



Fag/klassetrin:

Natur/teknologi

1.-2. klasse.

Omfang: 2 lektioner.

Målpar, læringsmål,

tegn på læring:

Se skema nedenfor.

Formål: Formålet er, at eleverne opnår kendskab til nogle af de krydderier, vi importerer fra Tanzania. De lærer, hvilke sanser der er relevante at bruge til at undersøge og genkende dem. Det er vigtigt, at eleverne forstår, at vores samlede sanseindtryk er en blanding af flere sanser. Derfor skal eleverne bruge én sans ad gangen i opgaven.

Krydderier og sanser

- undersøg sanserne og spændende krydderier fra Tanzania



INTRODUKTION: Vi bruger krydderier mange steder til daglig. De fleste krydderier får vi fra andre lande over hele verden – og en del af vore mest velkendte krydderier dyrkes bl.a. i Tanzania.

Her skal eleverne danne hypoteser om deres sanseapparat, og vi bruger krydderier fra Tanzania til et forsøg, der afdækker, hvad sanserne kan, og hvordan vi bruger kombinationer af bestemte sanser til bestemte opgaver. Med til opgaven hører også et vendespil, hvor eleverne lærer krydderiernes navne og udseende at kende.

INSPIRATION TIL LÆRINGSMÅL:

Eleven skal kunne identificere, adskille og italesætte sine sanseindtryk. Eleven skal have kendskab til krydderier, både som tilsætningsstof og som importvare fra Tanzania

INSPIRATION TIL TEGN PÅ LÆRING:

Eleven kan beskrive sine sanser, både når de er i brug, og når de ikke er i brug. Eleven kan navngive krydderierne og ved, hvilke sanser der bruges for at adskille krydderierne. Eleven kan udpege Danmark og Tanzania på et verdenskort.

KOMPETENCER OG MÅLPAR

Kompetenceområder

Kompetencemål

Færdigheds- og vidensmål

NATUR/TEKNOLOGI EFTER 2. KLASSE

Undersøgelse

Eleven kan udføre enkle undersøgelser på baggrund af egne og andres spørgsmål

Mennesket 1-2:

Eleven kan undersøge sanser / Eleven har viden om menneskets sanser

Sådan gør I

MATERIALER

- Krydderier i så uforarbejdet form som muligt: kanel (kanelstænger), vanilje (vaniljestænger), stjerneanis (hele, ikke stødt), peber (hele korn), muskatnød (som hele nødder, ikke stødt) og nelliker (hele, ikke stødt).
- De samme 6 krydderier i forarbejdet form (ved vaniljen er det mest praktisk at bruge vaniljesukker), anbragt i hvide engangsglas med sølvpapir over.
- Et verdenskort, evt. Google Earth.

UNDREN OG HYPOTSEEDANNELSE

- Klassen bliver bedt om at komme med bud på, hvad krydderier er. Når nogle bud er skrevet op på tavlen, kan læreren forklare eleverne, at vi får mange af vores krydderier fra Tanzania. Alle krydderierne i dette forsøg dyrkes på øen Zanzibar ud for Tanzania, der har været berømt for sin krydderiekspor i århundreder. Du kan læse mere baggrund i lærervejledningens fakta-sektion.
- Læreren viser på et kort, hvor Danmark og Tanzania ligger – og udpeger også Zanzibar.



Amals hemmelighed

Side 2/3

Opgaveark #14

- Klassen bliver bedt om at nævne de fem sanser og komme med vurderinger af, hvilke sanser der vil være mest relevante at bruge til at genkende et krydderi. Navne på sanserne og forslagene skrives op på tavlen.

AFPRØVNING

Eleverne skal nu vælge, hvilken sans de vil starte med at bruge til at parre de rå, uforarbejdede krydderier med de forarbejdede krydderier i glassene.

- Når eleverne vælger synssansen, må de se på det rå krydderi og se ned i glasset med det forarbejdede krydderi (uden for lugteafstand). Eleverne skal så forsøge at parre de rå med de forarbejdede krydderier.
- Når eleverne vælger følesansen, må de mærke på det rå krydderi med lukkede øjne og uden for lugteafstand. Derefter må de røre det forarbejdede krydderi. Eleverne skal så forsøge at parre de rå med de forarbejdede krydderier.
- Når eleverne vælger lugtesansen, må de med lukkede øjne lugte til det rå krydderi og derefter til det forarbejdede krydderi. Eleverne skal så forsøge at parre de rå med de forarbejdede krydderier.
- Når eleverne vælger smagssansen må de (hvis muligt) smage en lille smule af de rå krydderier og derefter (mens de holder sig for næsen og har lukkede øjne) en smule af det forarbejdede. Eleverne skal så forsøge at parre de rå med de forarbejdede krydderier.
- Hvis nogen elever foreslår høresansen, er de meget velkomne til at prøve. Det kan være, at de kan genkende et af de rå krydderier, når de hører det lande på en bordoverflade.

EVALUERING

Med brug af hvilke sanser var det nemmest/sværest at bestemme krydderierne? Det er en vigtig pointe at få frem, at vi hele tiden bruger flere af vores sanser i kombination, og at det er vores måde at opleve verden på. Brug en spisesituation som eksempel: Hvor mange sanser skal vi have i brug for at kunne nyde maden?

Krydderi-vendespil

Eleverne skal klippe brikkerne til vendespillet ud. Der er tre ark (indsat klar til udprint på de sidste sider af denne PDF). Spillet rummer nogle af krydderierne fra forsøget, men også andre:

- Et ark med billeder af krydderierne
- Et ark med krydderiernes navne
- Et ark med tomme brikker

FORBEREDELSE

Når brikkerne er klippet ud og evt. lamineret eller limet på karton, skal eleverne beskrive krydderierne med stikord (så godt de kan) på de tomme brikker: Det kan f.eks. være farve, form, smag, duft, størrelse mv. Forventningerne til elevernes beskrivelser af krydderierne bør naturligvis afpasses efter klassetrin.

Nu skal elever spille vendespil:

- Brikkerne med billeder, navne og beskrivelserne lægges i hver sit område med bagsiderne opad, så spillerne nu har tre områder med ni brikker i hvert foran sig på bordet.
- Første elev vender et kort fra hver bunke. Hvis de tre kort handler om samme krydderi, har man et stik. Hvis kun to af kortene handler om samme krydderi, lægges alle de tre vendte kort tilbage, hvor man tog dem og med bagsiden opad igen.
- Under spillet har læreren mulighed for dels at gennemføre formativ evaluering af eleverne ved at se, hvordan de klarer sig i spillet, dels at stille opklarende spørgsmål og vejlede eleverne til f.eks. at huske deres egen beskrivelse af et krydderi.

Det er en fordel ved vendespillet, at eleverne kan finde spillet frem igen senere i skoleåret og få repeteret deres viden om krydderierne. Derved forankres elevernes viden.



Amals hemmelighed

2016
BØRNE-
U-LANDS
KALENDER

Side 3/3

Opgaveark #14



Kardemomme

Muskat

Koriander

Vanilje

Stjerneanis

Kanel

Ingefær

Nelliker

Peber