

Spiselige ville vekster i fjæra – invitasjon til kurs

Visste du at det er store ubrukte matressurser som ligger like utenfor stuedøra di og venter på deg? Ta for eksempel rødalgen søl, den er næringsrik og tåler tørking og lagring. Den har blitt sanket og spist av folk i lange tider, og verdsatt som en viktig marin ressurs. I Egil Skallagrimssons saga er søl omtalt, og middelalderske lovtekster fra Island er rettighetene til en fjæra rik på søl fastlagt. Ishavskysten friluftsråd ønsker å spre mer kunnskap om spiselige ville vekster i fjæra og inviterer derfor skoler som er med i skolenettverket *Læring i friluft* på kurs. Jenny Dølvik, entusiast og naturkjenner skal lede kurset.



Når: 16. juni, fra 09.30 - 16.00

Hvor: Oppmøte på Hella, P-plassen
Avslutning på skolekjøkkenet på Straumsbukta skole

Program

09.30 – 09.40	Velkommen på kurs!
09.40 – 10.30	Hva kan spises i fjæra? - Artskunnskap - Bærekraftig høsting
10.30 – 11.00	Hvordan kan dette brukes med elever? - Undervisningstips knyttet til flere fag
11.00 – 12.00	Ut å lære! Ut å høste!

- Vandring der vi ser og smaker på forskjellige arter og lærer om bruksområder i mat.
- Høsting

12.30 – 15.30

Matlaging og spising

- Gjennomgang av innsamlet materiale, rensing og forberedelse til matlaging.
- Matlaging i grupper.

15.30 – 16.00

Oppsummering og quiz

Ta med:

Sko eller støvler som tåler sjøvann,

Saks

Brodder

Et nett du kan sanke i (vaskemaskinnett går bra evt. en vedsekk)

Forkle til bruk på kjøkken

Innesko

Matpakke og termos med drikke

Påmelding

Kurset er gratis for skoler med i skolenettverket *Læring i friluft*.

Påmelding til: torilskoglund@ishavskysten.no innen 1. juni 2021, husk å oppgi eventuelle matallergener i påmeldingen.

Velkommen!