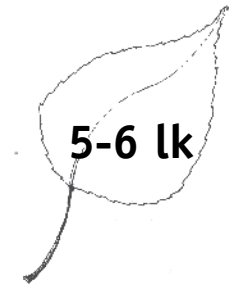


Metsiemme marjat



Tavoite

Oppilaat tunnistavat 5-10 syötävää luonnonmarjalajia ja tutustuvat niiden ominaisuuksiin. Oppilaat tunnistavat 3-5 myrkyllistä marjalajia ja osaavat kertoa niiden ominaisuuksista.

Toteutus

Toteutuspaikaksi valitaan sellainen ympäristö, josta löytyy haluttu määrä lajeja. Lajien valinnassa huomioidaan vuodenaika, satotilanne, ympäröivän luonnon ominaisuudet ja oppilaiden osaamistaso.

Syötävät marjalajit valitaan seuraavista lajeista: ahomansikka, etelänvariksenmarja tai pohjanvariksenmarja, isokarpalo tai pikkukarpalo, juolukka, katajanmarja, lakka eli hilla, lillukka, mesimarja, mustikka, pihlaja, puolukka, riekonmarja, sianpuolukka, tuomi (vain marjan malto syötävä, siemen myrkyllinen), tyrni (luonnonvarainen) tai vadelma (luonnonvarainen).

Myrkylliset marjalajit valitaan seuraavista lajeista: kalliokielo, kielo, koiranheisi, punakoiso, korpipaatsama, mustakonnanmarja, näsiä, oranmarja, sudenmarja tai vehka.

1. Marjalajeihin tutustuminen

Käydään yhdessä läpi valitut marjalajit. Myrkyllisistä/harvinaisista lajeista voidaan kerätä joko näytteet etukäteen tai maastoon tuodaan taulut, joita käytetään apuna lajien tunnistamisessa. Pohditaan yhdessä, mistä marjalajit tunnistaa, millaisesta maastosta niitä voi löytää, milloin sato kypsyy, missä osassa maata lajia esiintyy, mitä asioita poiminnassa tulee ottaa huomioon, miksi marjoja kannattaa kerätä ja niin edelleen.

2. Näytteiden poiminta

Oppilaat poimivat itsenäisesti tai ohjaajan johdolla näytteet syötävistä marjalajeista.

3. Syötävien marjojen maisteleminen

Jokainen vuorollaan kertoo, miltä kukin marjalaji hänen mielestään maistuu.

HUOM!

Varoittakaa lapsia siitä, että myrkyllisiä marjoja ei saa edes maistaa

Resurssit

1-2 ohjaajaa oppilaiden lukumäärästä riippuen. Aikaa noin 30 minuuttia.

Materiaalit

Pusseja, rasioita tai kananmunakennostoja näytteitä varten.



Luonnosta Sinulle

Tehtävän valmistusta on tuettu maa- ja metsätalousministeriön tuen avulla

