

LEKTION 3A

KEND GRØNTSAGEN



DET SKAL I BRUGE

- ✓ Skemaet "Gamle afgrøder"
- ✓ Danske afgrøder
- ✓ Adgang til internettet

LÆRINGSMÅL

1. I kan redegøre for forskellige typer af grøntsager, der gror i Danmark, men som er svære at finde i supermarkedet (Råvarekendskab)
2. I kan tilberede de glemte grøntsager på forskellig måde (Råvarekendskab)

MADKUNDSKAB

🕒 90 MIN

Meget af det, vi spiser i Danmark, kommer fra andre lande, enten fordi det er billigere, eller fordi det ikke findes i Danmark. Når vi spiser så meget mad, der er dyrket i andre lande, glemmer vi tit at bruge de råvarer, som vokser i Danmark.


Hvordan smager de lilla gulerødder, hyben, majroer eller kålrabi? Hvordan ser de ud, og hvad kan man bruge dem til?

OPGAVE 1

JEOPARDY

Klassen skal dyste om, hvem der kender flest danske afgrøder, altså planter, der dyrkes i Danmark.


I hold skal I gætte, hvilke grøntsager, der gemmer sig bag tallene.

 Besøg Jeopardy (<https://jeopardylabs.com/play/hvad-kan-man-dyrke-i-danmark>)

OPGAVE 2

GAMMEL OG GLEMT

Mange danske afgrøder kender vi ikke i dag, fordi vi får mad fra andre lande. Men der findes faktisk mange afgrøder i Danmark, som vi bare ikke bruger i dag. Kig på skemaet "Gamle afgrøder" og sæt kryds ud for de afgrøder, I kender.

 skemaet "Gamle afgrøder" (<https://drive.google.com/file/d/0BzXohvzri-ESRnpSd09CSWZodkU/view?usp=sharing>)

Hvor mange af dem havde I ikke hørt om før?

Jeres lærer kan vise jer nogle afgrøder, som kan vokse i Danmark, men som ikke er så kendte. Snak om, hvad man kan bruge de forskellige grøntsager eller frugter til og smag på dem. Tilbered madvarerne på forskellig måde; kog, bag eller steg dem eller lav marmelade eller saftvand af dem. Prøv jer frem.