

Min egen ekologiska sylt

Mål

ELEVEN SKA: Ta hem en burk med egen kokad sylt.



Syfte

Att lära sig att följa ett recept och koka egen sylt av bär som man plockat själv. Att få kunskap om måttenheter. Att göra en jämförelse med sylt som är köpt och sylt man kokat själv. Att veta vad ekologisk sylt betyder.

Så här kan man göra

FÖRBEREDELSE

Ta med några syltburkar till klassrummet. Be eleverna ta med tomma burkar hemifrån.

Prata om vilka bär ni känner till och vilka ni tycker är goda. Vilka syltsorter toppar er lista? Har någon kokat egen sylt? Vad innehåller sylt? Titta på burkarna du tagit med. Finns det kemikalier i sylten och hur påverkar de i så fall naturen och människors hälsa? Är någon burk ekologisk? Vad betyder det? Är det skillnad på sylt man kokar själv?

Berätta att du tänkt att ni ska få koka egen sylt och meddela vilken dag ni ska på skogsutflykt med medhavd matsäck och gärna också en korg och ev bärplockare för de bär ni siktar på att hitta.

GENOMFÖRANDE

- 🍷 Gå ut i skogen. Leta efter de bär ni för säsongen hoppas finna: blåbär? lingon? Plocka tillsammans så mycket ni orkar och hittar.
- 🍷 Man kan göra i princip samma sak med andra bär och frukter, svamp osv. Om man bakar kan man också göra jämförelser med det man kan köpa och det man bakar själv. Vilka ingredienser väljer vi? Var kommer de ifrån osv?

- 🍷 Ta bären till skolan och dela upp er i grupper. Ge varje grupp ett recept att följa samt de redskap de behöver. En station med de gemensamma ingredienserna som socker osv. Läs receptet. Vem gör vad? Finns det farliga moment – hur gör vi med dem i så fall?

REDOVISNING

Antingen får alla ta med sin burk med egenhändigt skriven etikett hem eller så smakar ni på sylten tillsammans i skolan. Vad är det för skillnad på er sylt och köpesylt? Smakmässigt, innehållsmässigt? Vilket är det bästa för miljön?

UTVÄRDERA

