

Verdsarvskulen Eidsdal – «Frå jord til bord – dyrking, sanking og utnytting»

Felles for alle stega er læra om kompostering. Sluttresultat: Felles for alle stega kan vere ein felles salsdag – kortreist mat frå verdsarven. Eit anna døme kan vere ein årleg middag vi arrangerer til dømes på aldersbustaden – tradisjonell mat frå verdarven.

Barnesteget	Mellomsteget	Ungdomssteg
<p><u>Aktivitetar:</u></p> <p><u>Vår hage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gleda over å sjå noko vekse og gro. Forsøke å dyrke noko enkelt i mjølkekartongar og liknande. • Vedlikehalde og nytte ein enkel jordfleck i samband med Stiftinga Severinbrauta – besøke hagen der, kanskje plante ringblomar eller noko. 	<p><u>Aktivitetar:</u></p> <p><u>Det naturlege spisskammers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bær: Plukke bær ute i naturen, bearbeide gjennom å lage syltetøy, saft og geleer. • Vår urtehage: <ul style="list-style-type: none"> - vekke til live kunnskapen om tradisjonelle urter, «den gløynde kunnskap». Døme kan vere bjørnegras, nesler, skvallerkål, karve, humle, einebær og liknande. Samt, lære å bruke dei til mat. - Lage eige urtehage i samarbeid med Stiftinga Severinbrauta. 	<p><u>Aktivitetar:</u></p> <p><u>Vår frukthage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nytte dei fruktsortar som veks lokalt i forskjellige høve. <ul style="list-style-type: none"> - Lage syltetøy, saft og geleer - Lære å lage sider, eventuelt lære om brygging <p><u>Det naturlege spisskammers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lære å kjenne dei forskjellige soppstane, samt sanke sopp ute i naturen. Vidare lære å nytte dei i matlaging (mye sopp på Løvollen. September er soppmåned. Herdalen/Kilsti også bra. Hente inn ekspertise). <p><u>Jakt (og fiske?)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lære om kva dyr ein kan jakte på, prinsippa og reglar knytt til jakt. • Lære å nytte heile dyret – partere forskjellige vilt.

<p><i>Korleis løyse?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Må finne eit egna område der ein kan ha ein skulehage. Få hjelp til å fysisk lage til ein slik ,med inngjerding og det heile. • Finne ut kva ein konkret skal dyrke og sørgje for at ein får planta. • Finne/søke om midlar til slikt • Besøke gardar for å sjå. • Sette av tid til å halde på med det 	<p><i>Korleis løyse?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggje til rette for eit par dagar ute i mark og skog for å sanke dei bæra ein treng. • Få tak i nødvendig utstyr • Besøke lokale produsentar • Leggje til rette for litt tid ute i det fri for å finne tak i urter/planter som veks vilt. • Lære å kjenne att artar i naturen og vite kva ein kan nytte dei til. Få tak i kunnskapsrike personar. • Må finne eit egna område der ein kan ha urtehage. Få hjelp til å fysisk lage til ein slik. • Finne/søke om midlar til slikt 	<p><i>Korleis løyse?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Få til eit samarbeid med lokale jegerar, slik at dei kan fortelje om jakt og gje oss dyr å praktisere partering på. • Bør vi vurdere opplæring i jakt – jegerprøva? • Det er snakk om å lage til eit større kjøkken til slikt lokalt v/Jan Trygve – kan vere interessant. Viss ikkje må ein få tak i nødvendig utstyr/oppgradere skulekjøkken. • Få tak i ekspertise på sopp. Sette av tid ute i det fri til å sanke. Kanskje kan det gjerast i samanheng med fjelltur? • Få tak i ekspertise viss ein skal lage sider eller bryggje. • Besøke eventuelle bedrifter som driv med produksjon/brygging.
<p><i>Kompetansemål ein kan trekkje inn for barnesteget - forenkla</i></p>	<p><i>Kompetansemål ein kan trekkje inn for mellomsteget - forenkla</i></p>	<p><i>Kompetansemål ein kan trekkje inn for ungdomssteget - forenkla</i></p>
<p>Mat og helse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage trygg og sunn mat • Fortelje om ei utvald råvare og korleis ho inngår i matvaresystemet, frå produksjon til forbruk • Bruke mål og vekt i samband med oppskrifter og matlaging • Beskrive korleis mattradisjonar har 	<p>Mat og helse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage trygg og ernæringsmessig god mat • Finne oppskrifter i ulike kjelder • Bruke rekning for å auke eller redusere mengda i oppskrifter, prøve dei ut og vurdere resultatet. • Følgje oppskrifter 	<p>Mat og helse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utvikle, produsere, gje produktinformasjon og reklamere for eit produkt • Planleggje og lage trygg og ernæringsmessig god mat • Vurdere og velje varer ut frå etiske og berekraftige kriterium

<p>samanheng med natur og levevis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planleggje og gjennomføre ein fest <p>Kunst og handverk:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskutere kva mattryggleik og trygg mat inneber • Utvikle, lage og presentere eit produkt • Lage mat i naturen og bruke naturen som ressurs <p>Kunst og handverk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruke diverse hjelpemidlar i presentasjonar i forskjellige formar • Setje saman og vurdere samanheng skrift og bilete. <p>Kroppsøving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orienter seg ved hjelp av kart i kjent terreng • Fortelje om lokale friluftslivstradisjonar • Vere med i ulike friluftslivsaktivitetar • Planleggje og gjennomføre overnattingstur <p>KRLE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samtale om aktuelle filosofiske og etiske spørsmål og diskutere utfordringar knytt til temaet natur og miljø <p>Matematikk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planleggje og samle inn data i samband med observasjonar, spørjeundersøkingar og eksperiment • Nytte praktisk matematikk i dagleglivet. <p>Norsk:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planleggje og gjennomføre måltid og ha ei vertskapsrolle • Lage mat for ulike sosiale samanhengar og drøfte korleis mat er med på å skape identitet • Skape og prøve ut nye retter ut frå ulike råvarer, matlagingsmetodar og matkulturar <p>Kunst og handverk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage logo, skilt og liknande • Nytte digitale hjelpemidlar <p>Kroppsøving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktisere friluftsliv • Planleggje og gjennomføre turar • Bruke kart og kompass • Samanheng fysisk aktivitet og livsstil og helse <p>KRLE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Økologisk ansvar. • Økosofi • Vår identitet <p>Matematikk(spesielt viss skulebedrift):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage budsjett og rekneskap • Presentere resultat etc. • Nytte digitale hjelpemidlar <p>Norsk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigentleg alle som omhandlar skrivning • Presentere digitalt <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biotiske og abiotiske faktorar i eit
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Eigentleg alle som omhandlar skrivning • Presentere fagstoff tilpassa mottakar • Presentere digitalt <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruke digitale hjelpemidlar til å registrere, bearbeide og publisere data frå eksperimentelt arbeid og feltarbeid • Planlegge og gjennomføre undersøkingar • Undersøke og beskrive blomsterplanter • Undersøke faktorer som kan påvirke frøspiring og vekst hos planter • Beskrive kjenneteikn på nokre plante-, sopp- og dyreartar • Fortelje om korleis nokre plantar, sopp og dyr nyttas i ulike tradisjonar, og diskutere om bruken er berekraftig <p>Samfunnsfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gjennomføre og presentere undersøkingar som krev teljing og rekning • Forklare samanhengar mellom naturressursar, næringar, busetnad og levevis 	<p>økosystem?</p> <p>Samfunnsfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Undersøkje korleis ein nyttar naturgrunnlaget • Lese og tolke kart med meir • Skape forteljingar om menneske i fortid med meir.
--	--	---