

## **"Vild Mad" Kursus**

### **Formål:**

- ✓ At understøtte kompetencemål i f.eks. madkundskab, natur& teknologi eller biologi.
- ✓ At inddrage den lokale naturs ressourcer i form af spiselige planter i undervisningen.
- ✓ At styrke kendskabet til de nære grønne områder.

### **Indhold:**

Naturen er fyldt med vilde planter fyldt med smag og duft. Vi går på sanketur i Ishøjs natur og finder planter, som vi sammen tryller om til lækre små retter på bål eller i Trangia gryderne. Du får inspiration og opskrifter med hjem, samt en introduktion til [www.vildmad.dk](http://www.vildmad.dk) og de undervisningsforløb der er beskrevet der.

Startende med introduktion til Vild Mad universet, derefter ud og sanke/samle planter som skal anvendes i tilberedningen af lette retter. Der slutes med fællesspisning.

### **Målgruppe:**

Lærere og pædagogisk personale i SFO og skole. Det vil være en fordel at være flere fra samme skole/SFO

### **Instruktør:**

Mads Ellegård Larsen ([melle@ishoj.dk](mailto:melle@ishoj.dk)) og Mogens Hadberg-Rasmussen ([mogha@ishoj.dk](mailto:mogha@ishoj.dk))

### **Sted og tid:**

Som udgangspunkt foregår det omkring Havhytten på Ishøj Tange, Skovvej 53, 2635 Ishøj

*Vi håber at kunne afholde kurset i foråret 2021. Vi vil fastsætte en konkret dato sammen med de tilmeldte, når vi har nok tilmeldinger til at gennemføre kurset.*

### **Pris:**

750kr inkl. forplejning og materialer