

Övningen är hämtad från www.friluftten.se där du själv kan bidra med övningar och inspireras av andra utomhuspedagoger.

Tema: Teknik

- Bygga
- Elda
- Använda verktyg

Författare: Kerstin Löfgren (kerstin@lofgren.pp.se)

Årskurs: 3-4

Svarar mot målen: Lpo 94

Mål som eleven skall ha uppnått i slutet av femte skolåret

Idrott och hälsa:

Eleven skall:

- Ha grundläggande kunskaper om friluftsliv samt känna till principerna för allemansrätten

Slöjd:

Eleven skall:

- Kunna hantera lämpliga verktyg och redskap och genomföra arbeten i såväl textil- som trä- och metallslöjd

Teknik:

Eleven skall:

- Kunna redogöra för, inom några väl bekanta teknikområden, viktiga aspekter på utvecklingen och teknikens betydelse för natur, samhälle och individ.

Den magiska elden

(Hantverk runt elden)

På schemat står:

- Genomgång av vad "Allemansrätten" säger om vad vi får plocka i naturen. I brottsbalkens 12 kap. 2 § räknas upp vad som är förbjudet att ta i naturen utan markägarens medgivande: "Den som i skog eller mark olovligen tager växande träd eller gräs eller, av växande träd, ris, gren, näver, bark,.....dömes för åverkan". Den som utan tillåtelse tar

Övningen är hämtad från www.friluftfen.se där du själv kan bidra med övningar och inspireras av andra utomhuspedagoger.

sådant som nämns i lagen kan dömas till böter. (Ingemar Ahlström, Allt om allemansrätten, ett svenskt kulturarv).

- Repetition av vad som gäller när man gör upp en eld. "Allemansrätten" ger oss ingen rätt att göra upp eld, bara möjlighet att elda under säkra förhållanden.
- Tillverkning av trefot med hjälp av dubbelt halvslag runt egen part (för att hänga upp soppgrytan i)
- Hämta material till kolkritor – tillverka kolkritor
- Göra kolbullar
- Tälja fåglar
- Bilduppgift i klassrummet: Kolteckning med hjälp av de egentillverkade kolkritorna

Utrustning:

- Såg, kniv och yxa
- Plåster
- Sittunderlag
- Små konservburkar
- Rep till trefoten samt tre slonor
- Sekatör
- Borr
- Ull och lingarn
- Färg och pensel

Recept på kolbullar (2 kolbullar)

2 dl vetemjöl

3 dl vatten

½ tsk salt

2 hg saltat fläsk (går bra med bacon)

Tärna fläsket och stek halva mängden i pannan över öppen eld.

Blanda ihop vatten, mjöl och salt i en bunke. När fläsket är knaprigt, slå halva smetmängden ovanpå. Stek nu på inte allt för het eld, ca 3 min, vänd och stek ca 2 min till

Övningen är hämtad från www.friluftten.se där du själv kan bidra med övningar och inspireras av andra utomhuspedagoger.

Kolkritor

Såga fingertjock hassel eller annat träslag i bitar så att de blir kortare än konservburken är hög.

Packa konservburken tätt med hasselbitarna.

Har man eldstad med sand eller gammal aska ställer man burken upp och ner och trycker ner den ett par centimeter i underlaget.

Lägg ved runt om och elda i en timma.

Om ni använder en plåt att elda på kan man fylla konservburken med jord eller sand och trycka ner hasselbitarna i.

Ställ sedan burken upp och ner på plåten och elda runt omkring.

Låt burken svalna innan ni tar upp kolkritorna annars tar de eld.