

HAYER TIL MAVER

Fiskbæk





Haven ind i skolen – eleverne ud i haven

På Fiskbæk Naturskole starter vi i foråret 2017 et nyt og spændende haveprojekt for folkeskolens 4.-5. klasses elever. Vi anlægger 20 skolehaver, hvor elever fra Sønderborg kommune vil få muligheden for at dyrke deres egne grøntsager sammen med deres klasse.

Haver til Maver er et nyt, fagligt klasseværelse med fokus på læring og bevægelse i det fri - hvor alle skolens fag kan inddrages. Når eleverne sår, høster og laver mad af deres egne grøntsager, bruger de geometrien til at måle havestykker, de tæller og deler frø, og de læser opskrifter og staver sig igennem grøntsagsnavne.

Så hvorfor ikke rykke fagene ud i regnvejret og ud i virkeligheden!

Vores drøm er en skole, hvor naturen, haven og maden er ligeså vigtig som lommeregner og læsehæfte. I skolehaven får eleverne succesoplevelser, som er med til at fremme trivsel, og som giver dem lyst til at lære mere.

For at følge en hel havesæson, fra frø til høst, er der planlagt fire besøg i haven fra april til juni, hvor eleverne går i 4. klasse og fire besøg efter sommerferien og frem til oktober, hvor eleverne går i 5. klasse. Under alle besøg vil Helle Bojsen, der er ansat som naturvejleder i Haver til Maver, stå for læringsforløbene i både haver, udekøkkener og naturen. Helle vil følge eleverne fra de ankommer til de forlader haverne, og vil være i dialog med klassens lærer under hele forløbet.

Det er gratis for klassen at deltage og I kan tilmelde jeres klasser nu og frem til senest **20. februar**, ved henvendelse på mail eller tlf. Kontaktinfo findes bagerst i hæftet.




Undervisningens indhold og muligheder

Aktivitet	Indhold	Fag
<p>1.</p> <p>Have</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Intro og opstart. Rundvisning i haven, naturens gang. Intro til redskaber.</p> <p>Opmåling af de enkelte haver – regnormedans.</p> <p>Klargøring af såbed og såning af de første tidlige grøntsager.</p> <p>Intro til udekøkkenet og det lille bålkursus.</p>	<p>Natur/teknik: Økologi, sammenhænge i naturen, frø og fotosyntese.</p> <p>Historie: Bønder, herregårde og landbrug i gamle dage.</p> <p>Matematik: Opmåling, rækkeafstand, areal-beregning.</p> <p>Dansk: Fagord og faglig læsning, have-logbog.</p> 
<p>2.</p> <p>Have</p> <p>Natur</p>  <p>Udekøkken</p>	<p>Plantekendskab og lugning med hånd og småredskaber.</p> <p>Reb og rafter - byg en bro. Grøn sløjd - pinde til havebed.</p> <p>Urter og fladbrød. Små retter hvor urternes smag trænger igennem, mynte-the, fritterede salvieblade mm.</p>	<p>Natur/teknik: Plantesamfund, lys og skygge.</p> <p>Idræt: Arbejdsstillinger og bevægelse.</p> <p>Matematik: Trekanter og konstruktioner. Brød-matematik.</p> <p>Madkundskab: Krydderurter.</p> <p>Historie: Krydderurternes vej til Danmark, lægeurter, klostre.</p> <p>Dansk: Læse en opskrift.</p>





Aktivitet	Indhold	Fag
<p>3.</p> <p>Have</p> <p>Natur</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Lugning med større redskaber. De første grøntsager høstes, de sidste grøntsager sås.</p> <p>Nyttedyr og skadedyr, ven eller fjende. Fra rabarberblad til fuglebad – beton.</p> <p>Grøntsags-wok med lette forårsgrøntsager. Rabarberkompot </p>	<p>Natur/teknik: Biologisk bekæmpelse af skadedyr. Tiltrækning af nyttedyr.</p> <p>Matematik: Vægt og mængde, blandingsforhold.</p> <p>Madkundskab: Vitaminer og mineraler – hvordan bevares de bedst. Mad fra andre lande.</p> <p>Dansk: Læse en opskrift. Rim og remser om rabarber.</p>
<p>4.</p> <p>Have</p> <p>Natur</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Intro til grundig sommerferie-lugning. Høst af spæde salater.</p> <p>Bier og honning. Alle mand i bi-dragterne. Honning med tilbage til udekøkkenet.</p> <p>Spæde salater med dressing. Honning, citron, salt, tør ost.</p>	<p>Natur/teknik: Bisamfund, bestøvning.</p> <p>Dansk: En fortælling/historie/digt om bier.</p> <p>Matematik: Sekskanter, mønstre. Matematik lugning.</p> <p>Madkundskab: De fem grundsmage, tilsmagning.</p>





Aktivitet	Indhold	Fag
<p>5.</p> <p>Have</p> <p>Landet</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Høst – haven bugner. Høstmetoder. Opbevaring.</p> <p>Lugning.</p> <p>Hønsehold – pasning og fodring. Vi samler æg.</p> <p>Den store smagsprøve-dag. Grøntsagsnavne, hvilke dele af grøntsagen spiser vi. Æggekage m. mix af grønt.</p>	<p>Natur/teknik: Plantedele. Rod, blomst, stængel, blad, frø og frugt.</p> <p>Madkundskab: Æg som råvare. Tilberedningsmetoder, ernæring, køkkenhygiejne.</p> <p>Dansk: Eventyr: Konen med æggene. Hvad kendetegner eventyr.</p> 
<p>6.</p> <p>Have</p> <p>Natur</p> <p>Udekøkken</p> <p>Landet:</p>	<p>Høsten fortsætter.</p> <p>Jordprofil og spadeprøve Betydning for planternes vækst.</p> <p>Chili sin carne. Grøntsager fra haverne, bønner, chili.</p> <p>Forberedelse til høstfest. Børnene laver en invitation til deres forældre.</p>	<p>Geografi: Jordtyper, sand/ler, aflejringer. Vores lokalområde.</p> <p>Natur/teknik: Rodudvikling, luft og vandbinding i jorden. Kød og klima.</p> <p>Madkundskab: Proteiner i maden, vegetarmad.</p> <p>Billedkunst: Brug af naturmaterialer, naturens farver.</p> <p>Historie: Hedenske traditioner, bondekultur og høstfest.</p>



Aktivitet	Indhold	Fag
<p>7.</p> <p>Have</p> <p>Natur</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Høst – også af majs fra fælleshaven. Læren om frøets betydning for planten.</p> <p>Jordens omsætning, kompost og regnorme.</p> <p>Rodfrugtedeller og majssalsa. Succeskriteriet er sammenhængende deller med sprød skorpe.</p>	<p>Natur/teknik: Naturens kredsløb. Planter som mad til mennesker. Organisk og uorganiske stoffer. Næringsstofkredsløb.</p> <p>Madkundskab: Kulhydrater – tungt- og letfordøjelige. Æg som bindemiddel. Temperatur – sprødhed/gennemstegt.</p> <p>Matematik: Måle og veje høsten, opgøre mængder, lave søjlediagrammer på jorden.</p>
<p>8.</p> <p>Have</p> <p>Leg</p> <p>Udekøkken</p>	<p>Tak for i år til haven. Såning af grøngødning/tildeling af kompost.</p> <p>Fødekeddeleg – en leg der bygger på princippet sten-saks-papir.</p> <p>Kartoffelfest: Suppe, brasede, rösti og mos med grønt.</p>	<p>Natur/teknik: Næringsstofkredsløb, udvaskning naturbeskyttelse. Samspil mellem planter, dyr og mennesker.</p> <p>Idræt: Bevægelse og hjerne-gymnastik.</p> <p>Historie: Kartofflens historie, skørbug.</p> <p>Madkundskab: Vi byder hinanden på de forskellige retter. Værtsskab.</p>



Dagen i haverne

En dag i Haver til Maver starter ved 9 tiden med en fælles samling, hvor vi snakker om, hvad der skal ske i løbet af dagen. Derefter knokler, lærer og forundres vi sammen i haverne, udekøkkenet og naturen.

Der er rig mulighed for at bruge dagens oplevelser, når I kommer tilbage i klasserne, ligesom det enkelte gange vil være fikst at forberede eleverne lidt, inden I kommer, for at få mest muligt ud af dagen i haverne. Vi slutter dagen, lidt væk fra blæst og bål, i væksthuset, hvor vi siger farvel og på gensyn ved 13 tiden. Alle grupper af faglærere er velkomne til at følge klassen i haverne og få lidt vind i håret samtidig.

Praktisk

Det er virkeligt smart, hvis eleverne har tøj på, som de kan røre sig i, når de er i haverne. Når det er vådt (ja, der er almindelig dansk sommer - også i Gråsten), skal der gummistøvler til og tøj der må blive beskidt.



Eleverne skal medbringe rugbrødsadder som vanligt og vi lægger pauser ind, hvor de kan stikke af, ned på vores grønne legeområde, på den anden side af bækken.

Info og kontakt

Hvis I vil have mere information om projektet, eller ønsker at tilmelde jeres klasse, så ring eller skriv endelig. I kan også læse om Haver til Maver på hjemmesiden:

<http://havertilmaver.dk>.

Helle T. Bojsen
Fiskbæk Naturskole
Fiskbækvej 15,
6300 Gråsten
Tlf.: 73 65 36 32
E-mail: htb@gl.dk



VI GLÆDER OS TIL AT SE JER
- i jordens bedste klasseværelse



Gråsten
Landbrugsskole



Sønderborg

