# Kortspil: Kend de vilde spiselige planter

Forfattere: Julia Sick
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Anvend spillet til at lade eleverne tilegne sig viden om en række vilde planter. Gennem spillet bliver de blive bekendt med planternes sensoriske egenskaber samt opnå viden om, hvornår de er i sæson og hvilke sankelandskaber, de tilhører.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

| | |
|---|---|
| 1 | Inddel eleverne i grupper, uddel spillekort (ark 1, 2 og 3) og introducer spillet: Se de forskellige spilversioner under forberedelse. |
| 2 | Spil og ha' det sjovt med at lære om vilde planter! |
| 3 | Se også anvendelsen af kortene i det fulde forløb Udforsk Danmarks smagsskatte |

## Forberedelser

Print og udklip spillekort. (ark 1, ark 2 og ark 3)

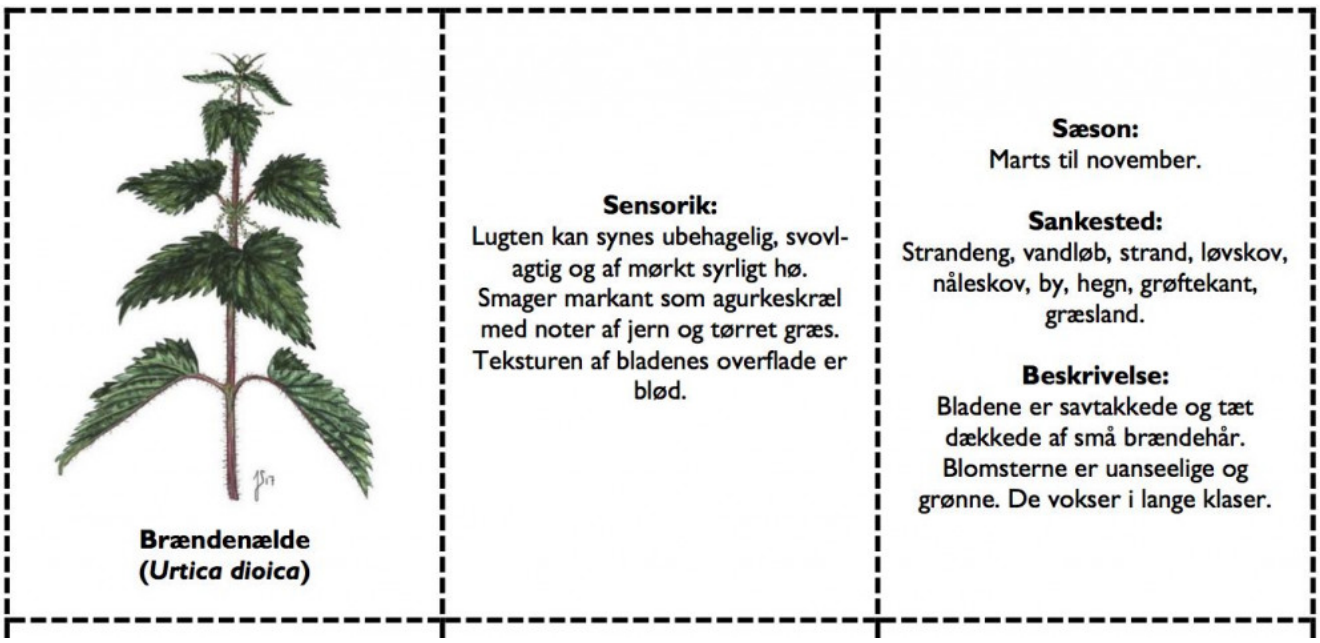
Laminér evt. kortene, så de kan genbruges eller tages med ud i naturen.

**Spilleregler:**

I dette spil gælder det om at finde frem til tre kort, der kan matches.
De tre kort viser:

1. En vild plante
2. Plantens sensoriske egenskaber

3. Oplysninger om plantens udseende, sankested og sæson.




Et eksempel på tre matchende kort.

Der kan spilles på forskellige måder og med forskellig sværhedsgrad. Start fx med at bede eleverne om i samarbejde at finde frem til hvilke kort, der matcher. Lad dem fx starte med at matche billede med sensoriske egenskaber. Måske får de brug for at søge om hjælp på nettet eller i en naturvejledning, for at finde ud af, hvornår planten er i sæson/hvilket sankelandskab den tilhører.
Når eleverne har fundet frem til de korrekt matchende kort, kan de efterfølgende spille traditionelt vendespil med kortene, for at blive mere og mere fortrolige med planterne.

**OBS!** Spillet bliver sværere jo flere planter, der er i spil på samme tid. Planterne kan derfor med fordel også fordeles mellem grupperne, således at hver gruppe kun tager udgangspunkt i 3 – 4 planter af gangen frem for alle 15 planter på én gang.

## Læringsmål

- *at du lærer en række vilde planter at kende*
- *at du oplever, hvornår vilde planter er i sæson.*

- *at du bliver bekendt med en række vilde planters sensoriske egenskaber*
- *at du bliver bekendt med, hvilke sankelandskaber planterne tilhører*

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.

**Madkundskab:**

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse
- Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen
- Eleven har viden om fødevaregruppers 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

## Kopiark

Kopiark:
Akt 6 - Spillekort 3 (kopiark) ny version.pdf
plante ark 2.pdf
plante ark 3.pdf



**Brændenælde**
**(*Urtica dioica*)**

**Sensorik:**
Lugten kan synes ubehagelig, svovlagtig og af mørkt syrligt hø. Smager markant som agurkeskræl med noter af jern og tørret græs. Teksturen af bladenes overflade er blød.

**Sæson:**
Marts til november.

**Sankested:**
Strandeng, vandløb, strand, løvskov, nåleskov, by, hegn, grøftekant, græsland.

**Beskrivelse:**
Bladene er savtakkede og tæt dækkede af små brændehår. Blomsterne er uanseelige og grønne. De vokser i lange klaser.



**Skovmærke**
**(*Gallium odoratum*)**

**Sensorik:**
Dufter og smager som en blanding af mandler, vanilje og hø. Teksturen er fin og delikat i foråret.

**Sæson:**
Marts til oktober.

**Sankested:**
Strandeng, løvskov, nåleskov, by, hegn, grøftekant, græsland.

**Beskrivelse:**
Bladene er smalle, spidse og lancetformede. De sidder i karakteristiske kranse op langs stilken. En krans af otte blade er meget karakteristisk. Blomsterne er små og hvide.



**Hyldeblomst**
**(*Sambucus nigra*)**

**Sensorik:**
En meget karakteristisk blomstret duft. Blomsterne er fine og delikate.

**Sæson:**
Blomster i juni.

**Sankested:**
Strandeng, løvskov, nåleskov, by, hegn.

**Beskrivelse:**
Busk eller træ der kan blive op til syv meter. Den blomstrer med små, hvide blomster i runde skærme.



**Almindelig kantarel**
**(*Cantharellus cibarius*)**

**Sensorik:**
Smager en smule bitter og af umami. Lugter behagligt af abrikoser og skov.
Kødagtig og fast konsistens.

**Sæson:**
Maj til november.

**Sankested:**
Løvskov, nåleskov.

**Beskrivelse:**
Lille og nydelig med en glat, mørk og orangegul hat, der er lidt hvælvet og nedtrykt i midten. Underneden har den fastsiddende og forgrenede lameller.



**Hassel**
**(*Corylus avellana*)**

**Sensorik:**
Fuldfed, lidt syrlig og kraftig smag af nødder med svag umami.
Dufter mildt af unge skud fra løvtræer med noter af rå kartoffel.
Sprød og saftig konsistens.

**Sæson:**
Nødderne modner i september og oktober.

**Sankested:**
Løvskov, by, hegn.

**Beskrivelse:**
De hårde, brune nødder sidder i klaser på busken eller træet. De knækkede nødder er runde og råhvide.



**Havtorn**
**(*Hippophaë rhamnoides*)**

**Sensorik:**
Meget syrlig smag med noter af mango, passionsfrugt, mandarin, ananas og appelsin.
Glat og silkeagtig overflade med en fast og saftigt indre del.

**Sæson:**
August til oktober.

**Sankested:**
Strandeng, by, hegn.

**Beskrivelse:**
Busk-lignede krat, men kan rejse sig op til et træ. Bladene er smalle, grønne og sølvglinsende. Bærrene er små gulorange og sidder tæt på de bærende grene.



**Almindelig hjertemusling**
**(*Cerastoderma edule*)**

**Sensorik:**
Blandet smag af salt, umami og lidt sødme.
Dufter af frisk havvand og har en kødagtig konsistens.

**Sæson:**
Hele året men bedst i sæsonen september til maj.

**Sankested:**
Havet, tidevandszonen.

**Beskrivelse:**
Skallen er hvid eller let brunlig, og hjerteformet.



**Vellugtende kamille**
**(*Matricaria recutita*)**

**Sensorik:**
Aromatisk og blomstret med noter af grønne æbler og honning.
Dufter sødligt, krydret og blomstret med noter af frisk hø og honning.
Blomsterne har en blød konsistens med et saftigt bid.

**Sæson:**
Juli til september.

**Sankested:**
Strandeng, hegn, grøftekant, græsland.

**Beskrivelse:**
Grenet stængel, og bladene er fjersnitdelte med meget smalle afsnit.
Blomsterne har et klart, gult, kuppel-lignende hoved med hvide, aflange blade hele vejen rundt.



**Kornblomst**
**(*Centaurea cyanus*)**

**Sensorik:**
Smager fint krydret og lidt af nellike og peber. Dufter mildt af kløver.
Konsistensen er fin og lidt håragtig.

**Sæson:**
Juni til september (blomster).

**Sankested:**
Græsland.

**Beskrivelse:**
Slank og lidt håret stilk. Små blade med en filtet overflade.
Blomsterne er rørformede og blå, og de kan være mere violette i den midterste del.