

Grillað í skóginum

ALMENNAR UPPLÝSINGAR

Markmið: Að nemendur þekki mun á trjátegundum, bæði útliti og bragði. Samvera, samvinna og rýmisgreindin efld. Eykur þekkingu á umhverfinu og eflir hæfni í greiningu á aðstæðum ásamt því að þjálfa leikni nemenda á vettvangi og hæfni í verklegu námi.

Námsgreinar: Heimilisfræði og myndmennt.

Aldur: Öll aldursstig.



VERKLÝSING

Hægt er að vinna sér í haginn ef verkefnið er ekki unnið á þeim tíma sem jurtirnar eru í blóma. Þá má tína lauf og jurtir, t.d. birkilauf, og setja í frysti að hausti. Þegar vinna á verkefnið eru laufin tekin úr frysti, söxuð og sett saman við deigið sem krydd.

Gott er að nota greinar úr skóginum til að grilla brauðið á, t.d. birkigreinar. Jafnvel að leyfa nemendum að tálga börkinn af á þeim enda sem brauðið á að vera á. Einnig er gott að vera með víðigreinar 70-80 cm langar. Þær þarf ekki að tálga og hægt er að nota þær aftur og aftur. Einnig skiptir máli að greinarnar séu ekki of stuttar þannig að börnin séu ekki alveg ofan í eldinum og reyknum.

Grillað er við opinn eld þar sem nemendur læra að bera virðingu fyrir eldinum og gera sér grein fyrir gagni hans við eldamennskuna.

Þá er hægt að tengja við myndmenntina á þann hátt að nemendur setjist niður og teikni það sem þau sjá í skóginum eða náttúrunni. Einnig er gott að fræðast um íslenskar jurtir, sem krydd eða lækningajurtir.

UNDIRBÚNINGUR, NÁMSEFNI, TÆKI OG TÓL

Eldiviður, olía, eldspýtur, deig, birkigreinar, hnífar og eitt bretti. Spjöld, pappír og teikniáhöld. Ef ekki eru greinar á staðnum sem henta getur verið gott að hafa þær meðferðis annars staðar frá.

Ýmsar bækur nýtast við vinnuna. Dæmi: *Plöntuhandbókin* eftir Hörð Kristinsson, *Íslenskar lækningarjurtir*, *Flóra Íslands*. Einnig er gott að vinna með Plöntuvefinn á vef Menntamálastofnunar: mms.is/namsefni/plontuvefurinn.