

LÆRINGSPORTALEN SKIVE

Udgivet på Læringsportalen Skive (<https://www.laeringsportalenskive.dk>)

[Hjem](#) > Frisk fisk

Frisk fisk



Beskrivelse

I dette forløb sætter vi fokus på hele processen fra levende dyr (fisk) til det ender som mad på bordet. Det er en aktivitet, hvor eleverne kommer tæt på fisk og får kendskab til fiskens tilpasninger i anatomi og fysiologi.

Da der skal skaffes levende fisk, er der begrænsning på antallet af forløb i løbet af et skoleår.

Aktiviteter

Vi starter med at studere, iagttage og beskrive den levende fisks ydre anatomi. Vi ser på slim, finner, skæl, gæller, mund, gat, farveforhold. Hvordan ser de forskellige dele ud, og hvilken funktion har de? Hvilke ydre forskelle er der på fisk, der lever forskellige steder og hvorfor? Hvad gør en bundfisk bedst egnet til at leve ved bunden og ikke i de frie vandmasser?

Herefter afliver vi selv fisken for at blive klogere på dens indre anatomi. Fisken skæres op og dissekteres. Under dissektionen undersøges fiskens organer, og vi taler om organernes funktion.

Når fiskene er rensed, skal fiskene tilberedes enten i røgeovn eller over bålet. Hvis årstiden og programmet

ellers tillader det, samler eleverne selv krydderurter i naturen, som skal anvendes under tilberedning af fiskene. Eleverne oplever altså hele processen fra levende fisk i vandbassinet til mad på bordet.

OBS. Der bliver ikke udleveret handsker (vi sparer på plastikken), og ens fingre kan komme til at lugte.

Mens ørrederne tilberedes på bålet, skal eleverne læse en fagtekst om fisk og ørreden og dernæst på et postløb.

Forberedelse

I kan passe forløbet om "Frisk fisk" ind i selvvalgte emner. Det kunne være "Livet i vandet".

Inden turen til Brokholm, kan I lave en fælles brainstorm over emnet fisk. Hvad ved vi nu? Hvad vil vi gerne lære mere om? Hvad tror vi, at vi kommer til at opleve?

På Brokholm vil fisken være en regnbueørred fra et dambrug. I kan også være nysgerrige på dette. Snak om, hvad et dambrug er og om, hvordan fiskene opdrættes. Der er links til baggrundsviden om dambrug under "Materialer".

Efterbehandling

Afhængig af eleverne alder kan I arbejde videre med emnet på forskellige måder hjemme på skolen. I kan f.eks. i små grupper lære mere om udvalgte fisk og fremlægge for hinanden. Måske vil I lave en fiskerapport, hvor I beskriver dissektion af fisk og har taget billeder på dagen til rapporten.

Der er link til mere viden om ørreden (samt andre fisk) under "Materialer".

Formål

At eleverne prøver kræfter med at dissekere en fisk og udpege dens kropsdele og organer.

At eleverne får en forståelse for, hvilken funktion en fisks kropsdele og organer har.

At eleverne oplever processen "fra jord til bord".

Sted

Naturcenter Brokholm

Vejsmarkvej 15

7870 Roslev

Undervisningsmateriale

Elevmateriale om ørreden fra danskedyr

Materialet rummer tekster, billeder og video i 3 niveauer. For at få adgang til materialet skal institutionen have købt abonnement. Herefter har man adgang via sit UNI-login.

[Ørred - Danskedyr.dk](https://danskedyr.dk/Ørred)

Elevmateriale "Kanon Natur Fisk"

I bogen kan I lære om 12 arter af fisk. Nedenstående sider er i første omgang relevante for jer:

- Side 2-3 - Fisk
- Side 4-5 - Fiskens indre

- Side 26-27 - Ørred

[Kanon Natur Fisk - Elevmateriale](#)

Undervisningsvejledning "Kanon Natur Fisk"

Uddybende materiale til underviseren.

[Kanon Natur Fisk - Undervisningsvejledning](#)

Dambrug - Baggrundsviden

Baggrundsviden om dambrug fra opslagsværket "Den Store Danske" på lex.dk.

[Dambrug - Den Store Danske](#)

Dambrug - Baggrundsviden

Baggrundsviden om dambrug fra Wikipedia - Den frie encyklopædi som alle kan redigere.

[Dambrug - Wikipedia](#)

Tilmelding

ipt deactivated. Go to <https://pretix.eu/naturcenterbrokholm/236/> to buy tickets.

[Gem som PDF](#)

Praktisk information

Udbyder

[Naturcenter Brokholm](#)

Forløbstype

Forløb med formidler

Målgruppe

4. - 10. klasse

Antal

28

Periode

Hele året

Varighed

3 timer

Naturvejledning afholdes i tidsrummet kl. 8.30-15.00. Da der skal hentes friske fisk fra dambrug og gøres klar, kan naturvejledningen tidligst starte kl. 10.00 til dette forløb.

Dette forløb er gratis.

Emneområde

Natur og friluftsliv

Fag

Biologi
Madkundskab
Natur/teknologi
Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg



Kontakt udbyder

Naturcenter Brokholm
Vejsmarkvej 15
7870 Roslev

[Se udbyderens profil](#)

Pretix event url

<https://pretix.eu/naturcenterbrokholm/236/>
