

## Sanking

Her ønsker vi å la elevene få oppdage det fantastiske utvalget av nyttevekster som finnes ute i naturen. Vi bruker tradisjonsrike, viltvoksende urter, bær og sopp som er blitt brukt på mange måter av tidligere generasjoner. Elevene er selv med på å sanke disse og deretter tilberede det som mat eller drikke.

### Læringsmål:

- Kjenne igjen og lære navnene på noen spiselige urter, bær, sopp og nyttevekster.
- Lære når vekstene er best å plukke, og hva som er deres naturlige voksested.
- Lære om tradisjonell bruk av disse.
- Smake på fangsten og tilberede dette i matlaging eller annet bruksområde.



### Aktuelle kompetansemål i Kunnskapsløftet:

- Delta i høsting og bruk av naturressurser og drøfte hvordan naturressurser kan brukes på en bærekraftig måte. (Naturfag, e. 4. trinn)
- Bruke reiskap, grunnleggjande teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse. (Mat og helse, kompetansemål e. 7. trinn.)
- Bruke sansane til å utforske og vurdere matens smak og tekstur og til å utforske anretning av mat (Mat og helse, kompetansemål e. 7. trinn.)
- Utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metodar for å koservere mat på og kunne fortelje om råvarene som blir koserverte (Mat og helse, kompetansemål e. 7. trinn.)