



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Læringsscenarie**

Læringsscenarie 7 – 8



Finansieret af Den Europæiske Union. De synspunkter og holdninger, der kommer til udtryk, er dog udelukkende forfatterens/forfatterernes og afspejler ikke nødvendigvis Den Europæiske Unions eller Det Europæiske Forvaltningsorgan for Klima, Infrastruktur og Miljø (CINEA) holdninger. Hverken Den Europæiske Union eller bevillingsmyndigheden kan holdes ansvarlig herfor.

Fiskemarkedet

Denne aktivitet hjælper elever i alderen 7 til 8 år med at forstå det grundlæggende i fisk og skaldyr
rejse fra havet til tallerkenen og med at opdage mangfoldigheden af spiselige fisk og skaldyr.

Mål:

- Eleverne forstår, hvor fisk og skaldyr kommer fra, hvordan de havner på deres tallerken, og forskellige måder at tilberede dem på.
- Eleverne identificerer forskellige vandlevende arter og bliver fortrolige med havets biodiversitet.
- Eleverne tilbereder og spiser fisk og skaldyr under opsyn af en voksen.

Generelle oplysninger

Alder: 7 til 8 år

Fag: naturvidenskab, ernæring, biologi, matematik, kunst, samfundsfag

Nøglerord: fisk og skaldyr, fisk, mad, hav, biodiversitet, madlavning, fiskeri

Hvem er dette til? Lærere, formidlere på science-museer/-centre

Andre samfundsaktører, du kan inddrage: kokke, fiskere, fiskehandlere, fiske- eller skaldyrsopdrættere

Bæredygtighedskompetencer¹:

At legemliggøre bæredygtighedsværdier	At favne kompleksiteten i bæredygtighed	At forestille sig bæredygtige fremtider	At handle for bæredygtighed
• At fremme naturen	• Systemtænkning	• Tilpasningsevne • Udforskende tænkning	• kollektiv handling

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Aktivitet – Fiskemarkedet

Varighed: 45 min.

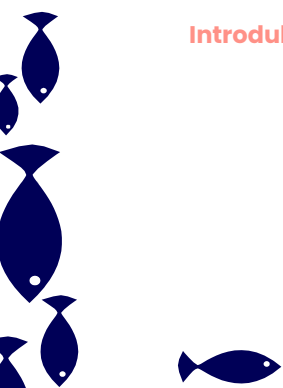
Materialer:

- Borde og stole
- En måtte eller et transportabelt bassin
- Havdyr trykt på tykt papir (udskriv så mange, der er brug for, afhængigt af de opskrifter, du har valgt)
- Små fiskenet eller sier
- 10 spande
- 10 kurve eller andre beholdere
- 10 trykte skilte med arter og priser
- En kassedisk eller kasse
- Poletter (eller enhver genstand, der forestiller en valuta). Du kan lave poletter med forskellige værdier, ligesom rigtige mønter.
- Små punge eller æsker
- A3-ark (enten klippet i form af en tallerken eller med en stor tom tallerken trykt på dem)
- Trykte opskrifter
- Trykte madvarer
- Saks med runde spidser
- Lim
- Farvetuscher, blyanter

Forberedelse:

- Del lokalet op i tre dele.
- I den første del sætter du bassinet eller måtten op og lægger havdyrene i. Placér spandene og lige så mange fiskenet eller sier, som der er børn, der skal have rollen som fisker.
- I den anden del sætter du et langt bord op med 10 kurve eller beholdere. På hver kurv placerer du et skilt med navnet på en fisk eller et skaldyr og en pris. Brug en kasse med nogle poletter til at lave en kassedisk.
- I den tredje del laver du en kunststation med borde, stole, papirark, der forestiller tallerkener, lim, saks med runde spidser, farvetuscher og blyanter. Udskriv og klip madvarer ud, så fiske- og skaldyrsopskrifterne bliver komplette (f.eks. citron, pasta, ris ...).
- For hvert barn, der skal have rollen som kok, udskriver du en opskrift og forbereder en lille pung eller æske med nogle få poletter.

Introduktion:



»I dag skal vi sammen lave et fiskemarked. Hver af jer får en vigtig rolle: I kan være fisker, fiskehandler eller kok. Vi arbejder sammen om at lave lækker og sund mad.«

Inden du forklarer, hvad en fisker, en fiskehandler eller en kok er, så opfordr eleverne til at tænke over disse tre fagpersoners rolle: Hvad laver de i deres arbejde? Hvorfor er de vigtige?

Du kan også spørge dem, hvilke fisk og skaldyr de allerede kender.

Instruktioner:

Gruppen deles i tre. Du får måske brug for at holde fiskehandlergruppen mindre end de andre.

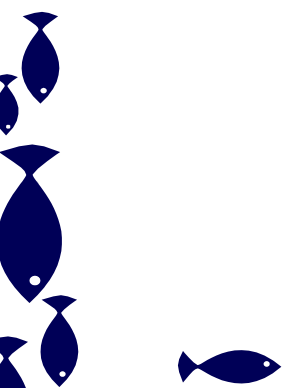
1. Fiskerne bruger fiskeredskaberne til at samle havdyrene og sortere dem i de forskellige spande.
2. Fiskehandlerne tager havdyr fra spandene og lægger dem i den rigtige kurv på deres stand.
3. Kokkene tager hver en opskrift og en pung. De kigger på ingredienserne og stiller sig i kø for at købe dem hos fiskehandlerne.
4. Fiskehandlerne sælger fisk og skaldyr til kokkene. De sørger for at give byttepenge, når det er nødvendigt.
5. Kokkene tager en tallerken ved kunststationen, finder de øvrige ingredienser og laver en collage, der forestiller deres opskrift.

Opsamling:

- Underviseren lader hver gruppe fortælle de andre, hvad de har lært.
- De spørger fiskerne, hvad de har fisket. For hver art beder de de kokke, der har tilberedt arten, om at vise deres ret.
- Underviseren kan spørge:
 - o Var der et dyr, du ikke vidste, man kunne spise?
 - o Har du nogensinde spist [artens navn]? Hvordan smagte det?
 - o Er der et dyr, du gerne vil smage en dag?
- Hvis børnene allerede er begyndt at lære om ernæring, kan underviseren spørge:
 - o Hvorfor er det godt for dig at spise fisk og skaldyr? (spise for at få energi, godt for hjertet, hjernen, spise for at blive højere og stærkere ...)

Alternativer:

- Spil legen i tre runder, så hvert barn kan prøve alle tre roller.
- Spil hvert trin for sig:
 - o Først fisker alle børnene sammen og sorterer dyrene på fiskemarkedets stand.
 - o Derefter vælger hvert barn en opskrift, og underviseren påtager sig rollen som fiskehandler, der sælger produkterne. Hvert barn laver sin collage ud fra sin opskrift.



For at gå videre: inviter en kok, fisker, fiskehandler eller fiskeopdrætter ud i klassen for at lave aktiviteten sammen med jer og forklare deres arbejde for gruppen. Eller besøg dem på deres arbejdsplads, efter I har lavet aktiviteten.

Aktivitet – Forbind prikkerne

Varighed: 30-45 min.

Bemærk: Denne aktivitet egner sig bedre i situationer, hvor fiskemarkedet er for kompliceret at arrangere (f.eks. på grund af mangel på plads eller ressourcer).

Materialer:

- Ét A4-opgaveark pr. par af elever
- Billeder af de arter, der vises på opgavearket (udskrevne eller vist med en projektor)
- Blyanter
- Viskelæder

Forberedelse:

- Gør lokalet klar, så eleverne kan sidde to og to.
- Sørg for, at de har blyanter og viskelædere til rådighed.

Introduktion:

»I dag skal vi tale om mad fra havet; vi skal lære, hvilke dyr og planter fra havet vi kan spise.«

Begynd med at vise billeder af arterne ét ad gangen, og bed eleverne om at afgøre, hvad det er: Er det en plante eller et dyr? Hvordan ser det ud? Har det en skal? Har det klosakse? Har det finner? Har det fangarme? Hvad hedder arten?

Inden gruppearbejdet går i gang, giver underviseren instruktionerne på opgavearket: »Forbind prikkerne mellem dyret eller planten og den ret, der er lavet af det.«

Instruktioner:

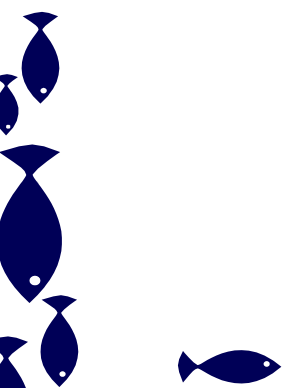
1. Eleverne sidder i par eller grupper af tre.
2. Underviseren deler ét opgaveark ud pr. gruppe og giver dem cirka 15 minutter til at forbinde prikkerne.
3. Underviseren står til rådighed for hjælp.

Opsamling:



- Underviseren lader eleverne dele det rigtige svar for hver art.
- Underviseren kan spørge:
 - o Var der et dyr eller en plante, du ikke vidste, man kunne spise?
 - o Har du nogensinde spist [artens navn]? Hvordan smagte det?
 - o Er der et dyr, du gerne vil smage en dag?
- Hvis eleverne allerede er begyndt at lære om ernæring, kan underviseren spørge:
 - o Hvorfor er det godt for dig at spise fisk og skaldyr? (spise for at få energi, godt for hjertet, hjernen, spise for at blive højere og stærkere ...)

For at gå videre: inviter en kok, fisker, fiskehandler eller fiskeopdrætter ud i klassen for at lave aktiviteten sammen med jer og forklare deres arbejde for gruppen. Eller besøg dem på deres arbejdsplads, efter I har lavet aktiviteten.



Hjemmeopgave – Fisk og skaldyr på min tallerken

Varighed: én uge (derhjemme) efter ovenstående aktivitet

Materialer:

- Ét opgaveark pr. elev, trykt på den ene side, A4
- Et kamera, en printer, saks og lim ELLER farvetuscher
- En kuglepen
- Elefantsnot, tape eller nåle og en tavle eller ledig plads på en væg i jeres klasseværelse

Introduktion:

»Vi har lært, hvordan fisk havner på vores tallerken, og vi har opdaget forskellige opskrifter. Vi har også lært, at vi skal spise fisk og skaldyr for at blive sunde og stærke og få energi. Så nu skal vi prøve det derhjemme. I løbet af ugen skal du bede din familie om at hjælpe dig med at lave ét måltid med fisk eller skaldyr. Udfyld opgavearket med rettens navn, ingredienserne og et billede eller en tegning af retten. Om en uge præsenterer vi vores opskrifter for hinanden.«

Du kan dele Mr.Goodfish-hjemmesiden eller -appen for at hjælpe familierne med at vælge arter og udforske opskrifter.

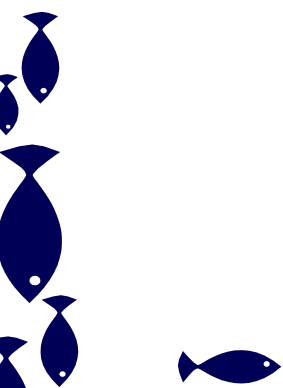
Opsamling:

I klassen beder du hver elev om at fortælle om den ret, de fik, og om at dele deres indtryk (Hvordan smagte det? Var det svært eller nemt at lave? Hvad syntes de andre i din familie om denne opskrift?).

Lad dem hænge deres opgaveark op på en tavle eller en væg i et par dage, og opfordr dem til at kigge på opskrifterne.

Du kan også overveje at samle alle opgavearkene og lave et lille opskriftshæfte, der uddeles til alle eleverne, så de kan tage det med hjem til deres familie.

Alternativ: hvis det er muligt, kan du erstatte denne hjemmeopgave med en madlavningssession på din skole, dit science-center eller museum. Vælg en nem opskrift med fisk eller skaldyr, som I kan lave sammen med børnene (f.eks. sardin- eller makrelcreme, fiskefrikadeller, fisketærte, fisketacos/-wrap/-sandwich ...). Du kan invitere en kok eller fiskehandler til at gøre det sammen med dig og foreslå, at familierne også deltager. Hvis du ønsker at bruge dette alternativ, så begynd med at tjekke de lokale sundheds- og fødevarer sikkerhedsregler for madlavning med børn. For at finde en kok eller fiskehandler kan du finde Mr.Goodfish-medlemmer i dit land på hjemmesiden eller i appen.



Fisk og skaldyr på min tallerken

Mit navn:

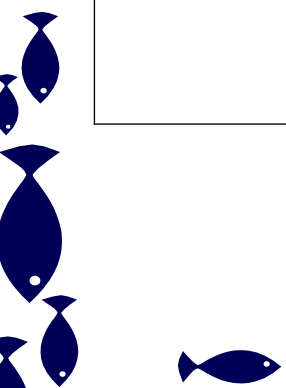
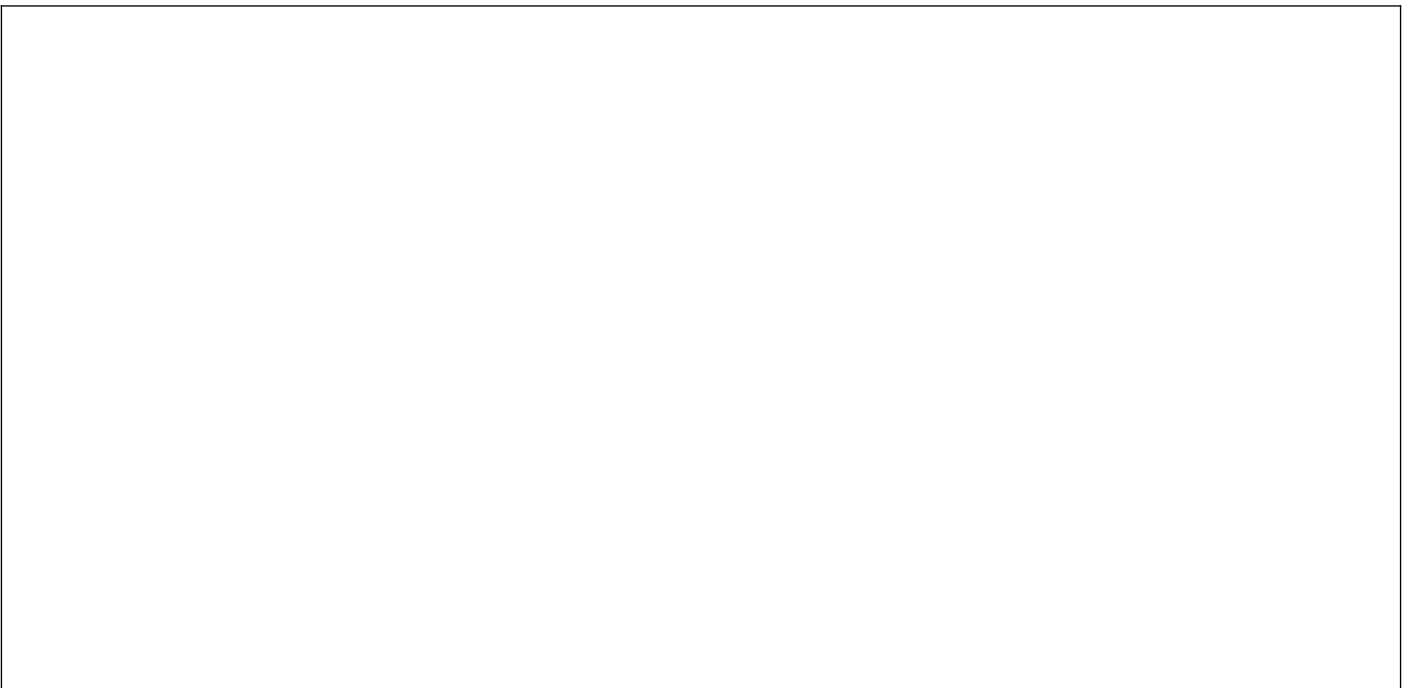
I denne uge laver jeg fisk eller skaldyr sammen med min familie.

Retten hedder

Ingredienserne i denne opskrift er:

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

Jeg tegner retten, eller jeg udskriver og klister et billede ind her:



Muslinger med pomfritter

Ingredienser:

- **4 muslinger**
- **Nogle pomfritter**
- **Hakket persille**

Grillet ottearmet blæksprutte

Ingredienser:

- **1 ottearmet blæksprutte**
- **1 citron**
- **1 skål ris**

Nudler med rejer

Ingredienser:

- **5 rejer**
- **1 skål nudler**
- **1 tomat**

Kammuslinger med ris

Ingredienser:

- **2 kammuslinger**
- **Nogle grønne bønner**
- **1 skål ris**

Østers

Ingredienser:

- **6 østers**
- **1 citron**
- **1 skål salat**

Blæksprutte med pomfritter

Ingredienser:

- **4 blæksprutter**
- **Nogle pomfritter**
- **1 skål salat**

Krabbe med majs

Ingredienser:

- **1 krabbe**
- **1 grillet majskolbe**
- **1 skål kartoffelmos**

Grillet fisk

Ingredienser:

- **1 fisk**
- **Nogle grønne bønner**
- **1 skål ris**

Muslinger med pomfritter



Grillet ottearmet blæksprutte



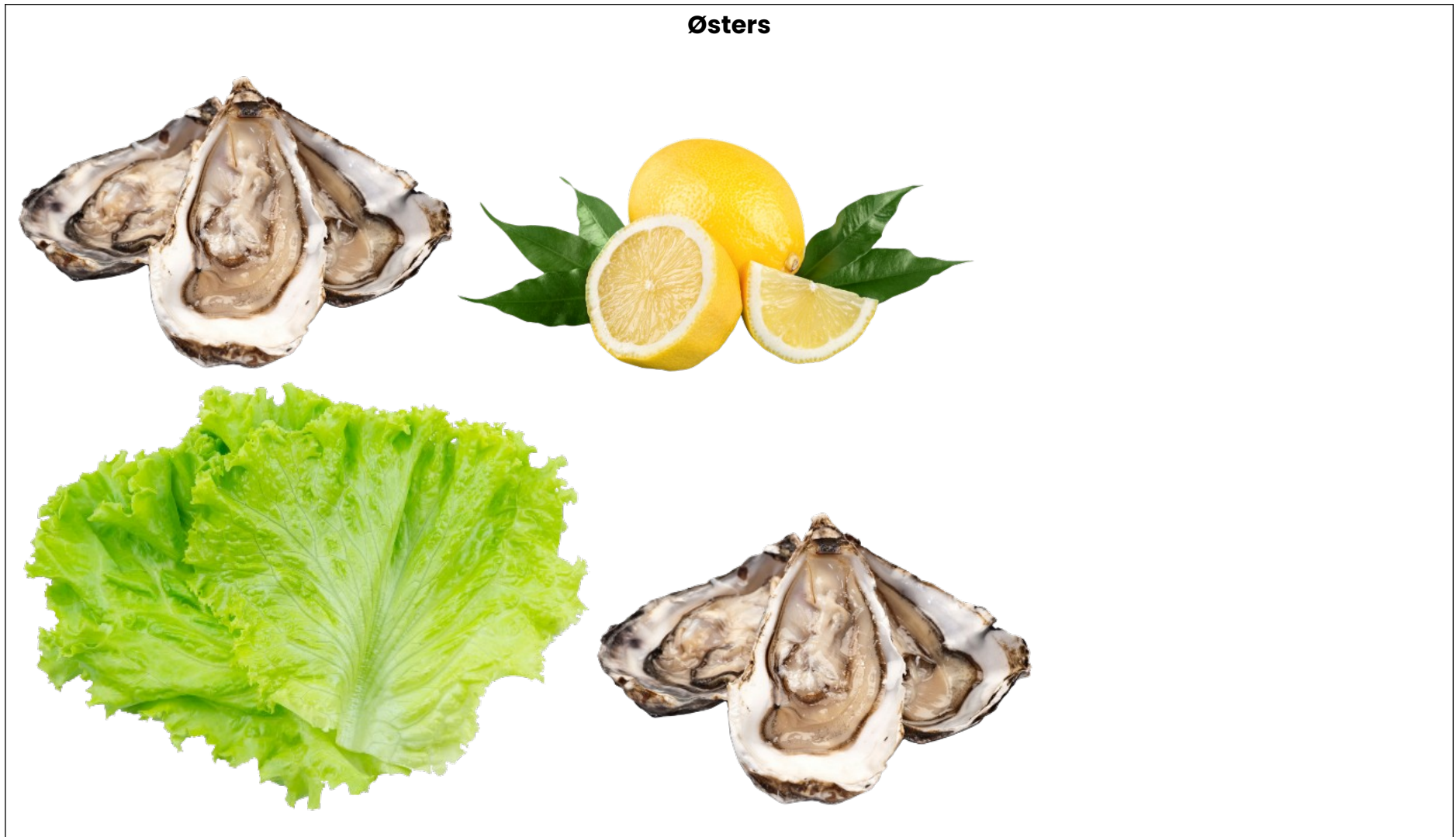
Nudler med rejer



Kammuslinger med ris



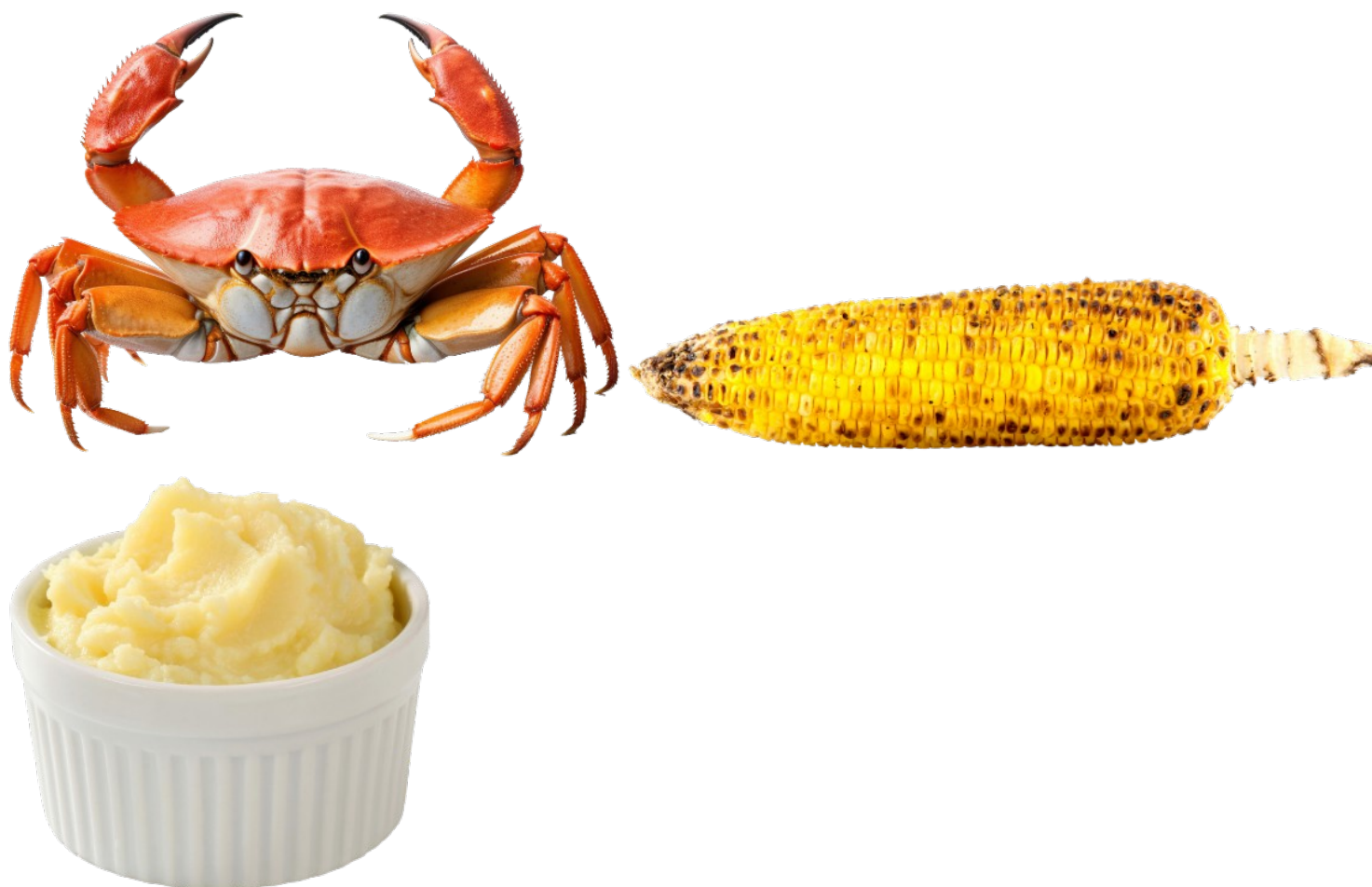
Østers



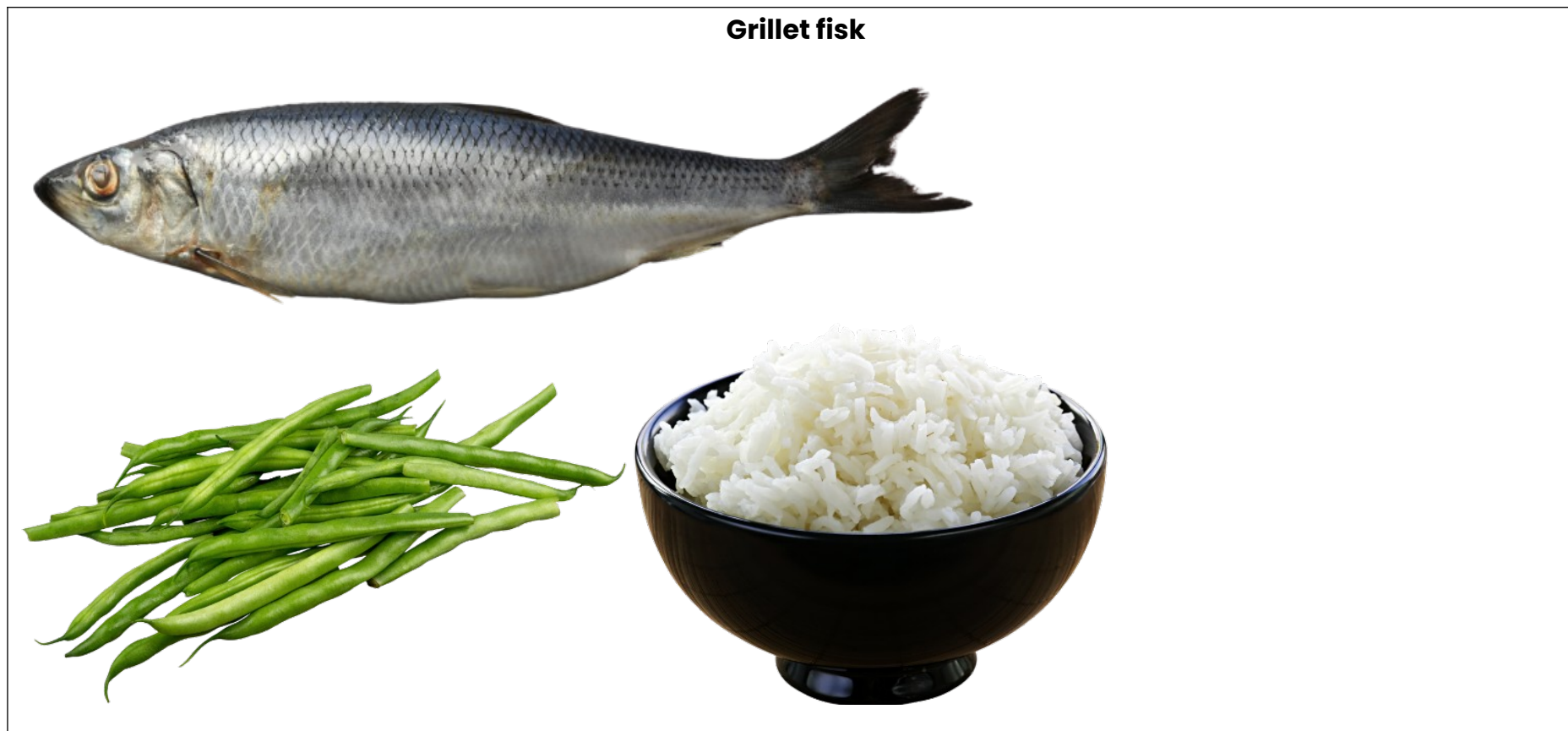
Blæksprutte med pomfritter



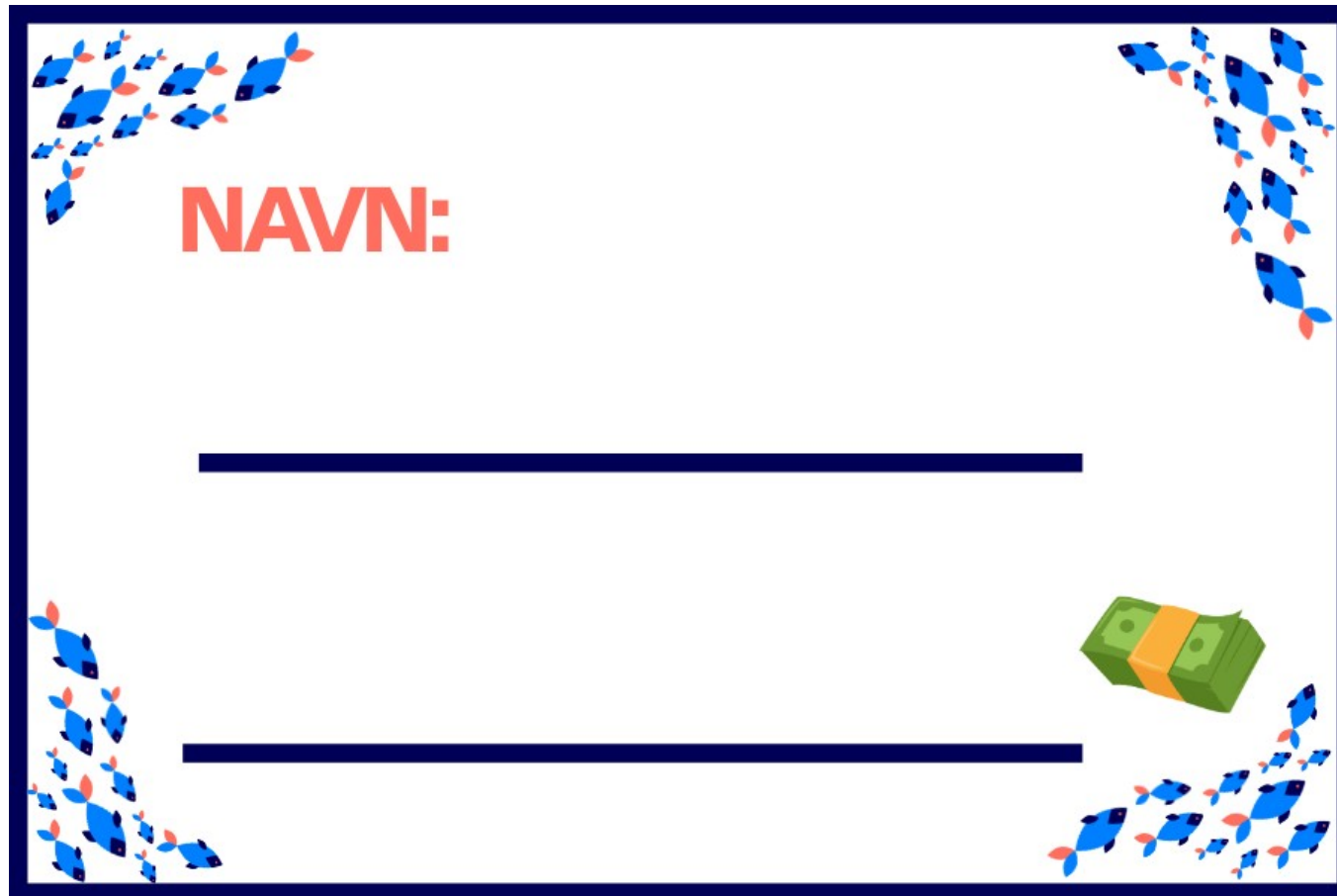
Krabbe med majs



Grillet fisk



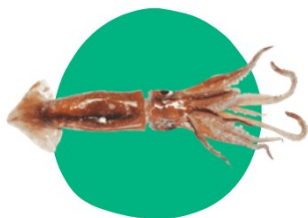
Udskriv følgende som markedsskilt



NAVN:



FORBIND PRIKKERNE





»Vælg den rigtige fisk i den rigtige sæson!«

Følg os

Hjemmeside: www.mrgoodfish.com

