

HÅVER

TIL MAVER





Skoleklasser i Haver til Maver

Hjemmedyrkede grøntsager bliver til sunde velsmagende måltider, og eleverne mærker for alvor sammenhængen mellem have og mave.

Her bliver faget madkundskab til undervisning i koblingen mellem natur, mark og mad. Smage nyt og forholde sig til farverne, duftene, smagen og konsistensen i maden.

Haver til Maver sætter naturen på skoleskemaet og dyrker aktiv og oplevelsesbaseret undervisning i mark og udekøkken.

I Haver til Maver lærer vi hvordan man sjovt og nemt kan tilberede høsten fra marken, og får således smag for sunde sager fra havens menukort. Enkelt og effektivt.

Vi dyrker vores måltider, og eleverne er aktive hele vejen fra frøet plantes i jorden, og lugning af ukrudt, indtil høsten af de friske grøntsager.

Ting tager tid, og stor er stoltheden, når kæmperødbeden hives op af jorden, eller når man har lavet et velsmagende måltid.

Tilsammen er gode oplevelser og meningsfulde aktiviteter et solidt fundament for motivation og læring.

En skoleklasse har otte besøg i haven i løbet af en havesæson, april - oktober.

Fire besøg før sommer og fire besøg efter sommerferien.

Et besøg tager en hel skoledag og varer fra ca. kl. 8.30 – 13.00



Dette hæfte beskriver undervisningens indhold, aktiviteter og muligheder.

Skolehavelederne har planlagt et spændende program for hvert besøg. De tre skolehave i Holluf Pile, på Falen og på Skibhusgården har enkelte få forskelle i program og muligheder.

Vi skaber en ramme med en varieret dag for lærere og elever, en ramme, hvor der er mulighed for yderligere fagfaglige og sociale aktiviteter.

De praktiske aktiviteter giver mange elever øget handlekompetence, og der er stor overførselsværdi til det øvrige skolearbejde. Vi tror på, at gode oplevelser og meningsfulde aktiviteter et solidt fundament for motivation og læring.

Haver til Maver Odense:

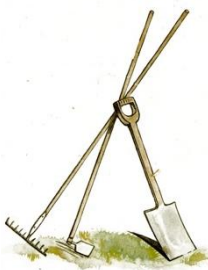



Falen

Skibhusgården




Holluf Pile









Undervisningens indhold og muligheder i de 8 besøg

Besøg	Indhold og aktivitet	Fag – i haven og på skolen (Muligheder)
1 	Havestart og rundvisning Intro til redskaber Forberedelse af jorden Regnormedans Såkursus Forspiring i drivhuset Øksekursus Bålkursus Te lavet på solbærblade	Natur/teknologi: Frøet, nedbryderdyr, affald, organisk-uorganisk Matematik: Opmåling af gruppens jordlod, rækkeafstand, areal-beregning, lige fordeling af frø på en række Dansk: Nye ord, faglig læsning, logbog Historie: Redskaber og landbrug i gamle dage 
2 	Lugning med hænder og småredskaber Hyppe kartofler Udplantning af squash Så flere grøntsager Fladbrød Rabarberkompot med mynte og citronmelisse	Natur/teknologi: Ukrudt, plantens opbygning (roden, stænglen, bladet) jordtemperatur, udplantning af planter Matematik: Liter/dl – Kilo/gram Opmåle korrekt mængde mel, sukker og vand Madkundskab: fladbrød, rabarberkompot, krydderurter  Dansk: Læse en opskrift, logbog






Besøg	Indhold og aktivitet	Fag – i haven og på skolen (Muligheder)
<p data-bbox="191 235 295 336">3</p> 	<p data-bbox="351 235 734 369">Lugning med hænder og småredskaber Hyppe kartofler</p> <p data-bbox="351 414 798 515">Biernes forunderlige verden Besøg af biavleren</p> <p data-bbox="351 560 734 649">Frisk, flydende honning dypet i danske jordbær</p> <p data-bbox="351 694 662 929">Lege og aktiviteter: Insektquiz Grøn sløjde Grøntsagstovtrækning Den sure havemand Krydderurtequiz</p>	<p data-bbox="845 235 1420 324">Natur/teknologi: Biernes fantastiske verden, insekter og smådyr</p> <p data-bbox="845 369 1460 459">Matematik: Opmåling af gruppens jordlod, rækkeafstand, areal-beregning</p> <p data-bbox="845 504 1460 548">Dansk: Logbog, lav en film om din have</p> <p data-bbox="845 593 1476 683">Lærernes egne faglige indslag (evt. lav film) Ca. 1 times varighed</p> <p data-bbox="845 728 1460 772">Madkundskab: Kend dine krydderurter</p>
<p data-bbox="191 1030 295 1131">4</p> 	<p data-bbox="351 1019 726 1064">Grundig lugning i haven</p> <p data-bbox="351 1108 790 1198">Udtynding af gulerødder og rødbeder</p> <p data-bbox="351 1243 821 1332">Nye kartofler og sprød spinat Den første høst</p> <p data-bbox="351 1377 654 1422">Lege og aktiviteter</p>	<p data-bbox="845 1019 1428 1108">Natur/teknologi: Kendskab til dyr og planter i og omkring haven</p> <p data-bbox="845 1153 1085 1198">Dansk: Logbog</p> <p data-bbox="845 1243 1332 1332">Håndværk og design: Mal/tegn et billede fra haven </p> <p data-bbox="845 1377 1404 1467">Mulighed for lærernes egne faglige indslag</p>



Besøg	Indhold og aktivitet	Fag – i haven og på skolen (Muligheder)
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p>Høst Ukrudt og kompostbunken</p> <p>Løg lægges til tørring</p> <p>Madkunst – en kreativ råkostretning af dagens høst</p> <p>Chilismagning – en stærk oplevelse!</p> 	<p>Natur/teknologi: Ukrudt, kompost, frøspredning</p> <p>Matematik: Måling af høst, længste gulerod, største rødbede, gennemsnitsvægt og længde</p> <p>Dansk: Logbog, præsentation af gruppens egen madkunst</p> <p>Håndværk og design: Spiseligt kunstværk</p> <p>Madkundskab: Rå grøntsager, chili</p>
<p style="text-align: center;">6</p> 	<p>Høst Æblemost og kartoffelpizza Opgravning af kartofler</p> <p>Æblemost af medbragte æbler</p>  <p>Pizza Bianco, Haver til Mavers italiensk inspirerede version af en pizza. Her med kartofler, løg, krydderurter, mozzarella og cherrytomater</p>	<p>Natur/teknologi: Det danske æbletræ</p> <p>Dansk: Logbog, Lav en film om "Din egen pizza"</p>  <p>Madkundskab: Kan man virkelig lave en fantastisk pizza uden kød?</p> 



Besøg	Indhold og aktivitet	Fag – i haven og på skolen (Muligheder)
<p data-bbox="188 300 284 398">7</p> 	<p data-bbox="352 327 707 405">Grøngødning eftersås i haverne</p> <p data-bbox="352 465 812 544">Rødbeder og gulerødder med hjem. Husk poser og tasker</p> <p data-bbox="352 600 571 633">Chili sin carne</p> <p data-bbox="352 689 611 723">Indsamling af frø</p>	<p data-bbox="847 327 1305 405">Natur/teknologi: Jordkvalitet, næringsstoffer, årets cyklus</p> <p data-bbox="847 465 1070 499">Dansk: Logbog</p> <p data-bbox="847 555 1441 633">Madkundskab: Køkkenhygiejne, skære grøntsager, smage til</p> 
<p data-bbox="188 913 284 1012">8</p> 	<p data-bbox="352 909 663 987">Årets cyklus i haven Havelukning</p> <p data-bbox="352 1048 699 1126">Hokkaidosuppe Ristede græskarkerner</p>	<p data-bbox="847 909 1449 943">Natur/teknologi: Årets cyklus i naturen</p> <p data-bbox="847 1003 1070 1037">Dansk: Logbog</p> <p data-bbox="847 1093 1436 1171">Madkundskab: Fyldig suppe, smage til Hvad har vi lært i Haver til Maver?</p>



En dag i Haver til Maver

Dagen starter på skolen, hvor eleverne gør sig klar til cykelturen.

Ca. kl. 8.30 står skolehavelederen klar til at sige velkommen til en god dag i haven. Der vil være en kort intro til dagens program, og så er vi i gang!

Der er to klasser i haven samtidig, hvilket giver en god positiv energi, men også en nødvendig hensyntagen til hinanden.

Undervejs aftales med klassens lærer omkring pauser og spisetid.

Ca. kl. 13 vinker vi farvel og på gensyn.

Praktisk

Fornuftigt tøj. Vi er ude hele dagen og selvom det danske vejr er dejligt, så kan en morgen være kold og græsset være vådt. Måske er blæsten også kølig.

En god **madpakke** og en **drikkedunk**. De unge gartnere er kun seje, hvis de har energi i maven.

Fototilladelse. Billeder og små film er sjove for både børn og voksne, og det er med til at dokumentere og skabe opmærksomhed om Haver til Maver. Vi tager derfor billeder af de glade dage i haven. Fotos bruger vi til Haver til Maver Odenses facebookside og i brochurer som denne. Fortæl os, hvis der er et barn, der ikke må fotograferes.

Forældre og bedsteforældre er meget velkomne til at tage med klassen i haven. Vores erfaring er, at det er med til at gøre gode dage endnu bedre.

Tilmelding

Et forløb på otte besøg i **Haver til Maver** er gratis for skoleklasser Odense Kommune. Tilmelding sker til Thomas Høgedal. Kontaktinfo på bagerste side.

I Haver til Maver har vi altid to klasser ad gangen. Det vil derfor være oplagt at deltage med en parallelklasse.

Skolehaven Falen har plads til 20 klasser
Holluf Pile har plads til 12 klasser



Info og kontakt

Hjemmeside:

havertilmaver.dk

 Find us on
Facebook

Haver til Maver Odense

Thomas Høgedal
Skolehaven Falen
Falen 155
5250 Odense SV
Tlf: 23 64 14 40
E-mail: thomas.skolehave@gmail.com



Jacob Guldin
Skibhusgården
Skibhusvej 388
5000 Odense C



Jesper Lindenberg
Holluf Pile Skole
Nøglens Kvarter 10
5220 Odense SØ
Tlf: 29 93 12 94
E-mail: stine_jesper@yahoo.dk



Haver til Maver
Vi dyrker vores
måltider

