

## En kreativ ret med vilde planter

**Forfattere:** Julia Sick

**Redaktør:** Cathrine Terkelsen

**Info:** Elewark er udviklet af Cathrine Terkelsen

**Faglige temaer:** Vilde planter

**Kompetenceområder:** Fødevarerbevidsthed, Madlavning, Undersøgelse, Perspektivering



### Introduktion:

Efter sanketuren kan eleverne, på baggrund af deres viden om vilde planter og deres smag, eksperimentere, udvikle, tilberede og præsentere en kreativ og smagfuld ret, hvori den/de pågældende vilde planter indgår. Tip! Denne aktivitet kan evt. slås sammen med aktivitet 10, så retten bliver en del af et større fordybelses- og formidlingsprojekt om vilde planter.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Fælles introduktion: Eleverne skal i denne aktivitet udvikle en kreativ ret med vilde planter. Det bliver derfor en lille konkurrence om, hvem der kan implementere den vilde råvare på den mest kreative og smagfulde måde i madlavningen.  
*Hvis I eksempelvis har sanket ramsløg, kan eleverne eksperimentere med at udtænke en ret, der tager udgangspunkt i ramsløg.*
- 2 Præsenter eleverne for de tilgængelige vilde planter, som de må anvende samt for de øvrige fødevarer, de kan finde supplerende ingredienser i (se mere under [forberedelse](#)).
- 3 Bed eleverne om først at analysere den valgte plantes smag med alle deres sanser ved hjælp af [kopiarket](#) (som de gjorde det i [aktivitet 5](#)), så de kan blive bekendt med plantens smag og dermed bedre blive i stand til at træffe reflekterede og begrundede valg på baggrund af den konkrete plantes smag.
- 4 Eleverne brainstormer og udtænker en plan for retten, som godkendes af læreren.
- 5 Stil evt. yderligere krav til opgaven. Eksempelvis at retten skal tale til alle sanser:  
*Hvordan kan retten komme til at appellere til [synssansen](#), [lugtesansen](#), [høresansen](#), [følesansen](#) og [smagssansen](#)?*
- 6 Eleverne eksperimenterer i køkkenet og udvikler/tilbereder retten.
- 7 Eleverne præsenterer deres ret for klassen ved en fælles smagning.
- 8 Sæt ord på retternes smage, herunder hvordan planterne bibringer smag til retterne.
  - Hvordan taler retterne til sanserne?
  - Hvordan bidrager planterne med smag til retterne?
  - Hvilke øvrige retter kunne I forestille jer, at planten ville bibringe med smag til?
- 9 Diskutér evt. forbedringer af retterne og skriv opskrifterne ned.

## Forberedelser

Aktiviteten forudsætter, at klassen har mindst én tilgængelig vild plante til rådighed, som de kan tage afsæt i,

når de skal udvikle deres ret. Derfor skal denne/disse planter være tilgængelige i passende stor mængde til alle grupper.

Indkøb diverse basisvarer til fødevarerudstillingen, som eleverne kan anvende.

## Læringsmål

- at du kan analysere en plante med alle sanser og udtrykke dig om plantens smag
- at du kan anvende din viden om smag, sanser og vilde spiselige planter til at udvikle en ret
- at du kan begrunde dine råvare- og smagsvalg
- at du kan reflektere over vilde planters anvendelsesmuligheder i madlavning

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
- Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen
- Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed

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
- eleven kan lave mad efter en opskrift
- eleven kan udvikle opskrifter
- eleven kan tilsmage og krydre maden

## 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?*

---