



Mangfald i naturen  
5.–7. årstrinn  
Lærer: Geir Haugland  
Jansløkka skole, Asker

## SOPPRIKET

Dette undervisningsopplegget syner ei gruppe elevar som er på sopptur. Målet med opplegget er at elevane skal kunne grovgruppera sopp og at dei skal kunne plukka ut nokre sikre matsoppar som steinsopp, kantarell og piggsopp. Eit delmål er at elevane skal ha ei fin naturoppleving og at dei skal bli kjende med kva naturen kan byda på av matauk.

### Undervisningsopplegget steg for steg

1. Forarbeid på skulen med gjennomgang av dei fem sopptypene skive-, røy-, røyk-, pigg- og korallsopp. Korleis ser desse soppene ut? Kva heiter dei ulike delane på soppen? Korleis formeirar soppar seg? Elevane får sjå døme på dei fem hattsoppene.

2. Elevane deltek på planlegginga av soppturen. Kva lyt vi ha med oss? Korger, kniv, liten børste, soppbøker, turklede og gode sko.

3. Første punkt på ekskursjonen er repetisjon av dei fem ulike sopptypene. I og med at elevane òg skal plukka sopp til å eta, må tryggleiksreglane verta grundig forklarte.

4. Elevane går på soppjakt i grupper. Dei skal konsentrera seg om dei sikre matsoppene. Sikre soppar vert lagt i ei korg, usikre soppar i ei anna korg.

5. Fellessamling der elevane sorterer soppene dei har funne, etter dei fem ulike sopptypane. Elevane samanliknar soppene dei er usikre på, med bilete i bøkene.

6. Lærer sjekkar all sopp før steiking. Sopplunsj!

7. Oppsummering på skulen om kva sopp dei fann på turen. Vidare etterarbeid med fokus på sopp som nedbrytar og at dei har mycel/hyfer som dei tek opp næring med. Elevane kan også laga sporavtrykk i samarbeid med kunst- og handverk-læraren.



### Praktiske råd og tips

- Dersom målet med soppturen er å finna sopp som skal etast, bør elevane berre plukka sikker matsopp. Då bør elevane få ei innføring i kva som kjenneteiknar desse soppene.

- Gjer deg kjend på førehand med området der elevane skal plukka sopp, slik at du har ein viss oversikt over kva soppar elevane kan venta å finna.

- Vis elevane kva sopptypar dei skal sjå etter.

- Sopp du ikkje kjenner, skal aldri blandast med trygg matsopp.

- Soppkniven må tørkast av og reingjerast undervegs.

- Ikkje plukk sopp i plastposar. Ha med papirposar eller korger, ekstra knivar og soppbøker.

- All sopp som skal etast, må før steikinga vera sjekka av lærar.

### Spørsmål til diskusjon

Kva kan elevane læra gjennom ein sopptur som synt i filmen? Korleis vil de leggja opp dykkar undervisningsopplegg om sopp? Kva førebuingar trengst det frå læraren si side for å gjennomføra ein sopptur?

### Utstyr

Små korger eller papirposar, laken/teppe, knivar, soppbøker eller laminerte bilete av sopp

Flere tips om sopp på:

[www.soppognyttevekster.no](http://www.soppognyttevekster.no)