




OVERSICHT OVER UNDERVISNINGSFORLØB
PÅ
DET GRØNNE MUSEUM



























































JAGTEN • SKOVEN
LANDBRUGET • MADEN

Oversigt

Samlet oversigt over de forløb Undervisningsafdelingen på Det Grønne Museum udbyder. Skemaet giver et hurtigt overblik over de temaer vi udbyder, pris, samt hvilke klassetrin aktiviteten retter sig mod. Klassetrinet er dog kun en generel vejledning, og derfor anbefaler vi altid den personlige kontakt for en præcis tilpasning af forløbet til målgruppen. Klik på det enkelte tema for at læse om indholdet af det enkelte forløb, samt hvilke fag temaet tilgodeser.

Indskoling	
Mellemtrin	
Udskoling	

Klassetrin		Tema	Pris	Aktivt i perioden	
		Får og uld	1200,-	Hele året	
		Korn og smør	1200,-	Hele året	
		Ko, smør og ost	1200,-	Hele året	
		Halm og tovværk	1200,-	Hele året	
			Tøj på kroppen	1200,-	Hele året
			Spor i naturen	1200,-	Hele året
			Ulven kommer	1200,-	Hele året
			Stavnsbåndstiden	1500,-	Hele året
			Påskens traditioner	1200,-	Omkring Påske
			Julens traditioner	1200,-	15.nov → jul
			Kornhøst og brødbagning	1200,-	Aug.-sept.
			Kornhøst og roeoptagning	1200,-	Aug.-sept.
			Kyndelmisse	1900,-	Omkring 2.feb.
			Årets bukkejagt	1500,-	16. maj
			Råvildt	1500,-	1.10 – 15.11
			Harer og høner	1500,-	1.10 – 15.11
			Ænder og fasaner	1500,-	1.10 – 15.11
			Forårsmad	1900,-	Forår
			Efterårsmad	1900,-	Efterår
			Vintermad	1900,-	Vinter

Undervisning på Det Grønne Museum

Et undervisningsforløb på Det Grønne Museum tager udgangspunkt i elevernes nutid og deres erfaringer, og levendegør vores fælles fortid gennem dialog og praktisk arbejde. Vi lægger op til en forståelse af de livsvilkår, der gjorde sig gældende i forskellige perioder i den danske historie, og fokuserer på de teknologiske og materielle fremskridt, der har været udslagsgivende i udviklingen af vores land både i landbruget og skoven.

Alle forløb er temabaserede og indeholder besøg i udstillingerne og praktiske gøremål. Vi lægger stor vægt på, at undervisningen er inddragende, sansende og udfordrende, så alle elever er aktive i læringsprocessen. Undervisningen er derfor grundlæggende dannelseskabende for den enkelte og for gruppen i fællesskab. Mange af undervisningsforløbene har en bred tværfaglighed og lægger op til at klasserne besøger museet en hel skoledag, og de uformelle autentiske rammer skaber naturligt øget nysgerrighed, lyst til mere viden, nye refleksioner, nye erkendelser og virkelyst.

Vi tilstræber at de forenklede fælles mål for de enkelte fag understøttes gennem undervisningen – se venligst www.detgrønnemuseum.dk

Vi vil gerne være i dialog med lærerne forud for besøget således, at der er en klar forventningsafstemning i forhold til de ønskede læringsmål.

Kontaktoplysninger

Karen Schacht, formidler i Undervisningsafdelingen
Tlf.: 87 95 15 34 / Mail: ks@dgmuseum.dk

Rasmus Amtkjær, formidler i Undervisningsafdelingen
Tlf.: 87 95 15 37 / Mail: ra@dgmuseum.dk

Får og uld

Fåret er et af de husdyr, som de allerførste bønder i Danmark havde - for 6000 år siden. Fåret har altid været et meget vigtigt husdyr for bonden; det gav nemlig både uld til tøj, kød til mad og fedt til lys. Fårene gik og græssede de steder, hvor der ikke var føde nok til køer, f.eks. på heden. Fårehyrden og hyrdehunden gik sammen med fårene og sørgede for, at fårene gik samlet og beskyttede dem mod rovdyr.

Museet har to forskellige typer af gamle danske landracefår, samt en lille flok tamme får, som børnene kan komme helt tæt på.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

I fokus er bondens selvforsyning og især husdyrenes betydning for bonden, de enkelte husdyrs nytteværdi, pasning og pleje mv.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. Her kan der alt efter alder og interesse vælges mellem følgende aktiviteter: arbejde med råuld som kartes og spindes, filte vasket uld til uldbold eller dyppe lys. Datidens lys var lavet af fåretælle (fedt) og derfor indgår lysedypning blandt valgmulighederne.

Spindingen foregår fra 2. klasse på henholdsvis vindepind og håndten alt efter håndelag og motorik. Grupperne besøger museets får og fodrer dem. Fåreracerne giver anledning til at sammenligne, se forskelle og ligheder og forstå husdyrenes tilpasning til miljø/klima mv.

Det har stor værdi at få nærkontakt med fårene og opleve dyrene, deres adfærd og uldens egenskaber på dyrets krop.

Relevant for fagene: historie, dansk, natur/teknik

Tærskede korn, male mel, bage brød og kærne

smør

Indtil slutningen af 1800-tallet bagte man selv sit brød hjemme på gårdene og i husene. Det daglige brød var rugbrød. Hvedebrødet eller hvedekager, som det kaldtes, fik man kun til fester og højtider. Når kornet var tærsket med plejlen og rensat i soldet, blev det normalt malet til mel hos mølleren, men på mange gårde havde man også en kornkværn til maling af mindre portioner. At bage rugbrød var et stort og tidskrævende arbejde, som strakte sig over 2 dage.

Før oprettelsen af andelsmejerierne i slutningen af 1800-tallet fremstillede landbofamilierne selv smør. Den nymalkede mælk blev siet over i store flade træ- eller lerfade, som blev sat op på bjælker og hylde i stuen. Her stod mælken i 2-3 dage for at "sætte" fløde. Når fløden havde samlet sig på overfladen, blev den skummet af og opbevaret i flødebøtter, indtil man havde samlet så meget fløde, at man kunne fylde smørkærnen halvt op. Det var hårdt arbejde at kærne smør, og ofte skiftedes man til at arbejde ved kærnen.

Museets udstillinger

Dialogbaseret rundvisning i museets udstillinger med fokus på bondeliv og selvforsyning. Vi lægger særligt vægt på husdyrenes nytteværdi og kornets betydning i kosten.

Aktivitet

Eleverne lærer at tærskede med plejl eller kæp, rense korn i sold og male det i håndkværnen for til sidst at bage deres eget brød. Vi tærsker den fine hvede, så det er muligt at få et flot og lækkert brød med hjem. Eleverne kærner smør i stampekværne og ælter smørret i smørtruget.

For klasser på mellemtrinnet lægges vægt på kornets historie, kornet som middel til velstand og udvikling; krige og fred, de gamle kornarters oprindelse og betydning for fremtiden. Ved bagning kan eleverne vælge mellem flere gamle arter og opleve forskelle i smag, udseende og konsistens.

Relevant for fagene; historie, natur/teknik

Ko, smør og ost

Koen er et af de husdyr, som de allerførste bønder havde - for 6000 år siden. Koen har altid været et meget vigtigt husdyr for bonden. Først og fremmest fordi den gav gødning til markerne og dernæst fordi den kunne bruges som trækdyr. Men også mælken, kødet og skindet havde stor betydning for bonden. Museet har flere forskellige gamle racer af kvæg, nogle der fortrinsvis var gode trækdyr, men også leverede god mælk og godt kød, og andre, der udelukkende blev brugt til ét formål f.eks. mælkeproduktion.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning i udstillingerne. I fokus er bondens selvforsyning og især husdyrenes betydning for bonden, bondefamilien, livet på gårdene og årstidens traditioner. Eleverne får kendskab til husdyrenes nytteværdi.

Aktivitet

Eleverne deles i mindre grupper. Begge grupper fodrer køer og kærner smør eller laver ost i køkkenet. I stalden ser eleverne forskellige slags foder til husdyrene. Køernes adfærd iagttages, når de æder – der opstår mange spørgsmål: fx hvem er førerkoen og hvorfor er der en førerko? I køkkenet kan eleverne kærne smør i stampekværnen, ælte det i smørtruget og pakke det i pakker, som de får med hjem. Alternativt kan eleverne lave ost – skør/frisk ost – på jernkomfurerne. Der hentes urter i haven til at krydre osten. Eleverne får osten med hjem.

Relevant for fagene: historie, dansk, natur/teknik

Halm og tovværk

Tidligere var halmen en meget værdifuld ressource, som blev anvendt til mange forskellige formål. Ikke alene som dyrefoder, strøelse og tækkemateriale havde det stor betydning. Af halmen blev der også fremstillet sædeløb, bikuber, barnevugger, sykurve, beholdere til opbevaring af korn, mel og gryn, halmsimer (reb), såler m.m.

Rebslagning er et tekstilhåndværk, som har været kendt og praktiseret i by og på land helt tilbage i 1400-årene. Plantefibre af hamp var tidligere det vigtigste råmateriale og spinning den grundlæggende teknik.

Tovværksfabrikkerne har nu overtaget arbejdet og håndværket er stort set forsvundet. De sidste håndslåede reb, som blev fremstillet på landet, var af høstbindegarn. De korte stykker fra korneg og halmballer blev skåret fri for knuder og bundet sammen til lange garn, hvoraf man slog reb.

Museets udstillinger

Dialogbaseret rundvisning i udstillingerne, hvor vi fortæller om selvforsyning og arbejdet med halm og fremstilling af reb.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. Nogle starter med at arbejde med tovværk hvor de i fællesskab slår et langt reb af bindegarn, og andre arbejder med halm. Eleverne får instruktion i at anvende de gamle teknikker, og lærer hvordan halmsimer laves af våd halm. Af halmsimerne er det muligt at lave bordskånere eller mindre kurve. Af den våde halm kan der også laves såler eller grydeskrubbere. Håndværket er let at lære, sværere at mestre, og tålmodighed lønner sig.

Relevant for fagene; historie, håndværk og design

Tøj på kroppen – uld og hør

Det var særligt kvinderne i de gamle bondesamfund, der tog ansvar for opgaverne med at forarbejde uld og hør og fremstille tøj både til hverdag og fest. Mændenes opgaver var knyttet til de tidligste processer i forarbejdningen som ofte krævede styrke og flere hænder.

Både forarbejdningen af uld og hør har lange arbejdsprocesser; ulden klippes af de nyvaskede får, ulden sorteres, kartes, spindes og er klar til vævning eller strikkearbejder. Hørren på marken ruskes og rødnes inden hørfibrene kan blive tilgængelige. Arbejdet fra hørstængel til blødt spindehør består af mange processer, som kræver tålmodighed og håndlag.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

I fokus er bondens selvforsyning og husflid med opdeling af mandens og kvindens opgaver.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper.

Der arbejdes med råuld som kartes og spindes og med hør der skal brydes, skættes og hegles.

I forbindelse med forarbejdningen af råmaterialerne lægger vi vægt på de håndværksmæssige færdigheder – øvelse gør mester. Vi sammenligner vores egne produktioner med eksempler på historisk beklædning og det tøj eleverne selv har på. Vi præsenterer også eleverne for nogle teoretiske opgaver som drejer sig om energi- og ressourceforbrug ved fremstillingen af tekstiler, og perspektiverer herved datidens bæredygtige måde at bruge ressourcerne på til de udfordringer der eksisterer i den nutidige tøjproduktion.

Relevant for fagene: historie, dansk, samfundsfag, håndværk og design

Spor i naturen

Vores natur er fuld af liv. Mange af arterne lader sig dog kun sjældent se, da de enten er nataktive eller er godt camouflerede. Vi kan alligevel finde beviser på at de bor her, ved at kigge efter de spor de efterlader sig.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning i museets udstillinger, med fokus på de spor og markeringer dyrene efterlader sig på deres færden gennem skov og mark.

Aktivitet

I grupper går eleverne gennem en på forhånd fastlagt rute, hvor der vil være udlagt spor fra nogle af de arter den danske natur rummer og løser opgaver der passer til. Vi kommer vidt omkring, og formålet er at gøre eleverne til mere opmærksomme brugere af den danske natur. Derfor tager vi eleverne med til udvalgte lokaliteter i nærområdet, hvor sansningen af den omgivende natur er i fokus. Når man bliver trænet i at kigge de rigtige steder, får man en ekstra dimension ud af skovturen med familien, og jo mere man bliver opmærksom på, jo mere får man lyst til at engagere sig i spørgsmål der omhandler vores fælles natur og menneskets påvirkning af den.

Dernæst kigger vi nærmere på udvalgte arter – både dyr, træer og planter fra den danske natur, og laver afstøbninger af forskellige dyrespor, studerer fjer, pels og knogler i mikroskop, kogler, frø og frugter, og finder sammenhænge mellem dyrenes udseende og levevis.

Relevant for fagene; natur/teknik, biologi, dansk, matematik

Ulven kommer

Ulven er genindvandret i den danske natur, og hvor den før har været lagt for had og derfor er blevet udryddet, er det måske en anden snak når den kommer tilbage efter 200 års fravær. Ulven er oprindeligt naturligt tilhørende i den danske natur, og diskussionen om hvordan vi skal håndtere at den er her igen, er vigtig. De fleste er bange for ulve, og der er masser af historier der trives fint om ulvens skrækindjagende væsen, på trods af, at det er de færreste der har mødt en vild ulv.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning i udstillingerne, hvor fokus er på ulvens byttedyr og dens betydning for de mennesker der boede tæt på den, og har jaget den med alle tænkelige redskaber. Vi ser nærmere på jagtvåben og fangstredskaber – der ofte har været meget drabelige.

Aktivitet

Vi besøger museets husdyr, ser på deres adfærd og tager på tur i skoven til den gamle ulvefælde. Vi fælder små træer, og genopbygger fælden. Nu får den en anden funktion – den bliver til en fremragende hule at fortælle historier i. Vi fortæller eventyr og leger, som bl.a. handler om ulvens rolle i menneskets natur- og kulturforståelse. Vi rører ved poter, skind, tænder og kranier og ser på forskellige fangstredskaber.

Vi prøver at forstå vores reaktioner på ulvens tilbagevenden på baggrund af de historiske fortællinger og diskuterer hvilke arter, der bliver påvirket af at den er her igen og ikke mindst, hvordan. Til slut drager vi paralleller mellem den oprindelige vilde ulv og menneskets bedste ven – hunden.

Relevant for fagene; dansk, natur/teknik, religion (naturreligion), historie

Stavnsbåndstiden - rollespil

Eleverne får mulighed for via et rollespil at opleve og forstå, hvordan det som bondefamilie kan have været at leve i stavnsbåndstiden, perioden 1733-1788.

Museets udstillinger og aktivitet

Vi starter dagen med rundvisning i museets udstilling, hvor der særligt sættes fokus på landbofamiliens vilkår og arbejdsopgaver året igennem i 1700-tallet. Herefter orienteres eleverne om spillet og inddeles i familiegrupper med forskellig social status. Hver familie har en startkapital, nogle har også redskaber og materialer, mens andre må købe det nødvendige hos herremanden, før de kan komme i gang med arbejdet. Eleverne arbejder praktisk med en række aktiviteter, der anskueliggør landbolivet og stavnsbåndstidens vilkår.

Kornet skal tærskes, renses og males før brødet kan bages, ulden og hørren skal forarbejdes, smørret skal kærnes, lysene skal dypes og af halmen laves simer (reb). Familierne skal gennem produktionen af varer forsøge at tjene så mange rigsdalere, at de som minimum kan betale deres skatter og landgilde (fæsteafgift). Undervejs i spillet sendes de militærpligtige mænd på øvelse, og familien skal bidrage med arbejdskraft til hoveri. Alle produkter som fremstilles får eleverne med hjem, når spillet er slut.

Evaluering og afslutning i fællesskab; dels af spillets udfordringer og faglig og social læring.

Relevant for fagene: historie, dansk

Påskens traditioner

Påskeugen, den sidste uge i fasten, var præget af stilhed, alvor og frygt for onde magter. Hver dag i denne uge havde sit eget navn, og bestemte skikke var knyttet hertil. Skærtorsdag og især Langfredag var stille dage med megen alvor. Ingen måtte lave støj hverken i arbejde eller i leg. De onde magter, troldheksene, måtte man tage sig i agt for. Især askeonsdag om aftenen, når de var mange samlede for at flyve til heksesabbat, var de særlig farlige. Alt af værdi både ude og inde skulle beskyttes mod deres onde trolddomskunst.

Fastemåltiderne skærtorsdag og langfredag og påskelørdag var mange steder nikål, ni slags grønt, rugmelsgrød eller æggesøbe og skidne æg. Æggene har altid hørt påsken til. Madmor farvede æggene, så de så flotte ud på påskebordet, og de blev også brugt som gaver til tjenestefolkene. Æggene var dels et symbol på frugtbarhed, og dels kunne et hønnikeæg fra en sort høne give en særlig synskhed, der kunne afsløre hekse.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

Vi undersøger påskens traditioner – påskens betydning i dag og i gamle dage.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De arbejder i køkkenet med fremstilling af et fælles påskemåltid. Eleverne laver nikålsuppe på jernkomfuret, er i have og natur for at samle urter, laver skidne æg og samler æg i hønsehuset, bager hvide-tirsdaysbrød, kærner smør mv. Og de arbejder med halm og laver hekse, de farver æg med urter og løgskaller og alle slutter dagen med at besøge fårestalden, hvor forårets lam springer rundt.

Relevant for fagene: historie, dansk, kristendom, natur/teknik, biologi

Julens traditioner

Julen er en tid med mange traditioner. Selvom der er stor forskel på vores jul og på julen 'i gamle dage', er der alligevel mange af de gamle traditioner, som også hører vores jul til. Pebernødder, risengrød, kager, gæster og mad i rigelige mængder er og var en meget væsentlig del af julen.

Nissen eller gårdboen, som han også kaldtes, skulle dengang som nu have sin risengrød hver eneste dag i julemåneden, hvis man ville undgå at han drillede, eller det der var værre.

Onde magter, især troldtøj, skulle man beskytte sig imod, hvis man ville undgå, at der skete ulykker i stalden, i laden, i huset og på markerne. Man skulle f. eks. sætte stål, og alt hvad der kunne løbe rundt, skulle gemmes væk. Juletræet kendte man ikke før i tiden, men julebukken, som havde hæderspladsen i stuen, pyntede man med farvede bånd.

Man gav heller ikke hinanden gaver, sådan som vi gør i dag – men man glædede sig alligevel til julen, som man forberedte i lang tid.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne, hvor vi følger julens traditioner i en rejse tilbage i tiden gennem 2000 år.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De bager pebernødder, bager gode råd i jernkomfuret og kærner smør i køkkenet. De laver julepynt af halm, dypper lys og samles alle omkring julebordet med risengrød, som er kogt i hækassen. For 0. klasse udskiftes aktiviteten at lave halmjulepynt med en af de gamle julelege – blindebuk. Sang og udklædning forbinder legen med traditioner og folkelighed.

Relevant for fagene: historie, dansk og kristendom

Periode: fra uge 46 frem til jul

Kornhøst og brødbagning

Kornhøsten har altid været årets højdepunkt og den travleste tid for bonden. Kornhøsten er resultatet af et helt års indsats: sidste års rensning og udvælgelse af det korn som skulle gemmes og sås ud på marken i foråret, efterårsplojningen, udspreddning af møg, forårsplojning, såning og endelig tålmodig venten på at kornet skulle gro godt og at vejret skulle være med kornet og høsten.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning i udstillingerne. I fokus er bondens selvforsyning og især kornet, høsten og husdyrenes betydning for bonden, bondelivet og de traditioner, der er forbundet med høsten. Eleverne får kendskab til de 4 kornarter og deres anvendelse før og nu.

Aktivitet

Eleverne deles i to grupper og arbejder i disse hele dagen. Den ene gruppe elever går i køkkenet og bager brød, tærsker kornet med stokke eller plejl, renses det i sold og maler kornet til mel. Brød æltes og bages. Den anden gruppe går i marken, hvor kornhøsten foregår med segl. Kornet bindes i neg, negene tærskes og kornet renses i sold. Alle spiser i fællesskab på høloftet – eleverne får fedtemadder og drikker øl (alkoholfri).

De to grupper bytter opgaver. Eleverne får hver deres boller med hjem.

Vi lægger vægt på kornets historie, kornet som middel til velstand og udvikling, kornets betydning i krig og fred og de gamle kornsorters oprindelse og betydning for fremtiden. Ved bagning kan eleverne vælge mellem forskellige gamle arter og opleve forskelle i smag, udseende og konsistens.

Relevant for fagene: historie, dansk, madkundskab

Kornhøst og roeoptagning

Kornhøsten har altid været årets højdepunkt og den travleste tid for bonden. Kornhøsten er resultatet af et helt års indsats: sidste års rensning og udvælgelse af det korn som skulle gemmes og sås ud på marken i foråret, efterårsplojningen, udspreddning af møg, forårsplojning, såning og endelig tålmodig venten på at kornet skulle gro godt og at vejret skulle være med kornet og høsten.

Roeoptagning hører efteråret til, men vi kan starte lidt før og få en mere komplet oplevelse af bondens arbejdsopgaver i marken, ved at inddrage roerne i undervisningsforløbet.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning i udstillingerne. I fokus er bondens selvforsyning og især kornet, høsten og husdyrenes betydning for bonden, bondelivet og de traditioner, der er forbundet med høsten. Eleverne får kendskab til de 4 kornarter og deres anvendelse før og nu.

Aktivitet

Eleverne deles i to grupper og arbejder i disse hele dagen. Eleverne tager roer op i marken med roejern, de vasker og rasper roerne og fodrer husdyrene med korn og roer. Køer, får, geder og kaniner fodres. Husdyrenes kulturhistorie og nytteværdi formidles. Før vi høster, spiser vi i fællesskab på høloftet – eleverne får fedtemadder og drikker øl (alkoholfri) og vi kigger ud over de uhøstede kornmarker så langt øjet rækker. Kornhøsten foregår med segl, neg bindes og korn tærskes og renses. Dagen slutter på stubmarken med elevernes evaluering.

Relevant for fagene: historie, dansk, natur/teknik

Kyndelmisse – mad og lys

I gamle dage var kyndelmisse d. 2. februar en vigtig dato - man regnede vinteren for "halvgåen" på denne dato. Bonden gjorde bl.a. sit vinterforråd op, og i trange år, hvor høsten var slået fejl, betød det, at der skulle spares ekstra på kornet, så der kunne være nok mad indtil næste høst. Dog havde man på forhånd sikret sig at der var rigeligt mad til Kjørnesgildet – et sammenskudsgilde, hvor der var rigeligt med flæsk, pandekager eller æbleskiver, og masser af øl. Samtidig fik lyset en stor betydning, og lysets komme fejredes med tællelys.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.
Særligt fokus på denne "glemte højtid", i det selvforsynende bondehjem.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De arbejder i køkkenet ved brændekomfuret, og tilbereder bl.a. flæsk, pandekager og æbleskiver. Derudover dypper vi lys, så rammerne er sat til fejringen af højtiden. Vi går også en tur udenfor til husdyrene og i marken for at se om de gamle varsler holder stik. Vi slutter af med at spise i fællesskab, og tænde vores lys.

Aldersgruppe: fra 2.-5. klasse

Relevant for fagene: historie, dansk, madkundskab, biologi

Bukkejagten starter – 16.maj

16. maj betragtes af mange jægere som lillejuleaften. Denne dato starter årets bukkejagt, og de mange besøg i skov og mark i tiden op til dagen, har formentlig givet jægerne et indblik i, hvilke bukke der er klar til afskydning. Det kan være at den store gamle buk der har domineret i avlen i mange år, nu er blevet for dominerende og skal skydes væk så nye kræfter kan komme til. Det kan også være en lille buk, som af den ene eller anden årsag ikke ser ud til at bære gode gener, så han skal ikke blande sig i avlen. Uanset hvad, er mange af landets jægere på plads denne dag, og det er udgangspunktet for dette forløb.

Vi mødes ved museets indgang, og går derefter samlet til Gammel Estrup – Herregårdsmuseet til parade kl. 9.00. Her samles de lokale jægere fra området og fremviser resultatet af morgens anstrengelser. Auning Jagtforening spiller jagthorn, og selve paraden foregår i Herregårdens højtidelige ramme. Herefter følger en kort rundvisning på Herregårdsmuseet med fokus på jagtens historie

Aktivitet

Vi aftager en af bukkene fra paraden, og arbejder videre med rådyrets biologi og levevis. Vi kigger efter spor i naturen, finder bukkens markeringer, og taler om opsatsens udviklingstrin. Senere flår og parterer vi dyret, og tanken er, at eleverne er med i processen så meget som muligt. Vi hugger brænde og laver åben ild så vi kan tilberede smagsprøver fra rygfileterne. Det overordnede mål for dagen, er at præsentere jagten som en naturlig del i forvaltningen af både skov- og landbrug. I den forbindelse besøger vi museets udstillinger og knytter jagthistorisk indsigt og viden sammen med dagens oplevelser.

Skulle det ske at jægerne ikke har nedlagt en råbuk som vi kan få andel i, har vi et alternativt program.

Relevant for fagene; historie, natur/teknik, biologi

Råvildt – en lille hjort med stor betydning

I Danmark har vi fire hjortearter, og råvildtet er den mindste og samtidig den mest almindelige. De fleste har set et stykke råvildt på marken eller i skoven, og mange har også set den, når jægeren har haft held med sit foretagende. Det er dog langt fra alle der ved ret meget om denne lille hjort eller har prøvet at smage den, og det er udgangspunktet for dette forløb.

Udlejning af jagtområder er i dag en måde, hvorpå landmanden eller skovejeren kan få en ekstra indtægt. At få jagttegn og skyde jagtbart vildt er blevet en ny fritidsbeskæftigelse, en sportsgren og hobby som også mange unge fatter interesse for, derfor er det vigtigt at forstå de grundlæggende præmisser for vildtets livsvilkår, vores indgriben i og forvaltning af naturen.

Vi sætter fokus på jagtens betydning og jagtetik i et historisk perspektiv samt moderne naturforvaltning og tilbyder opgaver, der rummer dilemmaer omkring forskellige natursyn.

Det faglige indhold tilpasses aldersgruppen. Natursynsforståelse tilpasses fx mellemtrinselever gennem enklere anskuelser og med afsæt i egen hverdag.

Museets udstillinger

Dialogbaseret rundvisning i museets udstillinger med fokus på jagtens udvikling gennem tiderne. Vi kigger derefter nærmere på råvildtet, og dets betydning som jagtobjekt.

Aktiviteter

Vi skal finde spor af dyret i skoven, arbejde med rådyrets levevis, og se og røre ved gevirer og skind. Som afslutning laver vi smagsprøver af det velsmagende kød over åben ild eller på brændekomfuret i de gamle køkkener.

Relevant for fagene; biologi, historie.

Harer og høner

På markerne lever mange forskellige arter af dyr og fugle, som man ikke så ofte ser, fordi de er gode til at gemme sig, eller mest er aktive om natten. Nogle af dem må jages, og det er udgangspunktet for dette forløb hvor vi kigger nærmere på haren og hønsefuglene og deres betydning som jagtobjekt.

Museets udstillinger

Dialogbaseret rundvisning i museets udstillinger med fokus på jagtens udvikling gennem tiderne.

Aktivitet

Elevernes inddeles i grupper, og arbejder på skift med flere aktiviteter samtidig. Vi skal arbejde med dyrenes levevis, finder spor af dyrene på marken, ser på udstoppede dyr og rører ved skind. Vi kigger nærmere på skelettets opbygning hos pattedyr og fugle, og besøger deres slægtninge i fangenskab – kaniner og høns og studerer deres fællestræk med de vilde arter og får kendskab til domesticeringen.

Dernæst laver vi smagsprøver af det velsmagende kød over åben ild eller på brændekomfuret i de gamle køkkener, og slutter dagen af med at spise i fællesskab.

Relevant for fagene; biologi, historie

Ænder og fasaner – to vigtige jagtarter

Årligt nedlægger jægerne ca. 500.000 gråænder i Danmark, og det giver gråanden en andenplads over flest antal nedlagte fugle – kun overgået af fasanen, med ca. 700.000 nedlagte fugle. En stor del af disse fugle er udsatte, for ellers ville der slet ikke være så mange, men det er svært at vide helt præcist – de kan jo flyve væk, og andre kan komme til. Både fasan – og andekød er fremragende mad og det er udgangspunktet for dette forløb.

Museets udstillinger

Dialogbaseret rundvisning i museets udstillinger med fokus på jagtens udvikling gennem tiderne. Vi kigger derefter nærmere på ænder og fasaner og deres betydning som jagtobjekt i fortid og nutid. De emner vi kommer omkring, er fx udsætning og opdræt af fuglevildt, etik og moral, og ikke mindst den kulinariske værdi.

Aktiviteter

Vi får og plukker vores egne fugle, og eleverne er med hele vejen – også når der skal tages indvolde ud, og kødet skal gøres spiseklart. De afhuggede fødder er gode souvenirs.

Vi tilbereder historiske retter af det velsmagende kød i et tidshistorisk spænd fra middelalder til det moderne køkken, og slutter dagen af med at præsentere retterne for hinanden og spise i fællesskab.

Relevant for fagene; historie, madkundskab

Forårsmad – spirende sprødt

Foråret er begyndt, når hønsene igen lægger æg, og de første grønne skud vokser op af jorden.

I dette forløb følger eleverne i oldemors fodspor ud i hønsehuset og køkkenhaven for at samle ind til et måltid fyldt med vitaminer, livsmod og håb ovenpå en mørk, lang vinter med ringe kost.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

Særligt fokus på forårets arbejdsopgaver i det selvforsynende bondehjem – forårsmadens betydning og skikke og tro i bondehjemmet.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De arbejder i museets oplevelseskøkken, der giver mulighed for at tilberede mad i 4 autentiske køkkener, der ser ud, som de gjorde i år 1600, 1880, 1945/1950 og 1960/1970.

Køkkenerne afspejler den teknologiske udvikling fra åben ild, over brændekomfur til gas og el. Til hver tidslomme er der udvalgt karakteristiske historiske opskrifter. Vi henter de fleste råvarer fra museets landbrugsbotaniske have, der fortrinsvis rummer gamle nytteplanter fra bondehaver. Maden, der tilberedes på ildstedet, kunne være byggrød eller ærtemos med stegt flæsk. På brændekomfuret, kunne tilberedes kørvælsuppe med forlorne æg eller pandekager med sur fløde. I køkkenet fra 2. verdenskrig kunne retter som nældefrikadeller og rabarbersaft være på menuen og i 1960/70'erne udvælges klassikere fra Karolines køkken.

Borddækning og bordskikke giver indblik i historiske traditioner.

Undervisningsforløbet lægger op til læsning og tolkning af historiske opskrifter og anvisninger, omregning af måleenheder fra gamle til moderne mål, samt forståelse for anvendelse af råvarer direkte fra den selvforsynende bondegård.

Hver gruppe præsenterer deres ret for resten af klassen og deler derved begejstring og læring.

Relevant for fagene: madkundskab, historie, dansk

Efterårsmad – rigeligt og nærende

I det selvforsynende bondehjem var urtehave, kålgård, frugthave og markafgrøder afgørende for overlevelse og sundhed. Maden var fremskaffet af gårdens produkter og årstidens råvarer, af muligheden for at høste i haven eller opbevare og konservere de friske råvarer til senere brug.

Sensommer og efterår giver bugnende haver med rigelige mængder af råvarer til fremstilling af sunde og nærende måltider.

Gamle danske opskrifter er anvisninger på tilberedelse af årstidens produkter – en af de tidligste danske kokebøger "En artig og meget nyttig kokebog" er fra 1648. Op gennem tiden er anvisningerne blevet flere og mere alsidige og deres formål har været forskellige; nyttige, nøjsomme, sundhedsfremmende mv. I dag er mad og kokebøger blevet identitets- og livsstilsskabende.

I dette undervisningsforløb tager vi udgangspunkt i de gamle danske traditionelle råvarer, der er knyttet til årstiden og skaber smagsoplevelser af både historiske og nyere retter.

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

Særligt fokus på madens kulturhistorie, årstidens arbejdsopgaver i det selvforsynende bondehjem, skikke og tro.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De arbejder i museets oplevelseskøkken, der giver mulighed for at tilberede mad i 4 autentiske køkkener, der ser ud, som de gjorde i år 1600, 1880, 1945/1950 og 1960/1970.

Køkkenerne afspejler den teknologiske udvikling fra åben ild, over brændekomfur til gas og el. Til hver tidslumme er der udvalgt karakteristiske historiske opskrifter.

Vi henter de fleste råvarer fra museets landbrugsbotaniske have, der fortrinsvis rummer gamle nytteplanter fra bondehaver. Maden, der tilberedes på ildstedet, kunne være æblekompot, bondepige med slør og søbekål. På brændekomfuret, kunne tilberedes kærnemælkssuppe eller kræmmerhuse med bær og frugt. I køkkenet fra 2. verdenskrig kunne retter som farserede porrer eller en himmerigsmundfuld være på menuen og i 1960/70'erne udvælges klassikere fra Karolines køkken.

Borddækning og bordskikke giver indblik i historiske traditioner.

Undervisningsforløbet lægger op til læsning og tolkning af historiske opskrifter og anvisninger, omregning af måleenheder fra gamle til moderne mål, samt forståelse for anvendelse af råvarerne direkte fra den selvforsynende bondegård.

Hver gruppe præsenterer deres ret for resten af klassen og deler derved begejstring og læring.

Relevant for fagene: madkundskab, historie, dansk

Vintermad – nøjsomhed og luksus

Når bonden gjorde sit vinterforråd op, kunne det vise sig, at føden var knap – og der var langt til næste høst. Så skulle man spare på resterne og finde erstatninger og strække det der var tilbage. Hvis sulten nagede for længe, kunne folk blive fristet til at tage for sig af naturens ressourcer i form af vildt, selv om det var forbudt..

Museets udstillinger

Alderssvarende dialogbaseret rundvisning med fortællinger i udstillingerne.

Særligt fokus på midvinterens arbejdsopgaver i det selvforsynende bondehjem, skikke og tro og den tarvelige vintermad, hvor nøjsomhed og opfindsomhed var afgørende for overlevelsen. Vi ser også nærmere på fælder og fangstredskaber, som kunne anvendes i det skjulte, og straffen for at forbryde sig mod gældende lov.

Aktivitet

Eleverne opdeles i mindre grupper. De arbejder i køkkenet med fremstilling af et fælles vintermåltid efter gamle danske opskrifter. Maden laves på brændekomfuret. Ærtegrøden bliver erstatningen for hverdagsgrøden af byg og havre, og pandekager bliver lavet af bygmel. Kornet tærskes, renses og males til mel, og nøjsomheden betyder at kornet må drøjes med ærtemel og bygmel – avner og bark var også mulige drøjemidler.

Nogle elever vil arbejde med at håndtere (flå eller partere) og tilberede vildt og skabe et festmåltid som supplement til det ellers sparsomme måltid.

Eleverne dækker bord og spiser i fællesskab - god er fornemmelsen af at blive mæt selv under trange forhold. Hver gruppe præsenterer deres ret for resten af klassen og deler derved begejstring og læring.

Sværhedsgraden i forløbet tilpasses elevernes alder, og omhandler kornets betydning, kornet som middel til velstand og udvikling, kornets betydning i krige og fred, de gamle kornsorters oprindelse og betydning for fremtiden. Ved bagning laves ud over komfurmaden to slags brød: det drøjede brød og brød af forskellige gamle sorter. Smage, erstatning og sult er emneord til de ældste elever. Desuden tager vi fat på dilemmaet om den skæve fordeling af ressourcerne, og erkendelsen af at nød kan tvinge folk til at begå handlinger de ellers ikke ville have gjort.

Relevant for fagene: historie, dansk, madkundskab, biologi