, vandmynte eller valnød.

**September:** vildæble, valnød, kantarel, bellis, brøndkarse, havtorn, hassel, kornblomst, skovsyre, brandnælde, vellugtende kamille eller vandmynte.

**Oktober:** Hasselnødder, valnødder, vildæble, ene, brombær, bøg, tang, havtorn, skovmærke, strandsennep, vandmynte, valnød eller tragtkantarel.

**November:** fuglegræs, peberrod, brøndkarse, kantarel, ene, bellis, vandkarse eller brandnælde.

**December:** Løgkarse, blæretang, skovsyre, tragtkantarel, fuglegræs eller ene.

Find fx en guide hos VILD MAD eller Claus Meyers Naturalmanak med øvrige forslag.

## Læringsmål

- At du opnår viden om, hvordan du kan bruge dine sanser aktivt, når du skal sanke vilde spiselige planter

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål i fagene natur/teknologi og madkundskab:

### **Natur/Teknologi:**

Fra kompetenceområdet Undersøgelse efter 4. klassetrin:

- Eleven kan indsamle og bestemme dyr, planter, svampe og sten, herunder med digitale databaser
- Eleven har viden om hovedgrupper af sten og enkel klassifikation af dyr, planter og svampe.

Fra kompetenceområdet Perspektivering efter 6. klassetrin:

- Eleven kan sætte anvendelse af natur og teknologi i et bæredygtigt perspektiv
- Eleven har viden om enkle principper for bæredygtighed

### **Madkundskab:**

Fra kompetenceområdet Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- eleven har viden om sanselighed

## Uddybende

### **Brug dine sanser, når du sanker:**

Vores fysiologiske sanseapparat består af de 5 sanser – smagssansen, lugtesansen, høresansen, synssansen og

følesansen (samt den kemestetiske sans, som er vores sans for smerte). I [denne artikel](#) kan du læse mere om, hvad der sker når vi smager.

Når man skal sanke spiselige planter, er sanserne absolut et vigtigt redskab. Med sanserne er det muligt at undersøge, hvordan planten ser ud, lugter, føles, smager og lyder. Hvis vi bruger alle vores sanser aktivt, når vi sanker, kan vi registrere enhver form for kommunikation, som planterne giver, og dette kan hjælpe os med at afgøre, hvilke plante det er.

Sanserne kan derfor også hjælpe os med at identificere potentielt giftige planter og dermed mindske risikoen for at opleve allergiske reaktioner. Mange giftige planter viser nemlig tegn på, at de ikke er spiselige.

Eksempelvis ved at udsende meget stærke ubehagelige lugte (som vi kan registrere med lugtesansen) eller stikke os med hårde blade eller skarpe torne (som vi kan mærke med følesansen).

Når vi aktivt bruger sanserne, kan vi derfor registrere sådanne egenskaber og undgå at komme til at spise planter og plantedele, der måske kan gøre os syge. Det er derfor godt at kende og kunne bruge sine sanser, inden man tager på sanketur.

### **Brug en god vejledning, når du sanker:**

MEN HUSK! Man må aldrig spise noget, man ikke er 100 % sikker på, hvad er! Det er derfor anbefalelsesværdigt, at man anvender en troværdig vejledning, når man skal på sanketur. Brug fx råvareguiden hos VILD MAD (på [vildmad.dk](http://vildmad.dk)) eller Claus Meyers Naturalmanak. En vejledning beskriver planternes særlige kendetegn, så man ved, hvad man skal søge efter ude i naturen. Så det er vigtigt, at man både bruger sit hoved og alle sine sanser, når man tager på sanketur!

## Kopiark

Kopiark:

[Akt 5 - Sæt ord på plantens smag med alle sanser \(kopiark\).pdf](#)

## Sæt ord på smagen

Stil spørgsmål til din makker og skriv stikord, når han/hun smager.

Hvad smager jeg på: \_\_\_\_\_



Brug synssansen: Bed din makker om at beskrive, hvad han/hun ser?

(farve, form, friskhed...) *Fx skinnende, plettet, grønt, stilk...*

---



Brug følesansen: Bed din makker om at bruge sine hænder til at sanse, hvordan den føles udenpå? *Fx glat, ru, fedtet...*

---



Brug lugtesansen: Bed din makker om at beskrive dens lugt.

*Fx blomsterduft, sødt... Minder duften om noget?*

---



Brug høresansen: Bed din makker om at tage en bid og beskrive lyden.

*Hvad fortæller denne lyd? Er den knasende, knitrende eller...*

---



Brug følesansen i munden: Bed din makker om at tage en bid, og beskrive hvordan den føles inde i munden. *Er det glat, hårdt, blødt, stikkende, saftigt, tørt...?*

---



Brug smagssansen i munden: Bed din makker om at smage efter og beskrive hvilke grundsmage, som han/hun kan smage. *Er smagen sur, sød, salt, bitter og/eller umami?*

---