



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Lärandescenario**

Lärandescenario 7–8



Finansierat av Europeiska unionen. De synpunkter och åsikter som framförs är dock enbart författarnas och speglar inte nödvändigtvis Europeiska unionens eller Europeiska genomförandeorganet för klimat, infrastruktur och miljö (CINEA):s ståndpunkt. Varken Europeiska unionen eller den beviljande myndigheten kan hållas ansvarig för dessa.

Fisk- och skaldjursmarknaden

Den här aktiviteten hjälper elever i åldern 7 till 8 år att förstå grunderna i hur fisk och skaldjur färdas från havet till tallriken, och att upptäcka mångfalden av arter som går att äta.

Mål:

- Eleverna förstår var fisk och skaldjur kommer ifrån, hur de hamnar på tallriken och olika sätt att tillaga dem.
- Eleverna känner igen olika vattenlevande arter och blir bekanta med den marina biologiska mångfalden.
- Eleverna tillagar och äter sjömat under uppsikt av en vuxen.

Allmän information

Ålder: 7 till 8 år

Ämnen: naturvetenskap, kost, biologi, matematik, bild, samhällskunskap

Nyckelord: fisk och skaldjur, fisk, mat, hav, biologisk mångfald, matlagning, fiske

Vem är detta för? Lärare, pedagoger på vetenskapsmuseer/science center

Andra samhällsaktörer du kan involvera: kockar, fiskare, fiskhandlare, fisk- eller skaldjursodlare

Hållbarhetskompetenser¹:

Att förkroppsliga hållbarhetsvärderingar	Att omfamna komplexitet inom hållbarhet	Att föreställa sig hållbara framtider	Att agera för hållbarhet
• Att främja naturen	• Systemtänkande	• Anpassningsförmåga • Utforskande tänkande	• Kollektivt handlande

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 – Fisk- och skaldjursmarknaden

Längd: 45 min

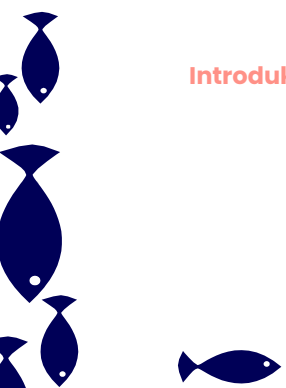
Material:

- Bord och stolar
- En matta eller en liten plastpool
- Havsdjur utskrivna på tjockt papper (skriv ut så många som behövs beroende på vilka recept du valt)
- Små håvar eller silar
- 10 hinkar
- 10 korgar eller andra behållare
- 10 utskrivna etiketter med arter och priser
- En kassadisk eller kassalåda
- Spelmarker (eller något föremål som får representera pengar). Du kan göra marker med olika värden, som riktiga mynt.
- Små plånböcker eller askar
- A3-pappersark (antingen utklippta i form av en tallrik eller med en stor tom tallrik utskriven på dem)
- Utskrivna recept
- Utskrivna livsmedel
- Saxar med rundad spets
- Lim
- Färgpennor, blyertspennor

Förberedelser:

- Dela in utrymmet i tre delar.
- I den första delen ställer du i ordning poolen eller mattan och lägger ut havsdjuren. Ställ fram hinkarna och lika många håvar eller silar som det finns barn som ska ta rollen som fiskare.
- I den andra delen ställer du fram ett långt bord med 10 korgar eller behållare. På varje korg placerar du en etikett med namnet på en fisk- eller skaldjursart och ett pris. Använd en låda med några marker för att skapa en kassadisk.
- I den tredje delen skapar du en pysselstation med bord, stolar, pappersark som föreställer tallrikar, lim, saxar med rundad spets, färgpennor och blyertspennor. Skriv ut och klipp ut livsmedel för att komplettera recepten (t.ex. citron, pasta, ris ...).
- För varje barn som ska ta rollen som kock skriver du ut ett recept och förbereder en liten plånbok eller ask med några marker.

Introduktion:



”Idag ska vi skapa en fiskmarknad tillsammans. Var och en av er får en viktig roll: ni kan vara fiskare, fiskhandlare eller kock. Vi ska arbeta tillsammans för att laga läcker och nyttig mat.”

Innan du förklarar vad en fiskare, en fiskhandlare eller en kock är, uppmuntra barnen att fundera på vad dessa tre yrkespersoner gör: vad gör de i sitt arbete? Varför är de viktiga?

Du kan också fråga dem vilka fisk- och skaldjursarter de redan känner till.

Instruktioner:

Gruppen delas in i tre. Du kan behöva hålla fiskhandlargruppen mindre än de andra.

1. Fiskarna använder fiskeredskapen för att samla in havsdjuren och sortera dem i de olika hinkarna.
2. Fiskhandlarna tar havsdjur ur hinkarna och lägger dem i rätt korg i sitt stånd.
3. Kockarna tar var sitt recept och en plånbok. De tittar på ingredienserna och ställer sig i kö för att köpa dem av fiskhandlarna.
4. Fiskhandlarna säljer fisken och skaldjuren till kockarna. De ser till att ge växel när det behövs.
5. Kockarna hämtar en tallrik vid pysselstationen, letar upp de andra ingredienserna och gör ett collage som föreställer deras recept.

Uppföljning:

- Pedagoger låter varje grupp berätta för de andra vad de lärt sig.
- De frågar fiskarna vad de fiskade. För varje art ber pedagoger de kockar som lagat den arten att visa upp sin rätt.
- Pedagoger kan fråga:
 - o Fanns det något djur som du inte visste att man kan äta?
 - o Har du någonsin ätit [artens namn]? Hur smakade det?
 - o Finns det något djur som du skulle vilja smaka på någon gång?
- Om barnen redan har börjat läsa om kost kan pedagoger fråga:
 - o Varför är det bra för dig att äta fisk och skaldjur? (mat för energi, bra för hjärtat och hjärnan, mat för att växa och bli starkare ...)

Alternativ:

- Spela leken i tre omgångar så att varje barn får prova alla tre rollerna.
- Spela varje steg för sig:
 - o Först fiskar alla barn tillsammans och sorterar djuren i fiskståndet.
 - o Sedan väljer varje barn ett recept, och pedagoger tar rollen som fiskhandlare och säljer varorna. Varje barn gör sitt collage utifrån sitt recept.

För att gå vidare: bjud in en kock, fiskare, fiskhandlare eller fiskodlare till klassen för att göra aktiviteten med er och berätta om sitt yrke för gruppen. Eller besök dem på deras arbetsplats efter aktiviteten.



Aktivitet – Dra streck mellan prickarna

Längd: 30–45 min

Obs: Den här aktiviteten passar bättre i miljöer där fiskmarknaden är för svår att ordna (t.ex. på grund av brist på plats eller resurser).

Material:

- Ett A4-arbetsblad per elevpar
- Bilder på arterna som visas på arbetsbladet (utskrivna eller visade med projektor)
- Blyertspennor
- Suddgummi

Förberedelser:

- Förbered utrymmet så att eleverna kan sitta två och två.
- Se till att de har blyertspennor och suddgummin tillgängliga.

Introduktion:

”Idag ska vi prata om mat från havet. Vi ska lära oss vilka djur och växter från havet vi kan äta.”

Börja med att visa bilder på arterna en och en och be eleverna avgöra vad det är: är det en växt eller ett djur? Hur ser det ut? Har det ett skal? Har det klor? Har det fenor? Har det tentakler? Vad heter arten?

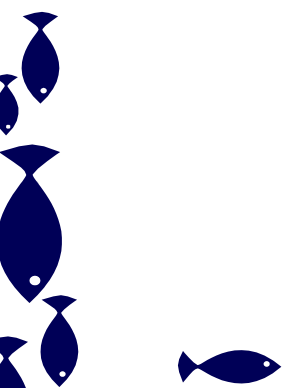
Innan grupparbetet börjar ger pedagogen instruktionerna på arbetsbladet: ”Dra streck mellan djuret eller växten och rätten som görs av den.”

Instruktioner:

1. Eleverna sitter i par eller i grupper om tre.
2. Pedagogen delar ut ett arbetsblad per grupp och ger dem ungefär 15 minuter att dra strecken.
3. Pedagogen finns tillgänglig för att hjälpa till.

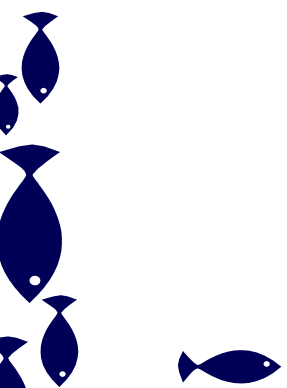
Uppföljning:

- Pedagogen låter eleverna berätta det rätta svaret för varje art.
- Pedagogen kan fråga:
 - o Fanns det något djur eller någon växt som du inte visste att man kan äta?
 - o Har du någonsin ätit [artens namn]? Hur smakade det?
 - o Finns det något djur som du skulle vilja smaka på någon gång?



- Om eleverna redan har börjat läsa om kost kan pedagogen fråga:
 - o Varför är det bra för dig att äta fisk och skaldjur? (mat för energi, bra för hjärtat och hjärnan, mat för att växa och bli starkare ...)

För att gå vidare: bjud in en kock, fiskare, fiskhandlare eller fiskodlare till klassen för att göra aktiviteten med er och berätta om sitt yrke för gruppen. Eller besök dem på deras arbetsplats efter aktiviteten.



Läxa – Fisk och skaldjur på min tallrik

Längd: en vecka (hemma) efter aktiviteten ovan

Material:

- Ett arbetsblad per elev, utskrivet på ena sidan, A4
- En kamera, en skrivare, sax och lim ELLER färgpennor
- En penna
- Häftmassa, tejp eller nålar och en anslagstavla eller ledigt utrymme på en vägg i klassrummet

Introduktion:

”Vi har lärt oss hur fisken hamnar på vår tallrik och vi har upptäckt olika recept. Vi har också lärt oss att vi behöver äta fisk och skaldjur för att växa upp friska och starka och få energi. Nu ska vi prova detta hemma. Under veckan ber du din familj att hjälpa dig att laga en måltid med fisk eller skaldjur. Fyll i arbetsbladet med rättens namn, ingredienserna och ett foto eller en teckning av rätten. Om en vecka presenterar vi våra recept för varandra.”

Du kan dela webbplatsen eller appen Mr.Goodfish för att hjälpa familjer att välja arter och utforska recept.

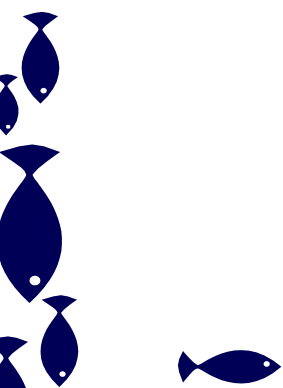
Uppföljning:

I klassen ber du varje elev att berätta om rätten de åt och att dela sina intryck (hur smakade det? Var det svårt eller lätt att laga? Vad tyckte de andra i din familj om receptet?).

Låt dem sätta upp sitt arbetsblad på en anslagstavla eller vägg i några dagar och uppmuntra dem att titta på recepten.

Du kan också fundera på att samla in alla arbetsblad och göra ett litet recepthäfte att dela ut till alla elever, så att de kan ta med det hem till sin familj.

Alternativ: om möjligt kan du ersätta den här läxan med en matlagingsstund i skolan, på science centret eller museet. Välj ett enkelt recept med fisk eller skaldjur att laga tillsammans med barnen (t.ex. sardin- eller makrillröra, fiskbiffar, fiskpaj, fisktacos/-wrap/-smörgås ...). Du kan bjuda in en kock eller fiskhandlare för att göra detta med dig, och föreslå att familjerna också deltar. Om du vill använda det här alternativet, börja med att kontrollera lokala hälso- och livsmedelssäkerhetsregler kring matlagning med barn. För att hitta en kock eller fiskhandlare kan du titta på medlemmar i Mr.Goodfish i ditt land på webbplatsen eller i appen.



Fisk och skaldjur på min tallrik

Mitt namn:

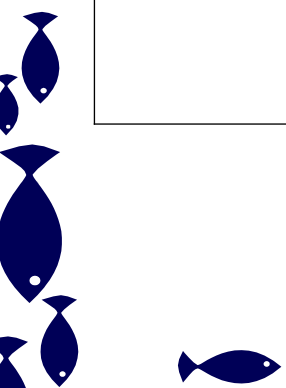
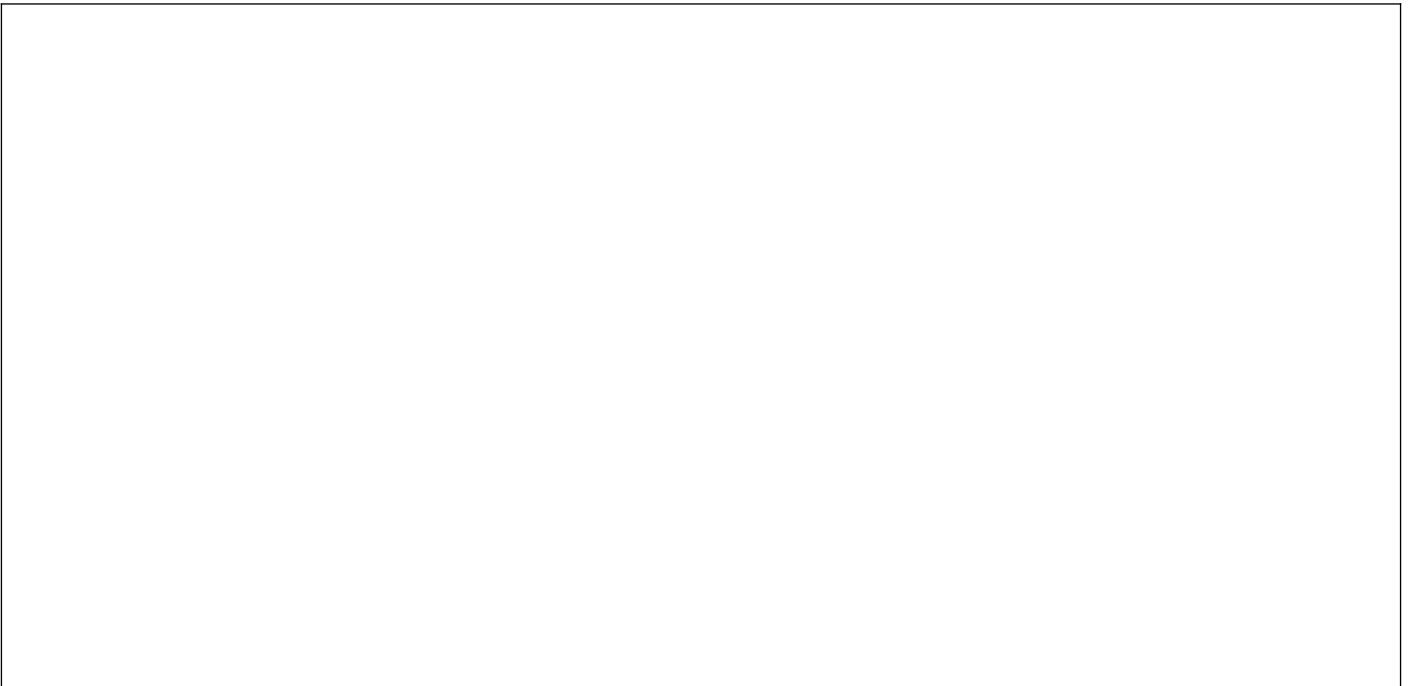
Den här veckan lagar jag fisk eller skaldjur med min familj.

Rättens namn är

Ingredienserna i det här receptet är:

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

Jag ritar rätten eller skriver ut och klistrar in en bild här:



Musslor med pommes frites

Ingredienser:

- **4 musslor**
- **Lite pommes frites**
- **Hackad persilja**

Grillad åttaarmad bläckfisk

Ingredienser:

- **1 åttaarmad bläckfisk**
- **1 citron**
- **1 skål ris**

Räknudlar

Ingredienser:

- **5 räkor**
- **1 skål nudlar**
- **1 tomat**

Pilgrimsmusslor med ris

Ingredienser:

- **2 pilgrimsmusslor**
- **Lite gröna bönor**
- **1 skål ris**

Ostron

Ingredienser:

- **6 ostron**
- **1 citron**
- **1 skål sallad**

Tioarmad bläckfisk med pommes frites

Ingredienser:

- **4 tioarmade bläckfiskar**
- **Lite pommes frites**
- **1 skål sallad**

Krabba med majs

Ingredienser:

- **1 krabba**
- **1 grillad majskolv**
- **1 skål potatismos**

Grillad fisk

Ingredienser:

- **1 fisk**
- **Lite gröna bönor**
- **1 skål ris**

Musslor med pommes frites



Grillad åttaarmad bläckfisk



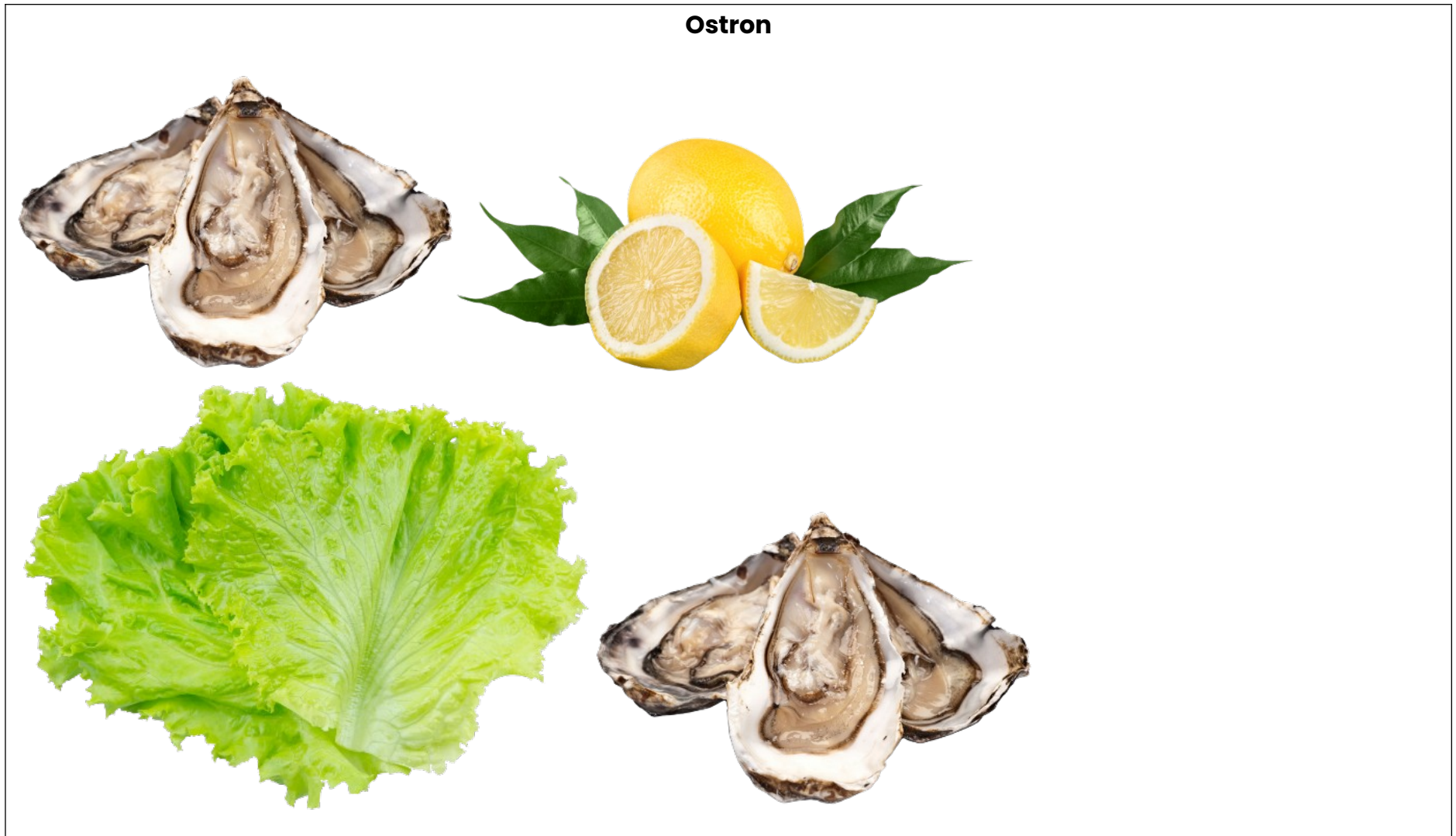
Räknudlar



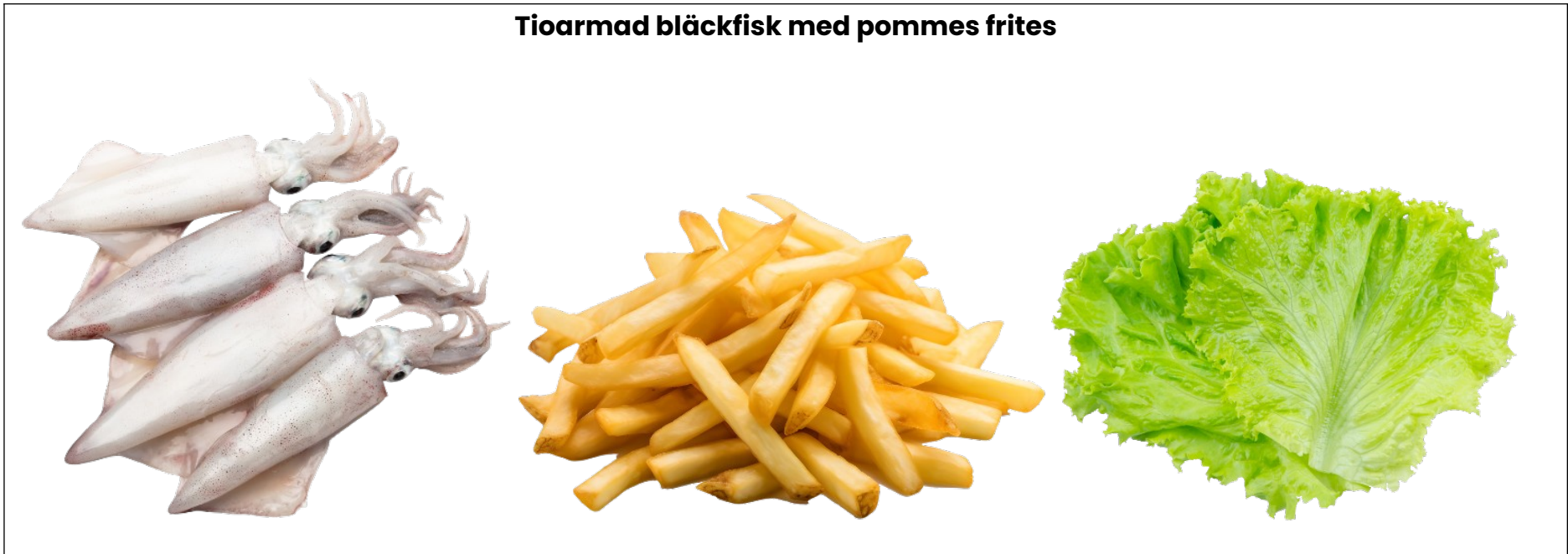
Pilgrimsmusslor med ris



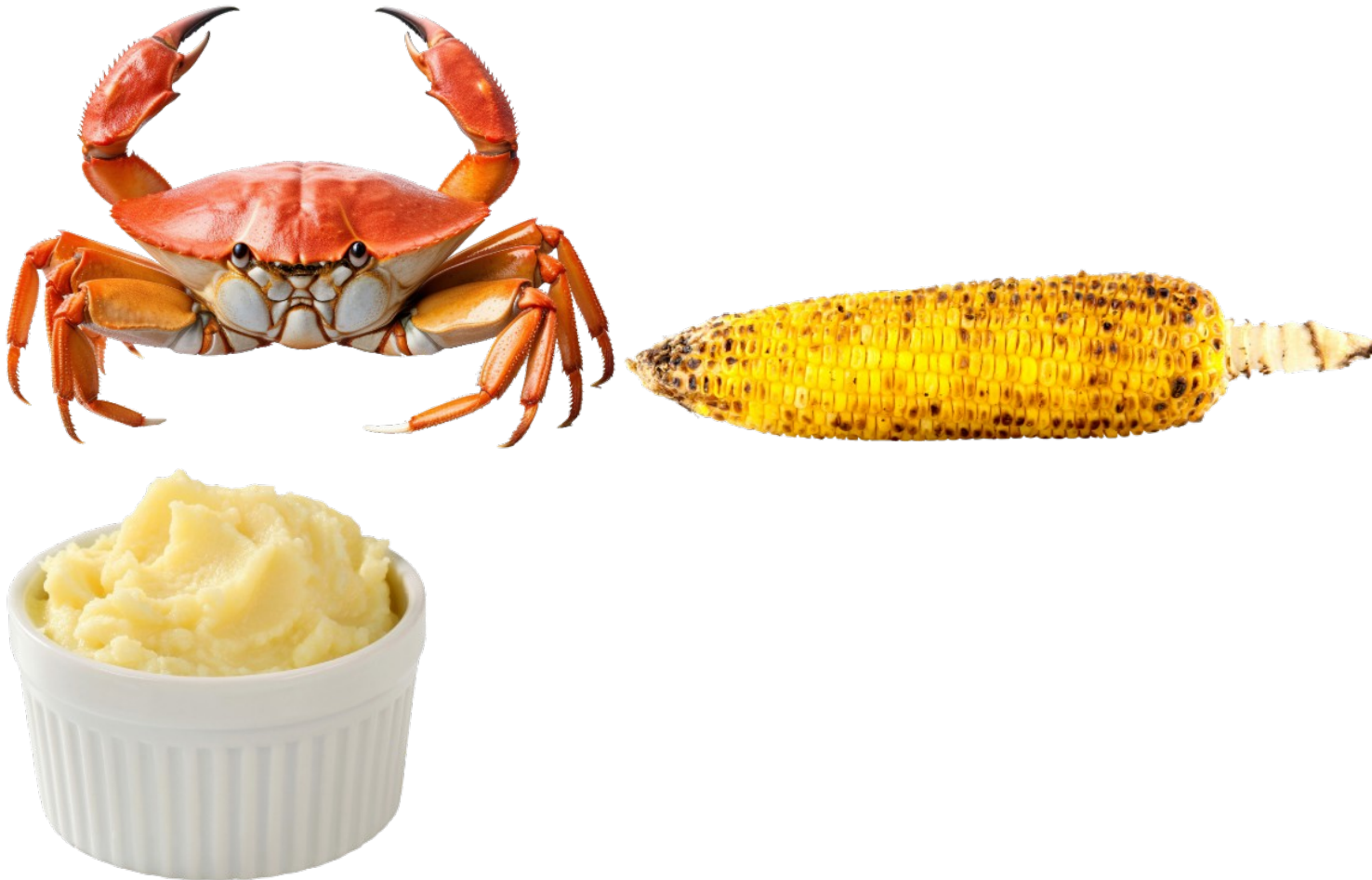
Ostron



Tioarmad bläckfisk med pommes frites



Krabba med majs



Grillad fisk



Skriv ut följande som marknadsetikett



NAMN:



DRA STRECK MELLAN PRICKARNA





"Välj rätt fisk i rätt säsong!"

Följ oss

Webbplats: www.mrgoodfish.com

