

“Frå Fjord til Bord”

Fisk som berekraftig matressurs

Elevane på Malmanger skule skal ha kunnskap om fisk som berekraftig matressurs. Ved å få erfaring gjennom å fiske og laga gode fiskerettar, ynskjer vi at dei skal få positive opplevingar om fisk som ein helsefremjande matressurs.

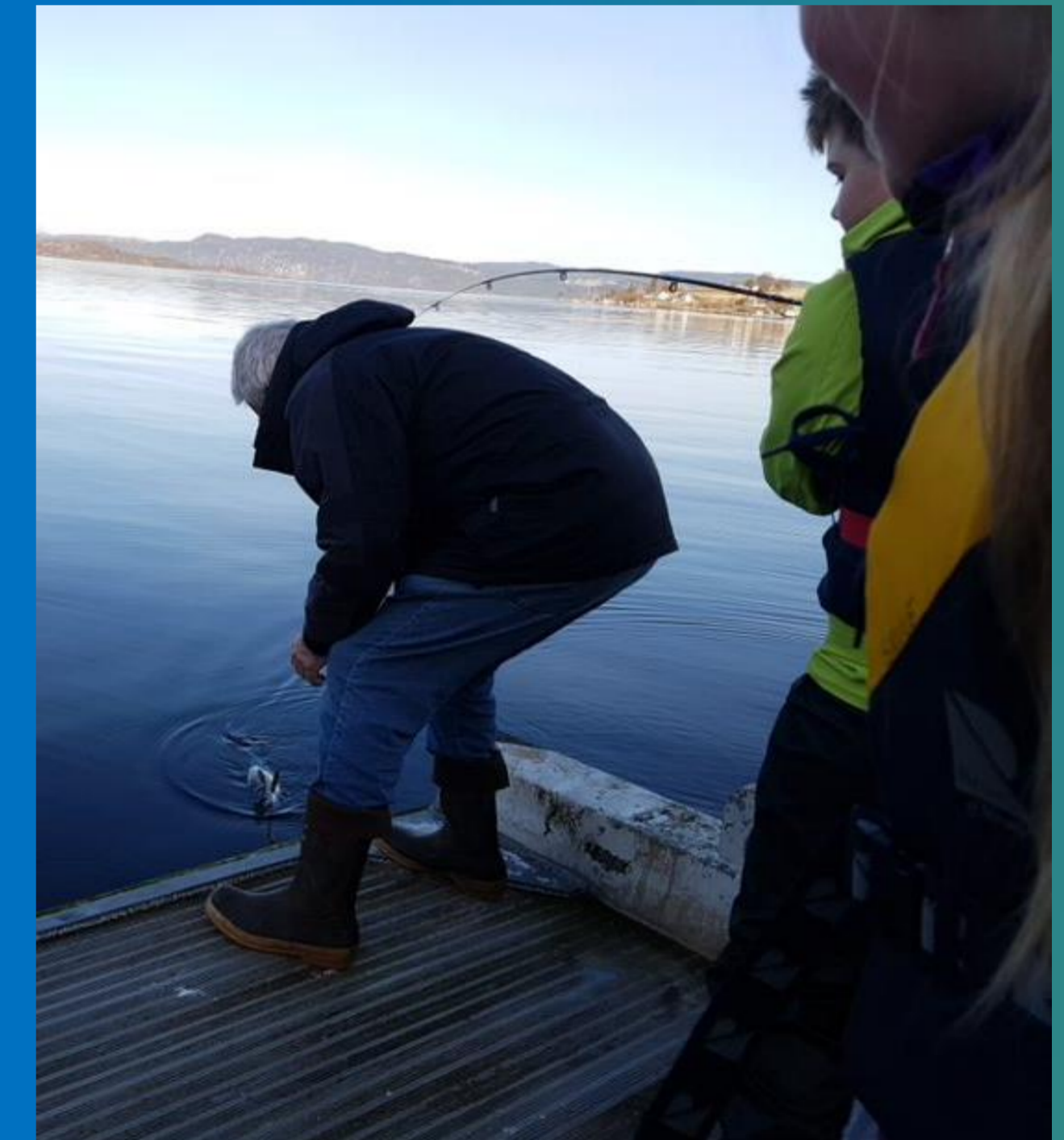


Fag: Naturfag, norsk, mat og helse og matematikk
Trinn: 4. og 6. klasse.
Læringsarena: «Prestabryggo» som er kaiområde i nærleiken, skulekjøken, bedriftsbesøk til Hjørnevåg A/S (fiskeforedlingsbedrift)
Ekstern kompetanse: Hjørnevåg A/S, lokale hobbyfiskarar, foreldre og besteforeldre.



I den utforskande undervisninga har elevane vore med på å dra garn og reinska garna etter bruk. Elevane har også fiska frå land. Dei har arstbestemt og registrert data om fisken dei fekk. Opplysningane vart førte inn i eigne skjema som elevane hadde laga på førehand. Elevane sløydde, filiterte og studerte mageinnhaldet på fisken. Dei laga fiskemåltid på bål i fjæra. Noko av fangsten vart seinare nytta til å laga eit fiskemåltid på skulekjøkenet.

Under prosjektet laga elevane reportasje til skuleavisa. 6.klasse var på bedriftsbesøk hos Hjørnevåg A/S. Der fekk dei smaka på ulike fiskeprodukt som blir produsert ved bedrifta.



Etter den praktiske delen har elevane fått kompetanse i å nytta fiskestenger, trekkja og greia garn, sløya og filetera fisk. Dei kan nytta ulike måleinstrument for så å leggja informasjon inn i skjema.

Dei kan laga ulike fiskerettar. Elevane har fått kjennskap til korleis ei lokal bedrift nyttar seg av kortreist fisk.

I teoridelen i prosjektet fekk dei ei innføring om korleis fisk kan bli nytta som berekraftig matressurs. Elevane har fått kjennskap til korleis dei kan argumentera for at fisk som matressurs er berekraftig. Samtale med elevane har vist at dei kan minst fem ulike fiskeartar. I artiklar i skuleavisa, loggbøker og i omtale i lokalavisa kan vi lesa korleis dei har opplevd prosjektet.

