

GULDKORN

ET FORLØB OM KORN OG HØST PÅ DET GRØNNE MUSEUM

DET GRØNNE MUSEUM

Emne: Høst og korn
Målgruppe: Indskoling
Fag: Natur/teknologi, dansk, historie

Ideforslag:
Efter et GULDKORN-forløb på Det Grønne Museum har eleverne fået et solidt indblik i kornets rolle i Danmark. De har arbejdet med korn, bagt brød og talt om de fire danske kornsorter byg, havre, hvede og rug. De ved hvad man bruger de forskellige kornsorter til og kan genkende sorterne fra hinanden.

Dette undervisningsmateriale lægger sig som en naturlig forlængelse af forløbet eleverne var igennem under deres besøg på Det Grønne Museum. Der er en opgave til hver kornsort, og kornsorterne er lavet så eleverne kan farvelægge dem og lægger op til at man arbejder videre med korn og høst i klassen.

Bagerst i elevmaterialet finder I opskriften på de boller eleverne bagte under deres besøg på Det Grønne Museum.

Tidsforbrug: 1 lektion

DET GRØNNE MUSEUM

Tak for besøget på Det Grønne Museum

Vi håber I fik bagt nogle rigtig gode boller, der smagte dejligt! Forhåbentlig ved du også lidt mere om korn, end du vidste før du besøgte museet.

På de næste par sider kan du arbejde lidt mere med korn og høst. Der er opgaver om korn og en huskeliste med ordene på de gamle redskaber til markarbejdet.

Bagerst finder du opskriften I brugte da I skulle bage boller. Måske I kan prøve at bage nogle derhjemme også. Husk at opskriften kun er til to boller, så måske man skal lave en lidt større portion hvis hele familien skal smage.

DET GRØNNE MUSEUM

RIM OG REMSER OM KORNSORTERNE

NORD OG SYD OG ØST OG VEST

Melodi: Knudåge Riisager
Tekst: Mogens Lorentzen

Hveden er en vigtigpeter,
skaldet, tæt og tyk.

Havremandens klokker
ringer, når han rokker.

Rug har ikke nær så lang og
flot paryk som byg.

Lange vipper, kroget ryg
må du huske hedder byg

Klokkerne de fagre
det er dejlig havre

Og den tykke fede
kalder vi for hvede

Let vi gætte nu
den fjerde slags er rug

Oprindelse: Ukendt

SMEDENS GRISE

Oprindelse: Ukendt

Jeg kan en vise
om smedens grise.

Først fik de havre,
så blev de magre.

Så fik de hvede,
så blev de fede.

Så fik de byg,
så skød de ryg.

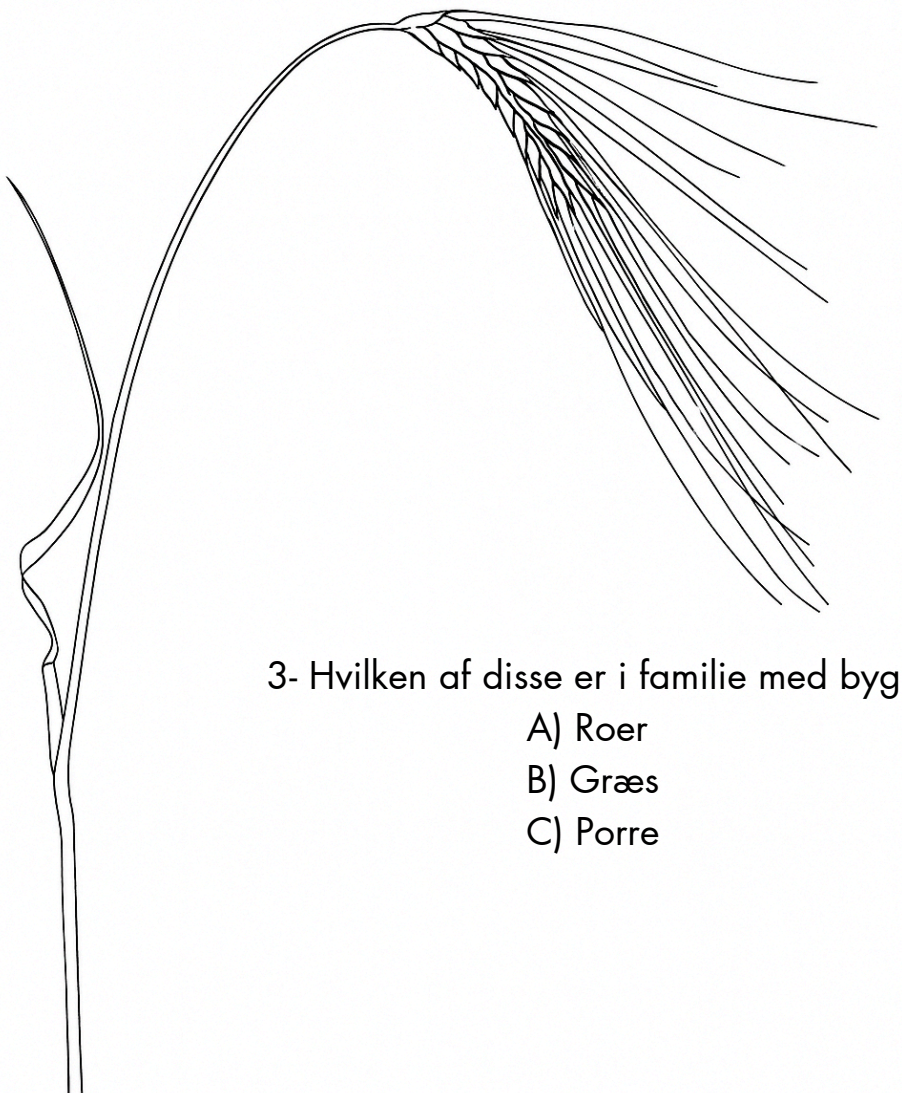
Så fik de mælk af en kop,
så løb de rundt i galop.

Så måtte de livet lade,
skønt de alle var så glade.

DET GRØNNE MUSEUM

BYG

Byg har paryk, og det gør den ret nem at genkende. Byg er den kornsort vi dyrker allermest i Danmark.



1- Hvad bruger vi mest byg til?

A) Øl
B) Bygvandgrød
C) Foder til grise

2- Hvad hedder byggens "paryk"?

A) Stakke
B) Stokke
C) Stikke

3- Hvilken af disse er i familie med byg?

A) Roer
B) Græs
C) Porre

DET GRØNNE MUSEUM

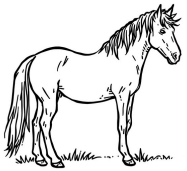
Rigtige svar:
1=C
2=A
3-B

HAVRE

"*Jeg er havren, jeg har bjælder på*" skrev Jeppe Aakjær i 1916, og bjælderne betyder at havre ser anderledes ud end de andre kornsorter. I stedet for et stor kornaks har havre flere små aks, der ligner små klokker.



Man dyrkede meget havre i Danmark indtil 1960erne.
Hvem spiste havren?



Hestene



Hundene



Insekterne

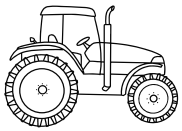
Hvilken maskine kom for alvor til Danmark i 1950erne og var årsagen til at produktionen af havre faldt?



iPhone



Bil



Traktor

Hvad bruger vi mest havre til i dag?



Dyrefoder



Havregryn



Hestesko

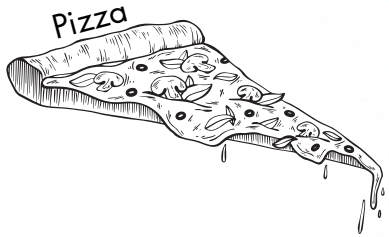
DET GRØNNE MUSEUM

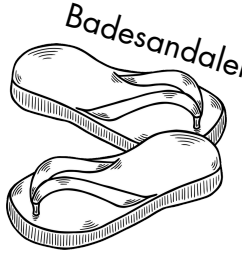
HVEDE

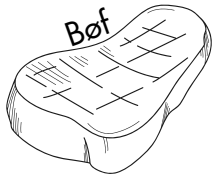
Hvede er måske den kornsort du kender bedst, for den bliver brugt til rigtig meget af det mad vi mennesker spiser.

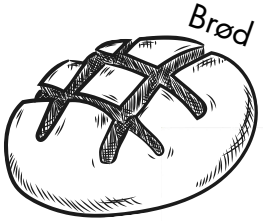
Tegn en streg til de ting man kan lave af hvede

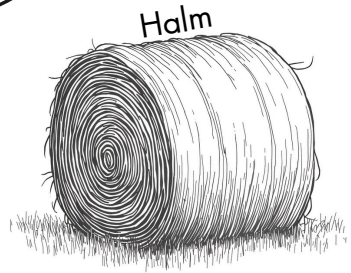




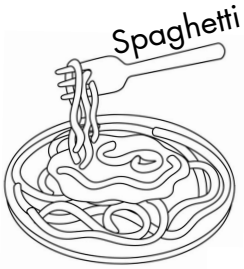




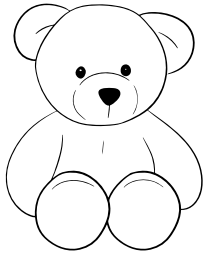


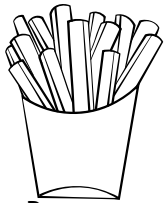












DET GRØNNE MUSEUM

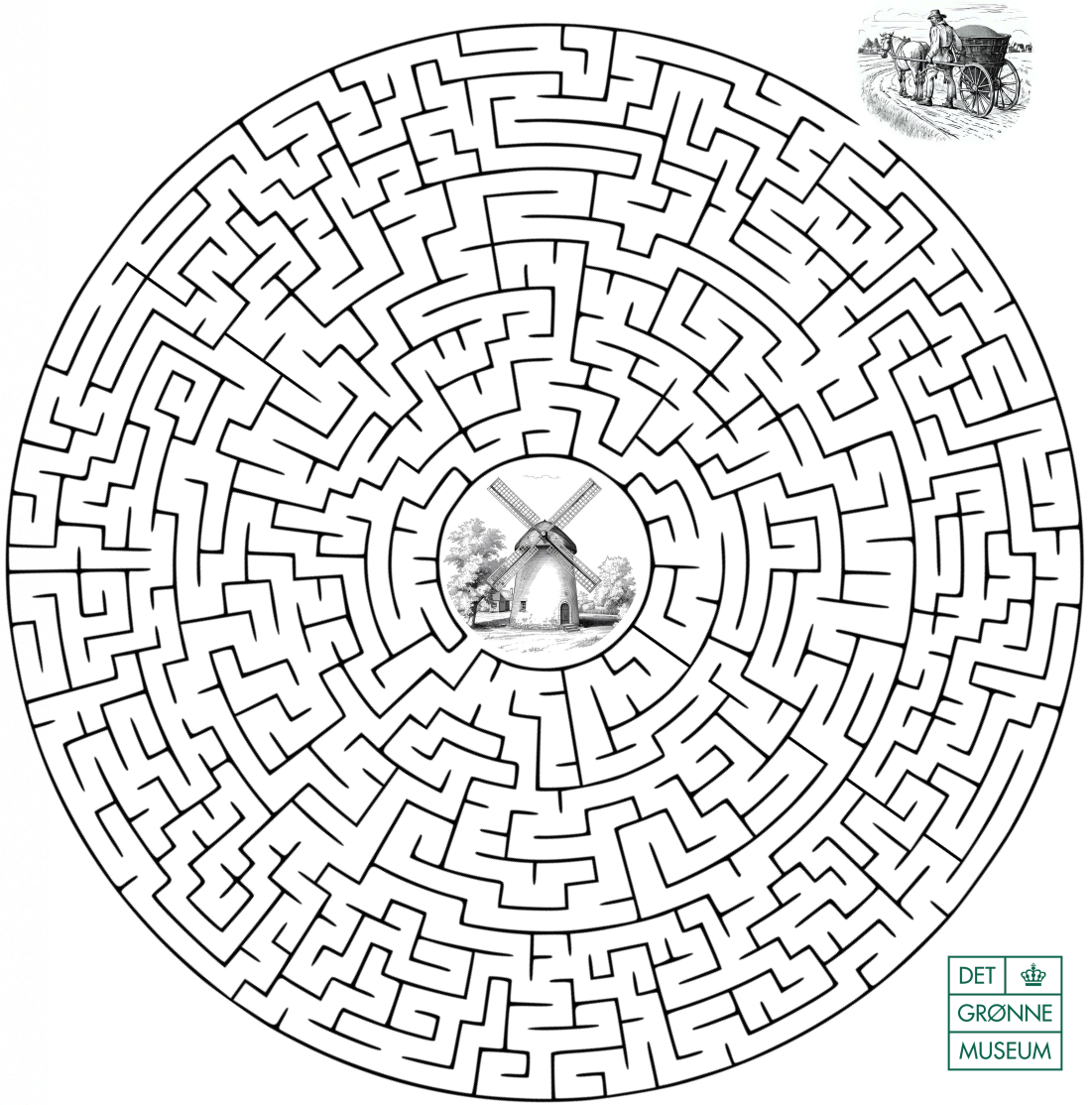
Man kan ikke lave: Badesandaler, Bamse, Pommes frites og Bøf ud af hvede

RUG

Rug har stakke ligesom byg. Stakkene på rug er ikke så lange som på byg. Rug kender de fleste bedst fra rugbrød.



Bonden har høstet sin rug. Hjælp ham med at finde op til møllen så han kan få malet kornet til mel.

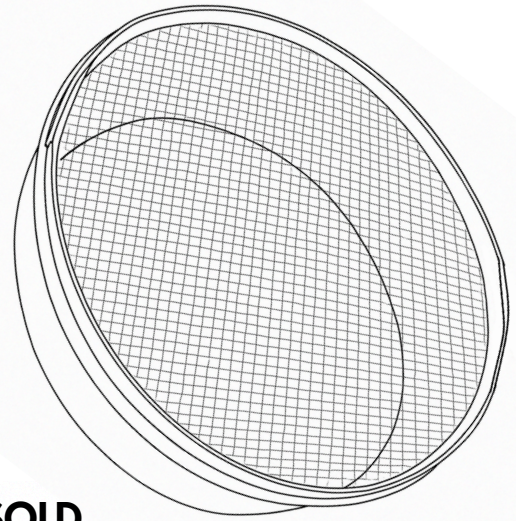


DET GRØNNE MUSEUM

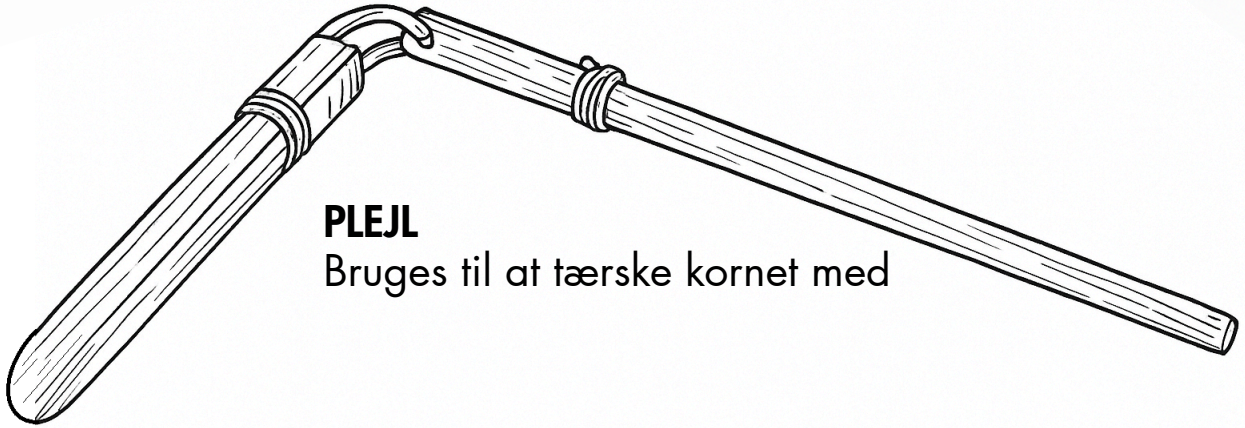
REDSKABER TIL MARKARBEJDE



SEGL
Bruges til at høste med



SOLD
Bruges til at rense kornet med



PLEJL
Bruges til at tærske kornet med

DET GRØNNE MUSEUM

BAG EN BOLLE



Hæld en dl vand i din skål



Smuldr 1 klump gær ud i vandet



Tilsæt 1 ske sukker og 1 drys salt



Rør rundt - Tilsæt hvedemel og rør igen



Tilsæt mel indtil dejen er fast og kan ældes - uden at du får klistrede hænder



Ælt dejen og form 2 boller

Få hjælp af en voksen nu

Lad bollerne hæve i ca. 30 minutter

Pensl bollerne med æg

Bollerne bages ved ca. 220 grader almindelig ovn i omkring 15 minutter. Når overfladen er pæn og gylden er de færdige

Velbekomme

DET GRØNNE MUSEUM