

Oppgaver**Stort mangfold av spiselige planter**

Plukk flere arter av de lokalt spiselige plantene som vokser i turområdet. Eksempler er bjørkeblad, engsyre, gressløk, groblad, karve, løvetann, marikåpe, melder, ryllik, skvallerkål. Bruk tid på å smake på hver enkelt plante og diskuter smaken. Smaker de søtt, surt, bittert eller har annen karakteristisk smak? Hvordan du tror de kan brukes i mat? Som salat eller kokt? Alene (mild smak) eller i blanding (sterk/besk smak)? Som krydder eller te? Skriv ned dette i loggboka/ arbeidsboka.

Hvis oppgaven også skal inkludere det å lage matretter på skolekjøkkenet, så kan loggen også inneholde en sammenligning av smaksdiskusjonene i felt og hvordan plantene faktisk er brukt i de matrettene elevene lager på skolekjøkkenet (se Oppskriftdelen). Stemmer bruken i oppskriftene med elevenes smaksopplevelse av planten?



Ha med mange bokser og poser på tur slik at plantene holdes sortert. Her er utvalget etter en vårtur i Tromsø. De fleste av disse artene inngår i oppskriftene i permen.

Læreren kan eventuelt la elevene eksperimentere med varierende mengder av ulike planter i forhold til oppskriftene slik at gruppene får smake på variasjonen i resultatet avhengig av mengdeforhold. Dette er enklest med planter med sterk smak, som ryllik, kvann, einerbær, karvefrø, og bare én planteart bør varieres om gangen. Så kan elevene sammenligne med sine egne notater om smaken på plantene. Dette kan utformes som et forsøk der elevene nøye fører hvilke mengder plantemateriale som er brukt i de ulike oppskriftene, og så noterer ned hva de synes om resultatet.