mitvadehav

Vadehavet kan spises - Hesterejer

Opgaven

Selvfangede, kogte, friskpillede hesterejer på grovbrød med mayonnaise og dild, eller helstegte sprøde hesterejer med grøntsagsstave og dip. Opgaven giver mulighed for enten at købe og tilberede hesterejer hjemme, eller for at tage på tur til Vadehavet og med en naturvejleder fange og tilberede hesterejer. Omdrejningspunktet for opgaven er hesterejer. Tanken er, at eleverne skal opleve, at der er virkelig mange ting ude i naturen, som kan spises. Hesterejerne giver mulighed for en snak om tidevand, om dyret selv og dets rolle i økosystemet.

Sådan gør du

- Forbered børnene, så de har viden om rejer og tidevand inden turen, fx ved at se Naturnørds lille film om hesterejen
- Tag på tur til Vadehavet
- Fang rejer. Det er lettest med en rejehov

Eller

- Brug hesterejer købt ved fiskehandleren
- Følg opskriften på stegte hesterejer i børnehaven/på skolen
- Snak med eleverne om rejer og tidevand.

Hesterejerne er ikke så benyttet en råvare i Danmark. Lad eleverne gætte på hvorfor. Sæt dem ind i, hvilket dyr hesterejen er. Hvor mange ben har den, hvad spiser den, hvor lever den? Hvordan tror de, at den smager? Rejer fanges bedst på faldende vand, hvorfor mon det? Rejer smides ofte levende i det kogende vand. De dør meget hurtigt. Men er det synd for dem? Er det mere synd, end for grisen og hønsene og alle de andre dyr, vi spiser?

Før besøget

- Book en rejefangst-tur - se besøgssteder
- Aftal evt. med naturvejlederen at I tager kniv, bræt, brød, dild og mayonnaise med
- Eller køb hesterejer ved en fiskehandler
- Køb de øvrige ingredienser – se "Sådan tilbereder du hesterejer"
- Forbered børnene, så de har viden om rejer og tidevand inden turen eller snak med dem i børnehaven/på skolen, når I laver maden

Print:

- Faktaark om hesterejen
- Evt. Faktaark om tidevand
- Sådan tilbereder du hesterejer

Arbejdsark
Faktaark hestereje Download fil
Sådan tilberedes hesterejer Download fil
Tidevand Download fil

Kan suppleres med følgende opgaver
Vadehavet kan spises - Blåmuslinger
Vadehavet kan spises - Strandvejbred
Vadehavet kan spises - Kveller
Lær om hesterejen

Praktisk information

Målgruppe

5 - 6 år

Aktivitet

Bevægelse
Ekskursion
Indenfor
Udenfor

Periode

April
Maj
Juni
Juli
August
September

Varighed

1 dag

Tager I på tur og henter råvarerne og tilbereder dem derude selv: 1 dag - køber I dem: 2 timer.

Emneområde

Dyreliv
Vadehavet kan spises

Læreplanstemaer

Natur, udeliv og science
Krop, sanser og bevægelse

Besøgssteder

Fiskeri- og Søfartsmuseet
Myrthuegård
NaturKulturVarde
Naturstyrelsen Blåvandshuk
Naturstyrelsen Vadehavet
Naturvejledning Fanø Kommune
Naturvejledning Tønder Kommune
Tøndermarskens Naturskole
Tønnisgård
Vadehavscentret