

## «Vi lever av jorda»

I DKS-opplegget «Vi lever av jorda» får elevene kjennskap til hvordan man dyrket jorden i løpet av året på gamle Skårer gård. Gjennom de tre temaene *mat, gamle teknikker og fortid-fremtid-globalisering* får de en forståelse for hvilke dyrkingsforhold som kreves for å dyrke forskjellige typer mat. Ved å kjenne på ulike jordtyper og se en blomkarse i ulike vekstfaser får de kjennskap til hva som skal til for å få et frø til å spire – de får selv så sitt eget blomkarsefrø. Ved å se på gamle redskaper får de et innblikk i hvordan arbeidet med jord og skog foregikk før moderniseringen. De vil få demonstrert gamle håndarbeidsteknikker som spinning, veving og strikking. Av matlagingsteknikker blir de kjent med hvilke produkter man kan lage av melk og de får mulighet til å kjevle ut og steke sin egen lompe på takke.

Vi har plukket ut de kompetansemålene som er dekkende for denne omvisningen:

### Naturfag - Mangfold i naturen

- Undersøke og diskutere noen faktorer som kan påvirke frøspiring og vekst hos planter

### Samfunnsfag - Geografi

- Gjere greie for klima- og vegetasjonssoner i verda og korleis menneske gjer seg nytte av dei.
- Informasjon om de ulike postene
- Beskrive korleis produksjon og forbruk kan øydeleggje økosystem og forureine jord, vatn og luft, og drøfte korleis dette kan hindrast og reparerast.
- Beskrive korleis Noreg brukar ressursar frå andre stader i verda.
- Forklare samanhengar mellom naturressursar, næringar, busetnad og levevis.
- Samanlikne og påvise likskapar og skilnader mellom land i Europa og land i andre verdsdelar.

### Samfunnsfag – Historie

- Fortelje om hovudtrekk ved samfunnsutviklinga i Noreg frå vikingtida til slutten av dansketida og gjerne nærare greie for eit sentralt tema i denne perioden.

## Presentasjon av postene

### Post 1: Melkestell

*Elevene får innblikk i hva man kan lage av melk. Ferske og syrnede melkeprodukter som ost, rømme, smør, prim, samt myse og kjernemelk vil være noe av det de får kjennskap til – og som de får anledning til å smake på.*

### Post 2: Ull

*Elevene får kjenne på ubehandlet ull og prøve å karde ulla slik at den kan spinnes med. De vil få demonstrert hvordan man spinner garn av ulla, og at garnet kan strikkes og veves med. Når garnet er ubehandlet inneholder det naturlig fett (lanolin), dette forsvinner når ulla blir vasket.*

### Post 3: Så grønnsaker

*Elevene får se og kjenne på tre ulike jordtyper som er typisk for Lørenskog; leirrik jord, sandrik jord og kompost (bearbeidet jord). De skal selv fylle en potte med jord og så et blomkarsefrø. De vil bli vist blomkarsens ulike vekstfaser og få kjennskap til hva et frø trenger for å spire.*

### Post 4: Redskaper

*På Skårer gård har vi mange gamle jordbruksredskaper. Elevene skal få kjennskap til hva de ulike redskapene ble brukt til gjennom årets løp på gården. Mange av redskapene ble erstattet da man fikk tilgang på traktor, elevene lærer om hvilke man fortsatt bruker i dag.*

### Post 5: Takkebakst

*Hva kan man lage på en takke? Elevene får kjennskap til hva man brukte takka til før, både i Norge og i resten av verden, og hva slags mat som kan tilberedes på den. Elevene får steke hver sin lompe og lærer hvilke ingredienser og redskaper man trenger for å bake lomper.*

Post 6: Frukt, grønt og ville vekster

*Elevene skal se og smake på et utvalg norske og utenlandske frukt, grønnsaker og ville vekster. De skal få kjennskap til hvorfor noen egner seg bedre å dyrke ulike steder i verden. Hva vokser over og under jorda? Hva vokser i skogen? Hvilke ville vekster kan vi spise?*

Kryssord

*Vi avslutter opplegget med et 15 min kryssord der elevene får utdelt et kryssord med spørsmål fra de ulike postene. Elevene holder sammen i de inndelte gruppene.*

## **Praktisk informasjon**

Oppmøte på tunet på Skårer gård. Hver klasse skal på forhånd være delt inn i tre grupper à maks 10 elever. Gruppene rulleres mellom 6 stasjoner. Det er beregnet 15 minutter per stasjon, det ringes i en bjelle når det er tid for bytte. Vi avslutter med en kryssordkonkurranse der elevene får et spørsmål fra hver post.

Da vi har besøk av flere skoler samme dag er det ønskelig at elevene spiser matpakkene sine på sletta bak stabburet.

**Programlengde: 2 timer og 15 min.**

DKS-opplegget «Vi lever av jorda» - lærerveiledning

MERK: Dersom noen av elevene har allergier av noe slag ønsker vi å få beskjed om dette på forhånd slik at vi kan ta de hensyn som trengs.

Skulle det være noen spørsmål, ta gjerne kontakt med Anniken Hesselberg på e-post: [anniken.hesselberg@mia.no](mailto:anniken.hesselberg@mia.no) eller mobil: 466 25 175.

## **Velkommen til Skårer gård!**

**Vi håper elevene får en minnerik dag og gleder oss til å få besøk!**

*Den kulturelle skolesekken-opplegget er i samarbeid med Lørenskog kommune, Lørenskog husflidslag, Lørenskog hagelag og Lørenskog historielag.*