



Vadehavet kan spises - Blåmuslinger

Opgaven

Lav blåmuslingesuppe hjemme i børnehaven, på skolen eller på trangia ude ved Vadehavet.

Vi anbefaler, at I køber blåmuslingerne.

Omdrejningspunktet for opgaven er blåmuslingen. Opgaven kan sagtens kombineres med en tur til Vadehavet, hvor I fanger blåmuslinger og ser dem i deres rette element. Det giver anledning til at arbejde med blåmuslingen og dens levevilkår og tidevand.

Sådan gør du

- Brug blåmuslinger købt ved fiskehandleren
- Følg opskriften Blåmuslingesuppe
- Snak med børnene/eleverne om blåmuslinger og tidevand

Før besøget

- Skaf evt. trangia, sprit og tændstikker eller et køkken
- Køb blåmuslinger ved en fiskehandler
- Køb de øvrige ingredienser: Løg, gulerødder, koldpresset rapsolie, æblemost, salt, peber, evt. fløde og groft brød
- Forbered eleverne så de har viden om blåmuslinger og evt. tidevand, når I laver suppen
- Print Faktaark om blåmuslinger
- Print evt. Faktaark om tidevand
- Print Blåmuslingesuppe

Arbejdsark

Blåmuslingesuppe opskrift

Download fil

Faktaark blåmusling

Download fil

Tidevand

Download fil

Kan suppleres med følgende opgaver

Vadehavet kan spises - Hesterejer

Vadehavet kan spises - Strandvejbred

Vadehavet kan spises - Kveller

Lær om hjertemuslingen og blåmuslingen

Praktisk information

Målgruppe

5 - 6 år

Aktivitet

Bevægelse

Ekskursion

Indenfor

Udenfor

Periode

Januar
Februar
Marts
April
Oktober
November
December

Yderligere oplysninger til periode

Kan anvendes hele året - såfremt blåmuslingerne er købt ved en fiskehandler (for at undgå evt. giftige alger.)

Varighed

1-2 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