



Quizzer og stafetter mv.

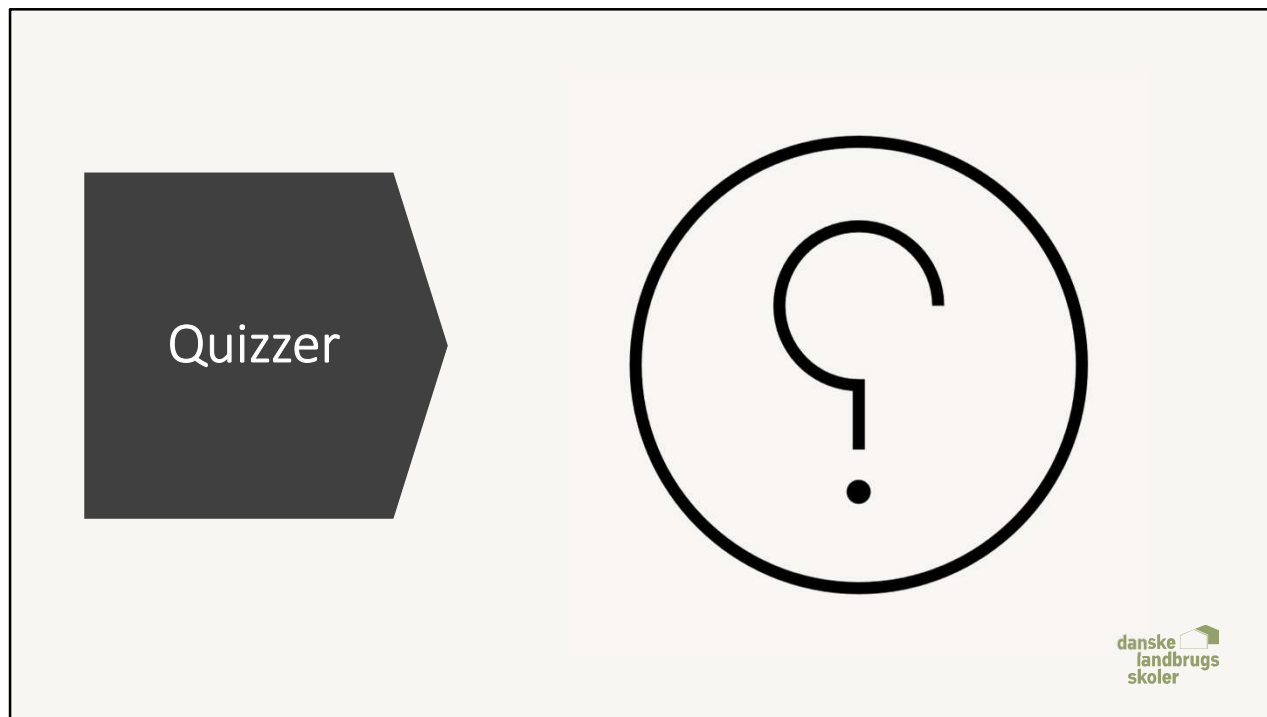


Dette inspirationskatalog er udviklet for at få mere hands-on og bevægelse ind i de forskellige rekrutteringsaktiviteter.

Når du sammensætter din aktivitet, så vær opmærksom på, at aktivere deltagerne mest muligt. Giv dem gode oplevelser, så deres møde med landbrugsuddannelsen bliver så sjovt og vedkommende som muligt.

Kataloget indeholder:

- Quizzer
- Stafetter og orienteringsløb
- Orienteringsløb
- Spil
- Dilemmaer
- Hands-on aktiviteter
- Refleksionsøvelser
- Andre lege og konkurrencer



Her finder I en samling af digitale quizzer, I kan bruge i jeres forløb.
Hvis du bruger de i undervisningssammenhæng så sæt deltagerne sammen i hold af 2, som skal tage quizzerne på deres telefoner.
Brug quizzerne som afsæt for en snak om hvorfor landbrug er vigtigt, hvilke fødevarer der produceres og hvordan.



Grøntsags- og frugtquiz

- <https://nyheder.tv2.dk/samfund/2019-12-02-halvdelen-af-danske-unge-kan-ikke-genkende-disse-tre-groentsager-kan-du>
- <https://www.msn.com/da-dk/livsstil/other/test-din-viden-er-det-en-frugt-eller-en-gr%C3%B8ntsag/ar-AAvs61h?page=3>
- <https://rebaelg.dk/quiz/1/>

Her er mulighed for at teste viden om grøntsager, bælgfrugter og frugt

Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvor mange af grøntsagerne/frugterne de kender og har smagt
- Hvad deres yndlingsgrøntsager er
- Hvordan de produceres
- hvad vi producerer i DK, hvad vi dyrker på markerne
- Hvordan hverdagen/året ser ud når man producerer grøntsager, hvad man skal kunne og
- Hvad man lærer om grøntsager og grøntsagsproduktion på landbrugsuddannelsen.



Kender du kålen?

Test dit kendskab til kål her:

<https://www.dr.dk/mad/artikel/quiz-har-du-styr-paa-kaal>

danske
landbrugs
skoler

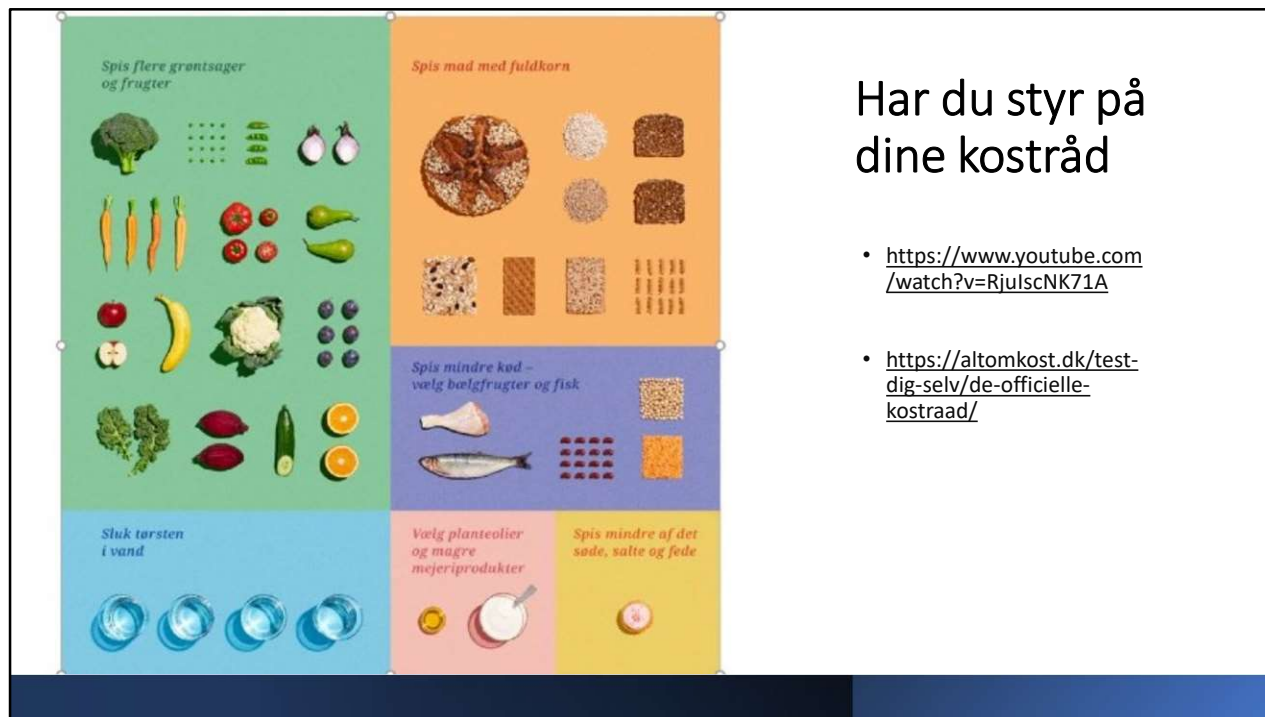
Sådan gør du:

Quizzen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizzen som anledning til at snakke om:

- hvor mange slags kål de kender
- Hvor mange af dem har de smagt
- Hvilken slags kål de bedst kan lide
- hvordan man producerer kål – og generelt fødevarerproduktion.
- Hvordan hverdagen ser ud, hvorfor er det fedt, hvad skal man kunne og hvad lærer man på landbrugsuddannelsen.



Har du styr på dine kostråd

- <https://www.youtube.com/watch?v=RjulscNK71A>
- <https://altomkost.dk/test-dig-selv/de-officielle-kostraad/>

Sådan gør du:

Quizzen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizzen som anledning til at snakke om:

- hvad de spiser,
- Hvad deres livret er
- Hvilke ingredienser der indgår,
- Hvad vi producerer i DK, hvad vi dyrker på markerne og har i stalden.

Fremtidens mad

<https://www.dr.dk/nyheder/viden/klima/quiz-om-fremtidens-mad-er-du-klar-til-spise-de-her-11-foedevarer>



Sådan gør du:

Quizzen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizzen som anledning til at snakke om:

- Hvordan kan/skal landbruget bidrage til den grønne omstilling?
- Hvad skal vi spise i fremtiden?
- Hvordan kan man som forbruger gøre en forskel?
- Hvordan kan man som landmand gøre en forskel?
- Hvad kommer først? Tal om de dilemmaer og udfordringer, der er forbundet med ændringer af forbrugsmønstre.
- Hvad lærer landbrugselever om fremtidens fødevarer?
- Hvordan arbejder I med det på jeres skole, kom med konkrete eksempler.



Dyr

<https://www.berlingske.dk/videnskab/test-dig-selv-hvad-ved-du-om-grise-faar-og-koeer>

danske
landbrugs
skoler

Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

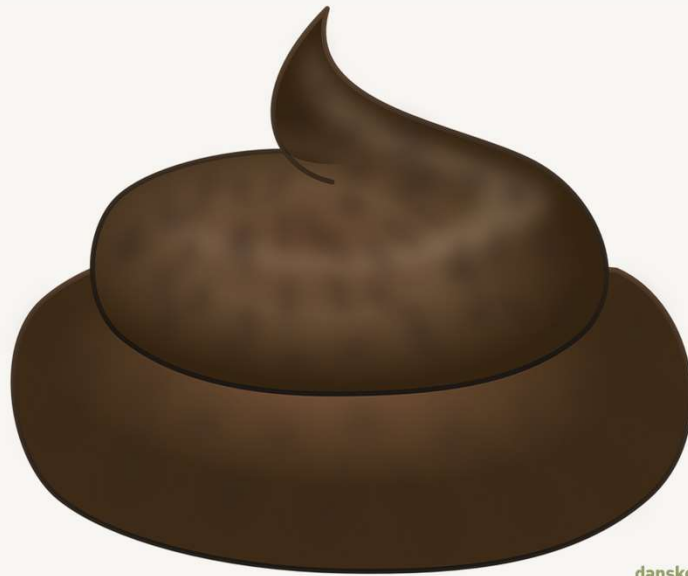
Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvad der karakteriserer forskellige produktionsdyr
- Hvordan har vi produktionsdyr i Danmark,
- Hvad vi bruger dem til
- Hvorfor er det fedt at arbejde med de forskellige dyr? Hvor er de største forskelle? Hvad skal man overveje, hvis man skal vælge mellem forskellige dyr?
- Hvad er de forskellige jobtyper som arbejde med og omkring dyrehold?
- Hvad man lærer om de forskellige dyr på landbrugsuddannelsen
- Hvordan kommer den animalske produktion til at udvikle sig? Hvordan gør man det mere bæredygtigt? Kom med konkrete gode eksempler fra jeres skole/nogle af jeres elever.

GÆT EN LORT

<https://samvirke.dk/artikler/quiz-hvilken-dyrelort-har-du-traadt-i>



danske
landbrugs
skoler

Her er mulighed for at have sjov med at gætte hvilken 'Lort' der er tale om.

Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

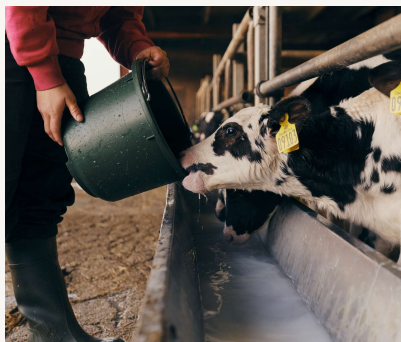
Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvad en landmand skal vide om fordøjelse og lort,
- Hvorfor de rigtige fodermidler til de rigtige dyr, er vigtigt?
- Hvordan man arbejder med fodring
- Hvordan observerer man på dyrenes afføring ift. sundhed?

Ko-quiz

<http://www.ssidl.dk/kvaeg/ko-kage-quiz>



Kilde: Sebastian Kleins store quiz om dyr.
Sebastian Klein og forlaget Carlsen. 1. udgave,
4. oplag. S. 44-45

Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvad der karakteriserer en ko
- Hvordan vi holder køer i Danmark,
- Hvad vi bruger dem til
- Hvorfor er det fedt at arbejde med køer
- Hvad er de forskellige jobtyper som arbejde med og omkring en kød- og mælkeproduktion?
- Hvad man lærer om køer på landbrugsuddannelsen
- Hvordan man arbejder på at gøre kød og mælkeproduktion mere bæredygtigt



Høns

- Quiz om høns:
https://www.detdigitaledyrskue.dk/wp_quiz/hoens/
- Test din viden om æg:
<https://www.msn.com/da-dk/livsstil/quiz/quiz-hvor-h%C3%A5rdkogt-er-du-test-din-viden-om-%C3%A6g/ar-BBtvSof>

Sådan gør du:

Quizzen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizzen som anledning til at snakke om:

- Hvad der karakteriserer en høne
- Hvordan vi holder høns i Danmark,
- Hvad vi bruger dem til
- Hvorfor er det fedt at arbejde med høns?
- Hvad er de forskellige jobtyper som arbejder med og omkring en hønsesald?
- Hvad man lærer om høns/andre dyr på landbrugsuddannelsen
- Hvordan man arbejder på at gøre hønse produktionen mere bæredygtigt? Kom med eksempler på interessante udviklingstiltag.



Gris

Quiz om Grise - Digital Dyrskue

Grisens udskæringer:

Test dig selv: Ved du, hvor skinken sidder? - TV 2

Kan du samle en gris? - Danish Crown



Kilde: Sebastian Kleins store quiz om dyr.
Sebastian Klein og forlaget Carlsen. 1. udgave, 4. oplag. S. 26-27



Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizzen som anledning til at snakke om:

- Hvad der karakteriserer en gris
- Hvordan har vi grise i Danmark,
- Hvad vi bruger dem til
- Hvorfor er det fedt at arbejde med grise?
- Hvad er de forskellige jobtyper som arbejde med og omkring en svineproduktion?
- Hvad man lærer om grise på landbrugsuddannelsen
- Hvordan man arbejder på at gøre svineproduktion mere bæredygtigt – kom med interessante eksempler, på hvordan erhvervet udvikler sig.

Får



Kilde: Sebastian Kleins store quiz om dyr.
Sebastian Klein og forlaget Carlsen.
1. udgave, 4. oplag. S. 54-55



Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvad der karakteriserer et får
- Hvordan producerer vi får i Danmark,
- Hvad vi bruger dem til?
- Hvorfor er det fedt at arbejde med får?
- Hvad er de forskellige jobtyper som arbejde med og omkring et fårehold?
- Hvad man lærer om får på landbrugsuddannelsen
- Hvordan man arbejder på at gøre fårehold mere bæredygtigt – kom med interessante eksempler på, hvordan erhvervet udvikler sig.

Traktorer

<https://www.quotev.com/quiz/1378583/Traktor-quizen>

<https://livsstil.tv2.dk/2017-10-17-kan-du-slaa-steffen-og-de-andre-landmaend-tag-den-store-landmandsg>



Deltagerne får mulighed for at teste deres viden om traktorer.
Bemærk at den øverste quiz er ret svær og ikke på dansk.

Sådan gør du:

Quizen kan laves enten individuelt eller i mindre hold, hvor man konkurrerer mod hinanden, eller samlet hele klassen eller holdet.

Quizzerne kan bruges enten i starten til at få deltagerne aktiveret, eller som afslutning – repetition.

Brug quizen som anledning til at snakke om:

- Hvad man bruger sin traktor til
- Hvordan traktoren bruges på de forskellige specialer i uddannelsen
- Hvornår i uddannelsen man får sit traktorkørekort og hvad man lærer i forbindelse med traktorkørekortet



I stafetterne gælder det om at deltagerne skal kende og/eller gætte så mange ting som muligt. Stafet kan med fordel bruges, til at få gang i kroppen og pulsen op hos deltagerne og frigive dopamin så humøret kommer op.

Orienteringsløb – enten fysisk eller virtuelt – gælder om at få deltagerne rundt på gården/skolen og give dem et indtryk af, hvad man arbejder med hvor og hvordan.



Kan du kende din kål og har du løbet en kål stafet

Kålstafet – de tre K
Kondi – Kål - Kløgt



Ideer til kål:

Blomkål, hvidkål, rødkål, savoykål, kinakål, grøntkål, rød grønkål, rosenkål, palmekål, pak choy, spidskål, broccoli

Sådan gør man:

Stafet

- Udvælg 7-9 forskellige kålarter
- Der skal være en af hver slags til hvert hold, så hvis der er fire hold, skal der være fx 4 rødkål.
- Eleverne deles i hold af ca.. 4 elever.
- Placer kål for enden af stafet banen (som gerne må være lang fx 100 – 150 m.).
- Holdene løber i stafet og henter deres kål
- Når alle kål/grøntsager er hentet, skal holdet kunne sætte navn på de forskellige slags og komme med et eksempel på, hvilken ret de kan bruges i.
- Holdene får point, for hvert rigtigt svar. (Det er vigtigt at de står så langt fra hinanden, at de ikke kan høre de andre grupper)
- Til sidst udnævnes en vindergruppe.
- Hvis det er en engangsaktivitet, så giv eleverne en grøntsag med hjem.

Alm konkurrence:

Vis deltagerne forskellige kål og bed dem sætte navn på flest mulige og komme med eksempler på retter/fødevarer de bruges i (Lad dem sanse: røre, dufte, smage i det omfang det er muligt og lad dem smage forskellen på kålen).

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvor mange slags kål de kender
- Hvor mange af dem har de smagt
- Hvilken slags kål de bedst kan lide ‘
- hvordan man producerer kål – og generelt fødevarerproduktion.
- Hvad man lærer om planter på landbrugsuddannelsen.



Grøntsagsstafet

Hvad hedder
grøntsagerne?

Hvilke retter indgår de i?



Ideer til grøntsager:

Vælg grøntsager fra sæson alt efter hvad I har på skolen

Sådan gør man:

Stafet

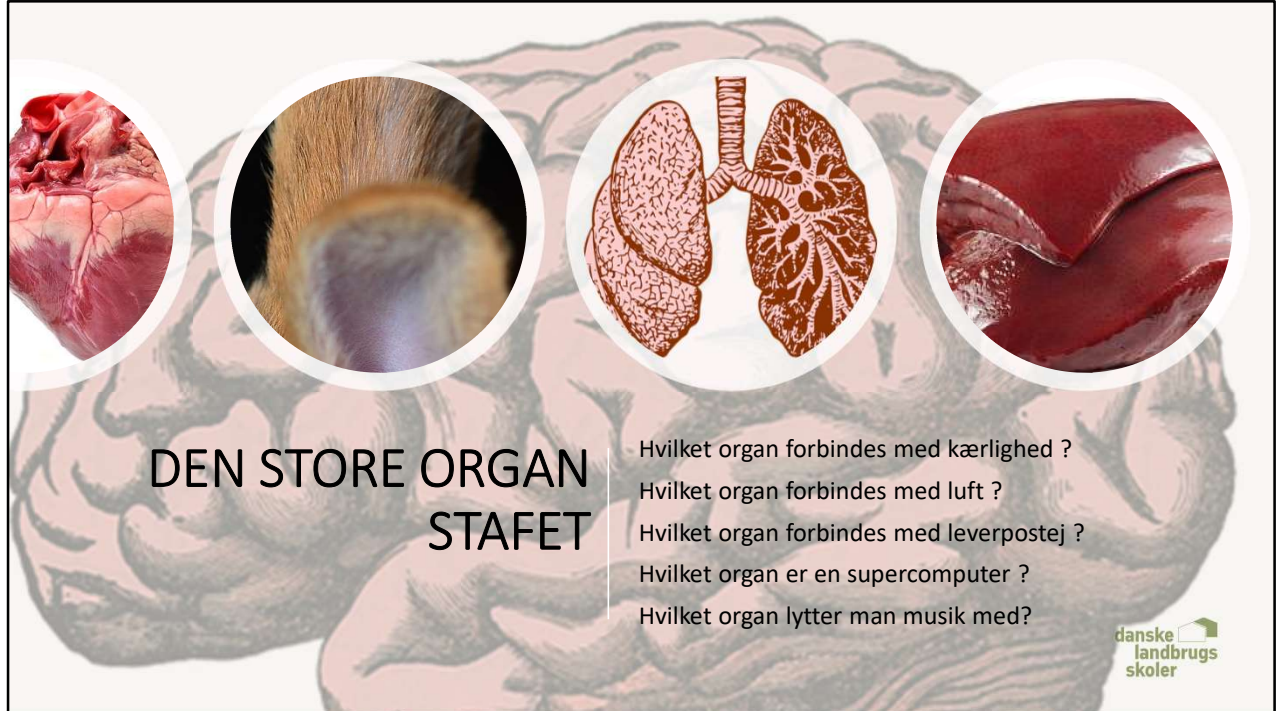
- Udvalg 7-9 forskellige grøntsager.
- Der skal være en af hver slags til hvert hold, så hvis der er fire hold, skal der være fx 4 rødkål.
- Eleverne deles i hold af ca. 4 elever.
- Placer grøntsager for enden af stafetbanen (som gerne må være lang fx 100 – 150 m.).
- Holdene løber i stafet og henter deres grøntsager.
- Når alle grøntsager er hentet, skal holdet kunne sætte navn på de forskellige slags og komme med et eksempel på, hvilken ret de kan bruges i.
- Holdene får point, for hvert rigtigt svar. (Det er vigtigt at de står så langt fra hinanden, at de ikke kan høre de andre grupper)
- Til sidst udnævnes en vindergruppe.
- Hvis det er en engangsaktivitet, så giv eleverne en grøntsag med hjem.

Alm konkurrence:

Vis deltagerne forskellige grøntsager og bed dem sætte navn på flest mulige og komme med eksempler på retter/fødevarer de bruges i (Lad dem sanse: røre, dufte, smage i det omfang det er muligt og lad dem smage på grøntsagerne).

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvor mange af grøntsagerne de kender og har smagt
- Hvad deres yndlingsgrøntsager er
- Hvordan de produceres
- hvad vi producerer i DK, hvad vi dyrker på markerne
- Hvad man skal kunne når man producerer afgrøder, hvordan hverdagen ser ud og hvordan man producerer bæredygtigt.



DEN STORE ORGAN STAFET

Hvilket organ forbindes med kærlighed ?
Hvilket organ forbindes med luft ?
Hvilket organ forbindes med leverpostej ?
Hvilket organ er en supercomputer ?
Hvilket organ lytter man musik med?

danske landbrugs skoler

Sådan gør man

- Lav organstafet som et stjerneløb – organerne skal ligge på forskellige 'stationer'.
- Nummerer stationen.
- Lav en oversigt med organerne til hvert hold.
- Deltagerne skal løbe til stationerne, identificere organet og parre stationsnummer og organ.
- Når alle organer er identificeret, skal holdene hver for sig forklare/komme med et eksempel på organets funktion og hvor i kroppen det sidder, hvad de gør og komme med eksempler på, hvilke organer der kan indgå i et måltid.
- Holdene får point, for hvert rigtigt organ + point for antallet af retter/måltider.
- Det er vigtigt at de står så langt fra hinanden, at de ikke kan høre de andre grupper.
- Til sidst udnævnes en vindergruppe.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- De spiser kød
- Hvilke dyr de har smagt
- Hvad der produceres i dansk landbrug og hvad der er vigtigt i den forbindelse
- Job og karrieremuligheder, hvis man vil arbejde med dyr
- Hvad man lærer om dyr på landbrugsskolen



KORN STAFFETTEN De danske kornarter

Rug
Hvede
Byg
Havre

Sådan gør man:

Kornstafet

- Lav kornstafet som et stjerneløb – kornsorterne skal ligge på forskellige 'stationer'.
- Til kornstafetten skal I lave billeder af kornet + evt. tørret afgrøde + selve kornet.
- Nummerer stationen.
- Lav en oversigt med kornsort til hvert hold. Deltagerne skal løbe til stationerne, identificere kornsorten og parre stationsnummer og kornsort.
 - Udvid evt. med Hirse, Raps, Majs og Spelt
- Når alle kornsorter er identificeret skal holdene komme med eksempler på, hvad vi bruger dem til + eksempler på andre afgrøder vi dyrker i Danmark.
- Bed dem komme med andre eksempler på andre afgrøder.
- Holdene får point for rigtigt svar af kornsort og eksempler på hvad de kan bruges til.
- Det er vigtigt at de står så langt fra hinanden, at de ikke kan høre de andre grupper.
- Til sidst udnævnes en vindergruppe.

Alm konkurrence:

Vis deltagerne forskellige kornsorter og bed dem sætte navn på flest mulige og komme med eksempler på retter/fødevarer de bruges i (Lad dem sanse: røre, dufte, smage i det omfang det er muligt og lad dem smage).

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvilke kornsorter de kender og har smagt

- Hvad der er de mest almindelige kornsorter, der produceres i Danmark, og hvad vi bruger de forskellige kornsorter til.
- Hvorfor de er en vigtig del af vores kost
- Hvad man skal kunne når man producerer korn, hvordan hverdagen ser ud og hvordan man producerer bæredygtigt.



Sådan gør man

- Saml grene/blade/frugter fra alm træer, og bed deltagerne bestemme arten.
- Der er følgende træer på naturkanon:
- Skovfyr
- Skovæble
- Taks
- Hassel
- Hyl
- Lind
- Rødel
- Bøg
- Eg
- Enebær
- Birk
- Ask

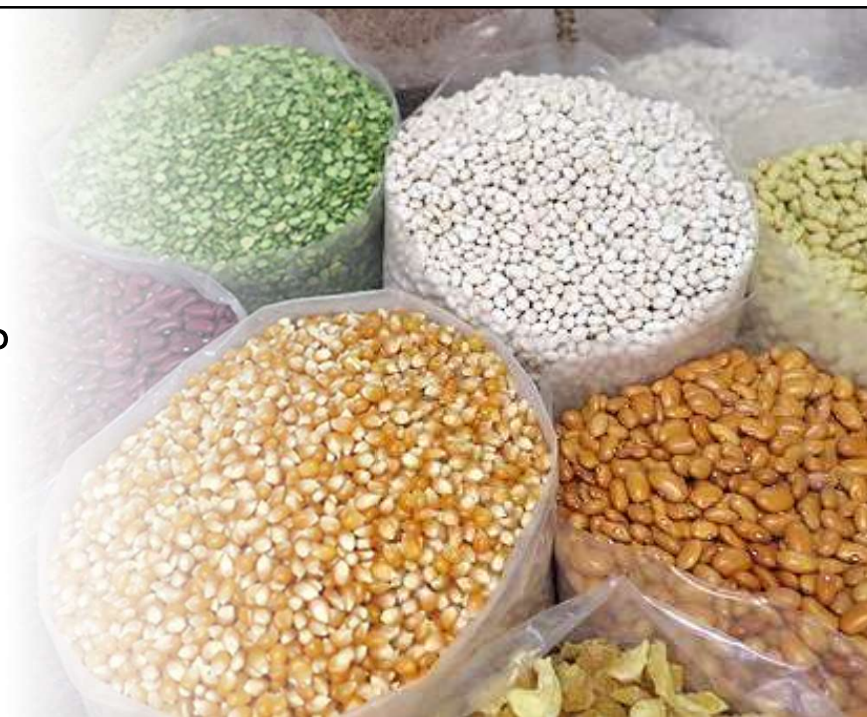
Læse mere her:

<https://mst.dk/friluftsliv/undervisning/undervisningsmaterialer/danmarks-natur/traeer-og-buske/>

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- hvordan man som landmand arbejder med træer, naturbeskyttelse mv. og
- hvad I lærer jeres elever på landbrugsuddannelsen.

Kender du
forskellige frø ?



Ideer til forskellige frø: forskellige ærter, bønner og nødder, kornsorter mv.

Sådan gør man:

Stafet

- Udvælg 7-9 forskellige frø
- Der skal være en håndfuld af hver slags til hvert hold, så hvis der er fire hold, skal der være fx 4 håndfulde hvede.
- Eleverne deles i hold af ca. 4 elever.
- Placer frøene for enden af stafet banen (som gerne må være lang fx 100 – 150 m.).
- Holdene løber i stafet og henter deres frø
- Når alle frø er hentet, skal holdet kunne sætte navn på de forskellige slags og komme med et eksempel på, hvad de kan bruges i.
- Holdene får point, for hvert rigtigt svar. (Det er vigtigt at de står så langt fra hinanden, at de ikke kan høre de andre grupper) Til sidst udnævnes en vindergruppe.

Kimsleg

- I Smagekimsleg skal deltagerne med bind for øjnene smage på forskellige ting og gætte hvad det er. (Lad evt. eleverne smage forskel på rå og tilbedte kerner/frø).
- Følekimsleg er en føle leg hvor deltagerne skal mærke på nogle ting, de ikke kan se, fx i en sæk og gætte hvad det er.

Alm konkurrence:

Vis deltagerne forskellige frø og bed dem i hold sætte navn på flest mulige og komme med eksempler på retter/fødevarer de bruges i og evt. eksempler på andre ting, frøene kan bruges til. (Lad dem sanse: røre, dufte, smage i det omfang det er muligt og lad dem smage forskellen på rå og bearbejde frø).

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvilke afgrøder de kender og har smagt
- Hvad der er de mest almindelige afgrøder, der produceres i Danmark, og hvad vi bruger de forskellige afgrøder til.
- Hvorfor de er en vigtig del af vores kost
- Hvad man skal kunne når man producerer afgrøder, hvordan hverdagen ser ud og hvordan man producerer bæredygtigt.

Ved du hvad værktøjet hedder?

Hvor mange kan i finde og genkende?.



Ideer til værktøj: Svensknøgle, unbrakonøgle, bidetang, hammer, skruetrækker, fukssvans

Ideer til Haveredskaber: Rive, skovl, spade, lugejern, håndharve, lugeklo, greb, kost, grensaks

Sådan gør man:

Orienteringsløb

- Eleverne skal deles i hold af 2-3 deltagere, der i løbet af 15 minutter skal finde og dokumentere så mange udvalgte redskaber som muligt.
- Redskaber kan fx være værktøj eller håndredskaber.
- Eleverne dokumenterer ved at tage et billede af genstanden.
- Holdene får point efter antallet af 'rigtige' genstande, dvs. de skal kunne navngive de redskaber de har taget billeder af.
- Når tiden er gået, skal eleverne komme med eksempler på, hvad redskaberne kan bruges til på et landbrug.

Alm konkurrence:

Vis deltagerne forskellige redskaber og bed dem sætte navn på flest mulige og komme med eksempler på hvad de bruges i (Lad dem sanse: røre, dufte, smage i det omfang det er muligt og lad dem smage forskellen på kålen).

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

Hvad skal man kunne som landmand, og hvordan lærer man det på skolen/i praktikken. Kom med eksempler på, hvor forskelligartede opgaverne er, og hvad det er fedt at kunne fikse

selv.

Kan du styre trillebøren? - Trillebørsstafet



danske
landbrugs
skoler

Sådan gør man:

Lav en bane – enten en slombane eller en længere lige bane.
Der skal være en bane pr. hold.

Læg læs i trillebørene, så eleverne udfordres med balancen.

Del eleverne i hold med 3-4 elever.

Gennemfør stafetten.

Lav dit eget orienteringsløb på skolen

Det danske spejderkorps har lavet en app til orienteringsløb. Her kan du lave forskellige digitale poster rundt omkring på skolen.

Fx hvilken farve har traktoren, hvor mange grise er der på marken, hvor mange udstoppede fugle står der i vinduet, hvor mange vindmøller står der, hvilken slags afgrøder er der på marken, hvad koster en pose kartofler i gårdbutikken mv.

Det kan også være opgaver som elever skal løse fx hvad er diameteren på gylletanken, hvad er arealet af marken, hvor mange grise kan der bo i stalden mv.

Lav dit eget orienteringsløb med brug af woop: <https://dds.dk/woop>



Der er udviklet forskellige redskaber du kan bruge til digitale gårdbesøg:

Lad deltagerne besøge og udforske Søvirke gård her:
<https://www.thinglink.com/scene/1524358335606816771>

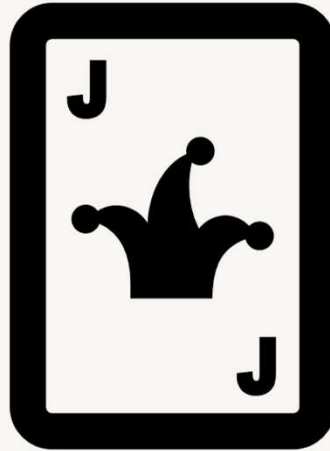
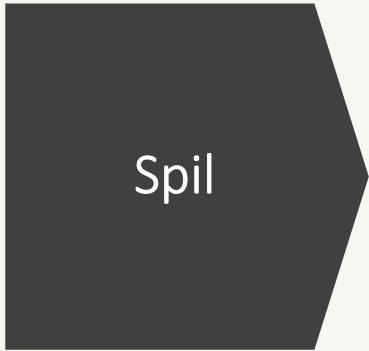
Du finder lærervejledningen til den digitale gård, sammen med de andre casebeskrivelser, der er sendt ud fra LiK-projektet.

Eller brug et af de redskaber CUI har lavet til landbrugsuddannelserne:

<https://videnscenterportalen.dk/ciu/katalog/digitalt-undervisningsmateriale-til-landbrugsuddannelserne/>

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvordan moderne landbrug ser ud og hvilke udviklingstendenser der er indenfor landbruget.
- Hvilke fødevarer der produceres i dag og i fremtiden
- Hvordan man arbejder med teknologi, dyrevelfærd og bæredygtighed i landbrugsuddannelsen og uddanner fremtiden landmand





Sådan gør man:

Hint/gæt og grimasser spilles i to hold, hvor dyster mod hinanden.

En fra hold 1 trækker en seddel med 4 udfordringer og har 1 min. til at mime.

Hold 1 skal gætte så mange af udfordringerne som muligt på det ene min. Der gives 1 point for hvert rigtigt svar.

Når det ene minut er gået, må hold 2 komme med deres bud. På dem der ikke er gættet.

Og så er det hold 2s tur til at mime.

Spillet fortsætter til alle kort er spillet op

Holdet med flest point vinder.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvordan moderne landbrug ser ud og hvilke udviklingstendenser der er indenfor landbruget.
- Hvilke fødevarer der produceres i dag og i fremtiden
- Hvordan man arbejder med teknologi, dyrevelfærd og bæredygtighed i landbrugsuddannelsen og uddanner fremtiden landmand

Jeopardy - Hvad ved du om landbrug?

- <https://jeopardylabs.com/play/landbrugs-quiz3>
- [Den STORE Ko Quiz Jeopardy Template \(jeopardylabs.com\)](https://jeopardylabs.com/play/den-store-ko-quiz-jeopardy-template)
- <https://jeopardylabs.com/play/bondegrden5>
- <https://jeopardylabs.com/play/landbrug102>



Her er der mulighed for at spille jeopardy online – det er en meget simpel spil opsætning som kan bruges til forskellige målgrupper. Spørgsmål er meget simple

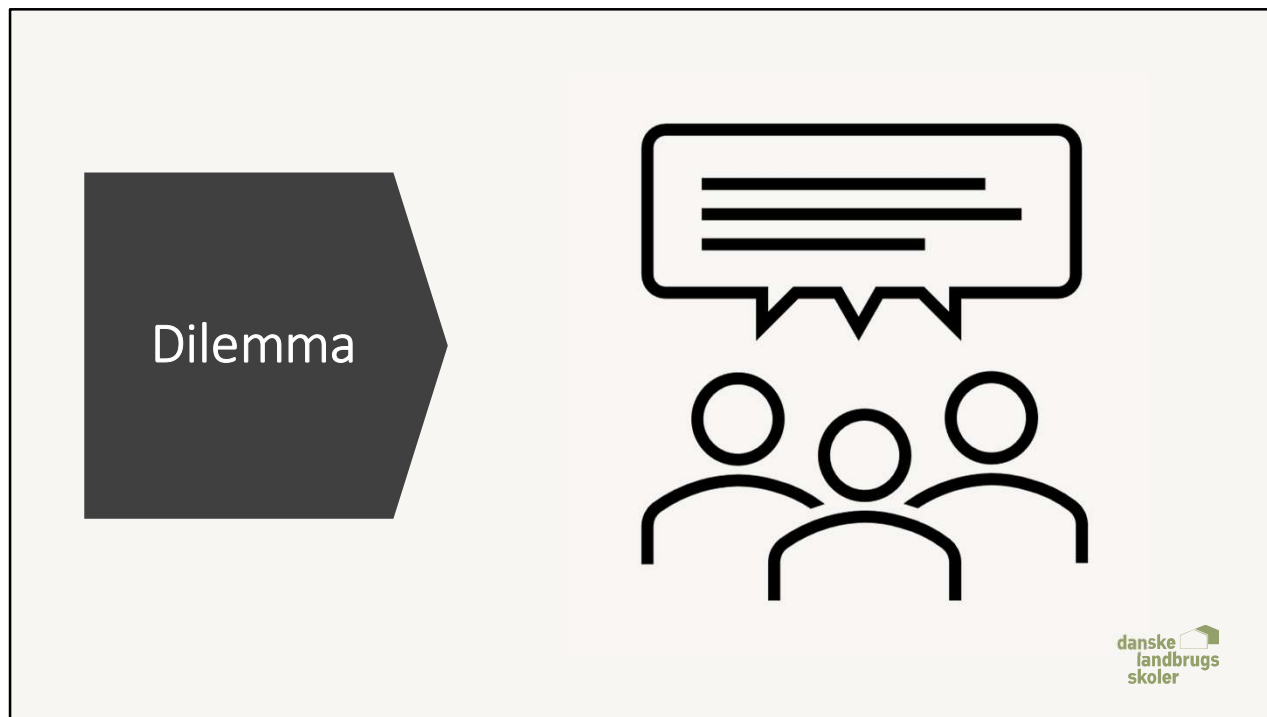
Lærervejledning:

Jeopardy spilles hele klassen sammen. De deles i to hold og skiftes til at vælge kategori og få et spørgsmål.

Læreren er spilleleder.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvordan moderne landbrug ser ud og hvilke udviklingstendenser der er indenfor landbruget.
- Hvilke fødevarer der produceres i dag og i fremtiden
- Hvordan man arbejder med teknologi, dyrevelfærd og bæredygtighed i landbrugsuddannelsen og uddanner fremtiden landmand



Dilemmaer er en god måde at involvere deltagerne på, få dem til at reflektere over egne holdninger og værdier og til at forstå kompleksiteten i den landmandens virkelighed.

De store dilemmaer – for ældre målgrupper Dilemmaspil fra Experimentarium

- <https://www.experimentarium.dk/interaktivt/dilemma/>

Her er mulighed for at arbejde med de store dilemmaer.

Målgruppe: de ældre elever og man skal have tid og mulighed for at kunne diskutere og reflektere i fællesskab efter at have været spørgsmål igennem

Sådan gør man:

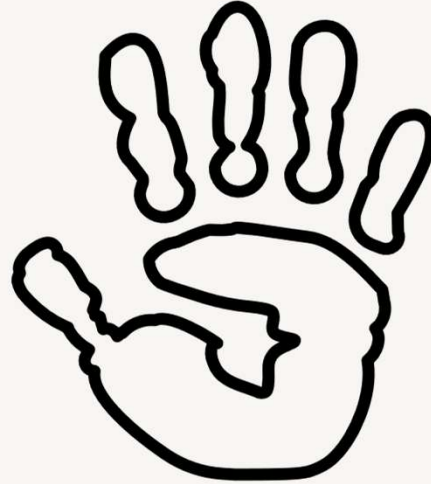
Eleverne skal drøfte dilemmaerne 2 og 2.

Når alle eleverne er igennem gennemgår man alle dilemmaerne i plenum.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Deres egne holdninger og værdier
- Komplexiteten i den landmandens virkelighed.

Hands - on



Hands-on er aktiviteter I kan lave ude af huset, med et begrænset omfang af remedier.

Hands – on aktiviteterne indgår også i de cases, der er udarbejdet i Danske Landbrugsskoler
rekrutteringsprojekt. I casene er der også andre praktiske aktiviteter, men det er typisk
aktiviteter der egner sig bedst til blive gennemført hjemme på egen skole eller på et
besøgslandbrug.



Hvad kan man lave med fløde?



Sådan gør man:

Tag nogle syltetøjsglas samt fløde med, gerne til alle. Hæld 0,5 deciliter i glas med låg. Lad elever ryste glas til der kommer to produkter, kærnemælk, valle og frisk kærnet smør. Smør er mælkefedt. Kærnemælk kan man evt. bage med. Med et par fingre kan man presse kærnemælk ud af den smør, husk at holde det køligt.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvorfor og hvordan har vi malkekvæg i DK, hvad de producerer og hvad bruger man det til.
- Mælk er ikke kun mælk, men skabe mange forskellige produkter.
- Hvor kommer fløde fra? Fløde er det fedtlag, der samler sig ovenpå den rå mælk, når den er frisk.
- Hvem er med i produktionen? Hvad er landmandens rolle? Hvad lærer man om det på landbrugsskolen?



Lav en jordpølse - Hvad er der i jorden?

Karakteristika	Jordtype
Jordpølsen er højst 2 mm tyk og uden revner	Ler – svær lerjord
Jordpølsen er danner revner ved 3-4 mm tykkelse	Sandblandet lerjord
Jorden kan kun lige rulles ud inden den smuldrer	Lerblandet sandjord
Udrulning lader sig ikke gøre, jorden er ikke plastisk	sandjord



I denne øvelse skal vi kikke på forskellige slags jord og hvordan man finder ud af hvad jorden er sammensat af.

Sådan gør man:

Find 3-4 forskellige jordtyper, hhv. lerjord, sandjord og sandblandet lerjord.

Eleverne skal ikke have kendskab til forskellen

Lad eleverne fugte de forskellige jordtyper og derefter bede dem rulle en pølse af det.

Lad dem finde ud af hvilken jordtype der passer med beskrivelsen. Lad dem herefter trykke et hul i pølsen og tilsætte vand.

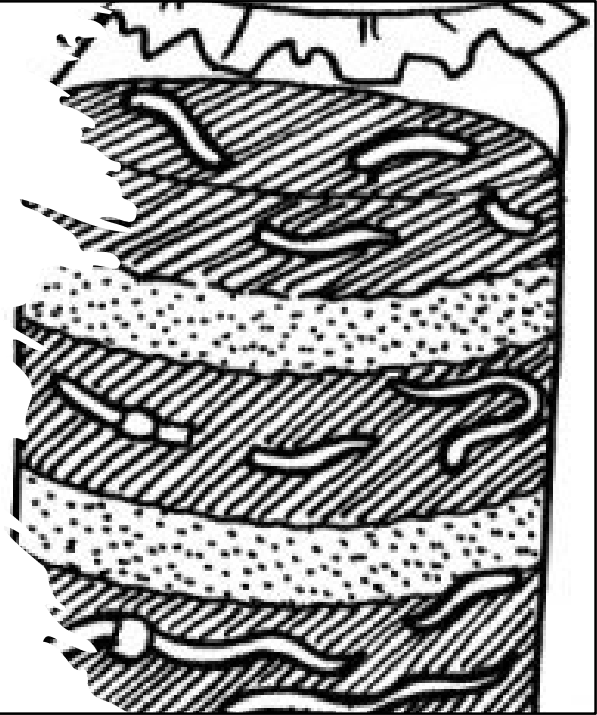
Tal om hvilke afgrøder der dyrkes på de ler, sandblandet lerjord, lerblandet sandjord og sandjord og hvordan jorden er forskellig i forskellige dele af DK.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Jord,
- Hvordan og hvorfor man som landmand passer på sin jord og
- hvad man lærer om det på landbrugsuddannelsen.
- Fortæl fx om at vores jord er sammensat af forskellige dele. I Danmark er jordens indhold påvirket af istiden.
- Jordens sammensætning påvirker fødevarernes udvikling, kvalitet og smag.
- Derfor er det vigtigt at landmanden ved hvad der er i jorden og hvordan de påvirker forskellige afgrøder.

Byg dit eget
regnometerarie eller
gæt hvor mange orm,
der er i glasset

Billede: Skoven-i-skolen.dk



Sådan gør man:

Lad deltagerne være med til at bygge et regnormeterarie.

Se hvordan man bygger et regnormeterarie her: [Regnorm og nedbrydning | skoven-i-skolen.dk](https://skoven-i-skolen.dk/regnorm-og-nedbrydning)

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvorfor er regnormen landmandens gode ven?
- Hvorfor god jordkvalitet er vigtig for fødevarerproduktion
- Hvordan man som landmand arbejder med jordforbedring mv.
- Hvilke afgrøder der gror godt i forskellige jordtyper
- Hvad man lærer om jord og forskellige typer jordtyper på landbrugsuddannelsen.



Test dine malkeskills

Hvor meget kan du malke med hånden på 1 min?

Kan du sætte malkemaskinen på, uden der kommer luft og bakterier med i mælken?



Hvor meget kan du malke med hånden på 1 min.

Deltagerne skal enten alene eller 2 og to teste hvor meget de kan malke på 1 min.

Du skal bruge: Gummiyver, spand, målebæger, vand, stopur og evt. pointtavle (hvis konkurrencen skal køre over lang tid på fx messe, marked eller 'farmerdag') og en klud at tørre op med.

Kan du sætte malkemaskinen på?

Deltagerne skal teste, om de kan sætte malkemaskinen på, uden der kommer luft med ned.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om malkekvæg i Danmark:

- Hvilke mælkeprodukter kender I? Hvor mange kan I nævne?
- Har du et yndlingsmælkeprodukt?
- Hvordan er mælkens forarbejdningsproces?
- Hvor meget mælk producerer en ko? (Med den mængde mælk du kunne malke på 1 min. hvor lang tid ville det så tage at malke en ko?)
- Hvad laver man, hvis man arbejder i en malkebesætning?



Fotosafari

Formålet med fotosafari er at aktivere og få deltagerne til at reflektere over hvordan vi arbejder med fx bæredygtighed, dyrevelfærd eller teknologi i landbruget.

Sådan gør man

Deltagerne deles op i grupper på 2-3 elever der skal tage billeder eller lave en lille film om et udvalgt emne.

Deltagerne skal efterfølgende præsentere filmene for hinanden.

Forslag til emner:

Dyrevelfærd

Biodiversitet

Bæredygtighed – bredt set (se evt. casen: Landbrugsuddannelserne og verdensmålene)

Fremtidens mad

Gårdens biotoper

Hvad skal du bruge:

Alle grupper skal have en smartphone med en film app.

Smartboard m. mulighed for at elevernes devises kan kobles på så filmene kan vises i klassen.

Se evt. de her som inspiration til musikvideoer:

<https://landbrugsavisen.dk/video-landm%C3%A6nd-synger-mega-hit-om-efterafgr%C3%B8der>

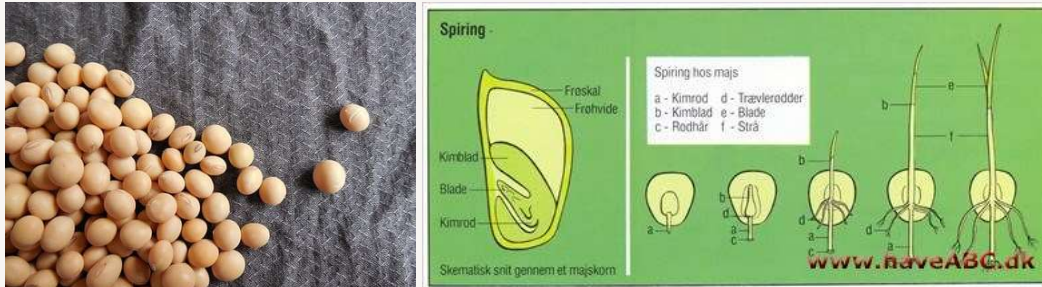
<https://www.youtube.com/watch?v=b1ggndEE9M8>

<https://www.youtube.com/watch?v=d-Bp2CJTn8c>

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om det udvalgte emne fx:

- Hvorfor er det vigtigt
- Hvad indebærer det
- Hvad lærer man om det i landbrugsuddannelsen og hvordan kan man gøre en forskel i fremtidens landbrug?

Disseker et frø



danske
landbrugs
skoler

Sådan gør man:

- Lad deltagerne dissekere udblødte ærter eller bønnefrø og kik på de forskellige dele.
- Tal med dem om, hvordan et frø udvikler sig, hvordan frø indgår på forskellige måder i vores førevarer og hvad man som landmand skal vide om frø.
- Tal evt. også om hvordan man arbejder med forædling af frø og bevaring af frø, hvorfor og hvordan og hvordan det har udviklet sig historisk.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvilke planter vi dyrker og hvad de bruges til
- Hvad man lærer om planter på landbrugsuddannelsen



Disseker et dyr og kig på indersiden

Sådan gør man:

Vis deltagerne, hvad der er på indersiden af et dyr/hvor maden kommer fra.

Du kan evt. partere en smågris og vise hvor de forskellige fødevarer kommer fra.

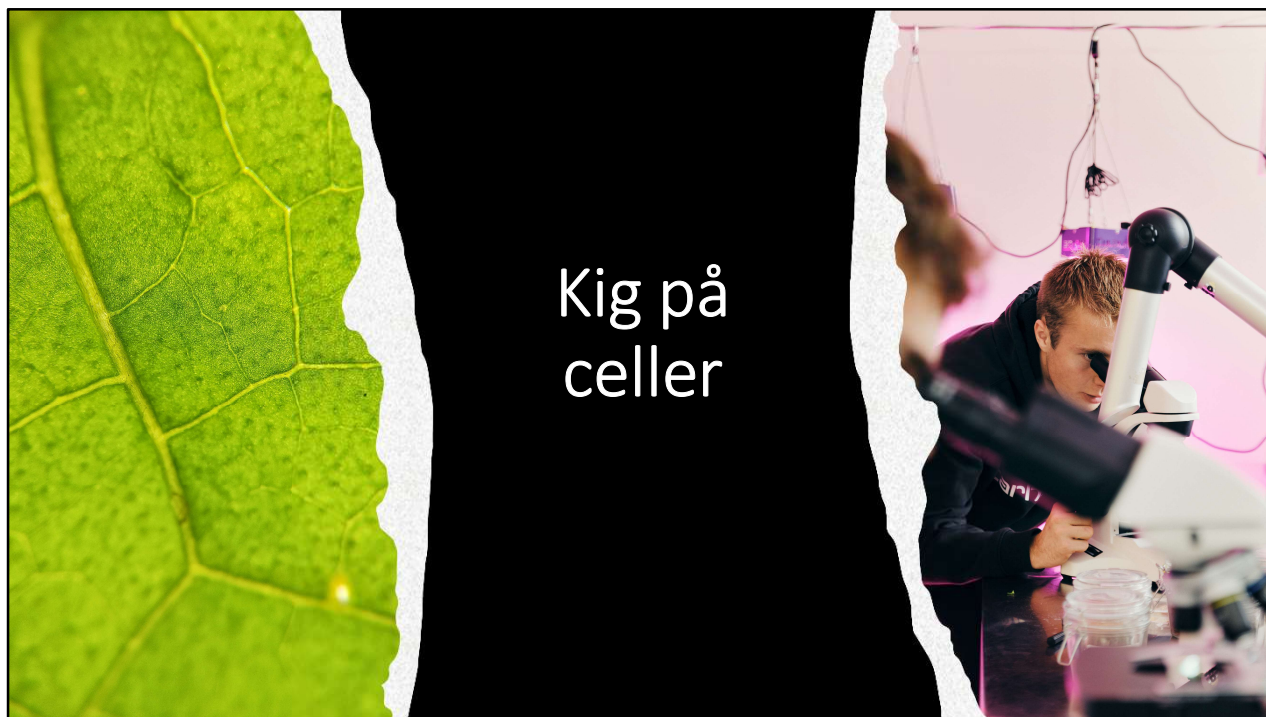
Du kan også dissekere en høne og se på fordøjelsessystem og æg/æggestokke.

Bed deltagerne beskrive, hvordan de ser ud og hvad de bruges til (deres funktion).

Bed dem komme med eksempler på, hvad hvilke retter/fødevarer de indgår i, spørg evt. hvilke de har smagt og om de har nogen favoritter.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvilke produktionsdyr der er i Danmark
- Hvad der kendetegner dem
- Dyrenes adfærd og trivsel, fordøjelsessystem mv.
- Hvad man lærer om produktionsdyr på landbrugsskolen
- Hvordan man arbejder med dyrevelfærd og bæredygtighed



Sådan gør man:

Deltagerne skal kikke på fx cellerne i en appelsin, i forskellige planter og sig selv (fx. Hår) I et mikroskop og identificere fc. Cellemembran, cellekerner, grønkorn, rodhård mv.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

Hvorfor skal en landmand vide noget om celler? Hvad er vigtig at vide, hvorfor er det vigtigt?

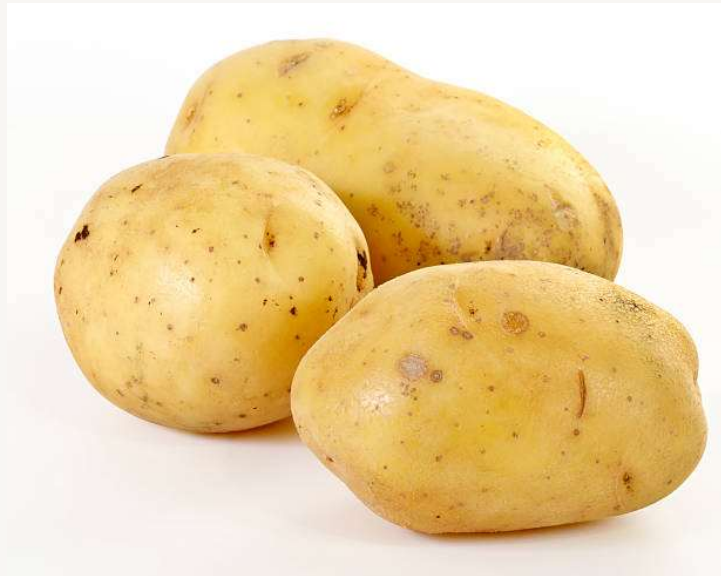
Hvad er en celle og hvordan fungerer den?

Hvad lærer man om i naturfag og biologi på landbrugsuddannelsen?

Hvordan bruger man sin viden i praksis?

Hvordan kan man bruge sin viden, til at skabe en mere bæredygtig fødevareproduktion?

Osmose i kartoffel



landbrugs
skoler

Sådan gør man:

Lav evt. osmoseforsøget sammen med opgaven med at kikke på celler.

Osmose i kartoffel er det mest almindelige osmoseforsøg, elever kan komme til at arbejde med.

Hvordan laver I forsøget:

Forberedelse inden forsøg.

1. Kartoffler Der skal skæres 3 identiske stykker kartoffelstykker ud.
 2. 3x100mL bægerglas
 3. 2x250mL måleglas
 4. Destilleret vand
 5. NaCl-opløsninger på 5% og 0,9%
1. I forsøget placerer I kartoffelstave i forskellige opløsninger af NaCl.
 2. Efter et stykke tid noterer I, om kartoffelstavene har ændret størrelse eller vægt i saltvandet.

Resultatet af forsøget viser eleverne at, hvis NaCl-koncentrationen er højere i saltvandsopløsningen end i kartoffelcellerne, trænger vand ud af cellerne, og kartofflen bliver mindre. Hvis NaCl-koncentrationen er højest inde i kartoffelcellerne, trænger vand i stedet ind i cellerne ved osmose, og kartoffelstykket bliver større.

Formålet er at vise hvordan salt påvirker kartofflens vandindhold – kartofflen virker på samme måde som kroppens celler – og derfor viser kartoffeleksemplet også, hvordan kroppens celler reagerer hvis vi får for meget salt.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- hvornår landmænd bekymrer sig om osmose – fx i forhold til dyr, foder mv. og i forhold til deres marker.
- Det er vigtigt for kroppens celler både i dyr og mennesker, at vi har den rigtige væskebalance.
- Det også vigtigt for planternes udvikling, næringsværdi og smag at de har den rigtige væskebalance.
- Salt påvirker både planter, dyr og menneskers muligheder for at holde på væsken i 'kroppen'.
- Det er vigtigt at vi har salt nok, men ikke for meget salt. – Kom med gode eksempler på vigtighed af slet/væskebalance.



Traktoren

Deltagerne skal sparke dæk og dyste på deres viden om traktorer.

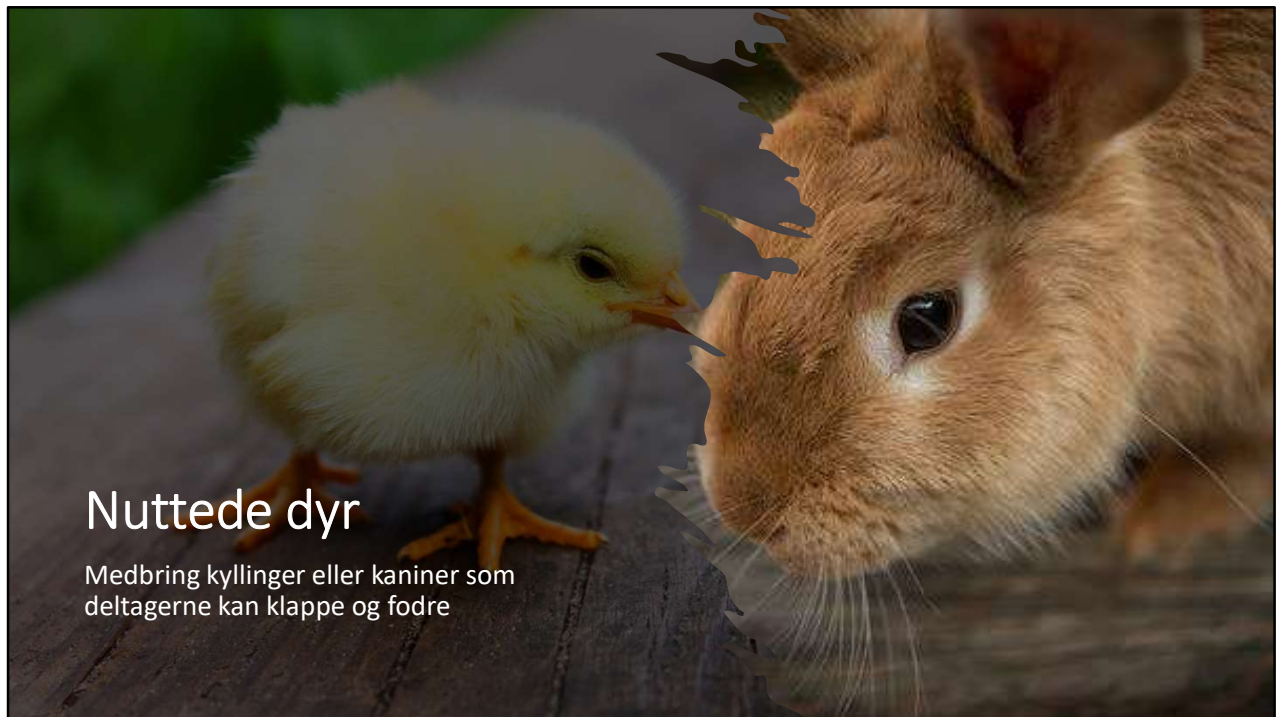
Sådan gør man:

Lav en konkurrence hvor deltagerne skal gætte:

- Højde og bredde på dæk,
- Antal lygter/reflekser
- Vægten af en traktor
- Hvorfor bruger man tvillingedæk?
- Hvor hurtigt må en traktor køre på vejen
- Hvor mange ton kan denne traktor trække
- Hvor mange traktormærker kender I ?
- Lav evt. selv flere spørgsmål.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Hvad man bruger sin traktor til
- Hvordan traktoren bruges på de forskellige specialer i uddannelsen
- Hvornår i uddannelsen man får sit traktorkørekort og hvad man lærer i forbindelse med traktorkørekortet



Nuttede dyr

Medbring kyllinger eller kaniner som deltagerne kan klappe og fodre

Sådan gør man:

- Medbring dyr, der kan fange deltagernes opmærksomhed.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

- Snak med deltagerne om produktionsdyr, om deres forhold til animalske fødevarer, hvad deres livret er, hvad de spiser/ikke spiser.
- Fortæl fun facts og andre facts om dyreproduktion og hvad man skal kunne/hvad jeres elever lærer for at kunne håndtere dyrene.
- Fortæl også om nyheder og udviklingen indenfor fødevarerproduktion, hvilke trends er der, og snak med dem om, hvor de tror/synes fremtidens fødevarerproduktion skal bevæge sig hen.



Sådan gør man:

Sæt evt. jeres ambassadører til at bygge forskellige landbrugsmaskiner med littleBits eller andet, og inviter deltagerne til at være med.

Brug aktiviteten som anledning til at snakke om:

Hvordan landmænd i dag og i fremtiden skal arbejde med forskellige former for teknologi.

Konkrete eksempler på den teknologiske udvikling indenfor landbrug,

Hvilke teknologier I arbejder med på jeres skole.

Hvordan teknologien kan bidrage til en mere bæredygtig fødevarerproduktion.



Refleksionsøvelserne er tænkt som rystesammenøvelser, hvor deltagerne reflekterer over deres eget forhold til landbruget.
Refleksionsøvelserne kan dels give underviserne et kendskab til eleverne og deres forudsætninger, og bidrage til, at eleverne lærer hinanden bedre at kende.

Hvor godt kender du landbruget?

Formål:

- Afklaring af elevernes forudsætninger – hvor godt kender de landbruget mv.
- Få eleverne til at bevæge sig lidt,
- Få eleverne til at reflektere over egen relation til landbruget
- Eleverne lærer hinanden at kende

Sådan gør du:

Du har forberedt nogle udsagn der handler om tilknytning til landbruget.

Legen kan laves på forskellige måder, fx:

- Eleverne sidder på deres pladser og rejser sig op, når et udsagn passer på dem.
- Eleverne står i en rundkreds, og går et skridt frem, når et udsagn passer på dem.

Legen på kan udvides med, I efter dine udsagn, tager en runde, hvor hver elev finder på et nyt udsagn.

Hvad skal du bruge:

Ingen ting

Forlag til udsagn: [lav gerne dine egne]

Jeg

1. Har været på en gård
2. Drikker mælk
3. Har siddet i en traktor
4. Spiser kød
5. Spiser korn
6. Kender en landmænd
7. Har klappet en kalv
8. Har dyrket mine egne grøntsager eller krydderurter
9. Har et dyr
10. Kender madpyramiden
11. Kender vandets kredsløb
12. Interesserer mig for biologi
13. Kan lide at være ude
14. Har set en levende gris
15. Har set bonderøven



Hvad er det første I tænker på, når jeg siger landbrug?

Formål:

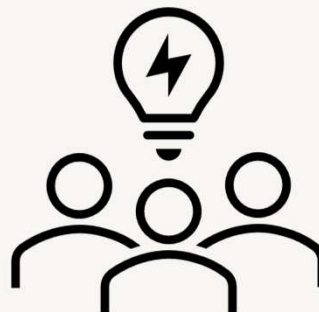
Tag udgangspunkt i elevernes ideer om landbrug når du fx skal introducere til hvad man arbejder med i landbruget eller hvad landbrugsuddannelsen indeholder.

Sådan gør du:

- Spørg eleverne om, hvad der er det første der falder dem ind, når du siger landbrug/landbrugselev/landbrugsskole [vælg selv]:
- Find på tre ting, enten alene eller med sidemand.
- Skriv ordene op på tavlen.
- Gennemgå derefter de forskellige ord med eleverne.

Hvad skal du bruge:

Tavle el. lignende og tusser.



Hvor kommer din livret fra?

Formål:

Få eleverne til at reflektere over hvor afhængige de er af landbrug: hvor maden kommer fra.

Sådan gør du:

Hvad er din livret?

Skriv/tegn din livret og hvilke ingredienser den består af?

Tag en snak om, hvor de forskellige ingredienser kommer fra, og hvad der skal til for at producere dem?

Hvad skal du bruge:

Papir og blyant/pen til eleverne.



Hvad har du med på madpakke?

Formål:

Få eleverne til at reflektere over hvor afhængige de er af landbrug: hvor maden kommer fra.

Sådan gør du:

Spørg eleverne: Hvad har I med på madpakke?

Tag en snak om, hvor de forskellige ingredienser kommer fra, og hvad der skal til for at producere dem?

Hvad skal du bruge:

Ingen ting

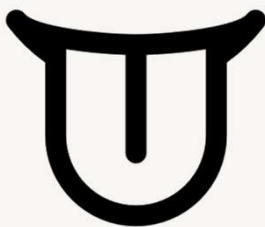


danske
landbrugs
skoler

Andre lege og konkurrencer



Kan du smage, hvad det er?



Blindsmagning mælk

- Fløde
- Sødmælk
- Letmælk
- Minimælk
- Skummetmælk
- Havremælk

Blindsmagning Frø/ Kerner

- Popkorn
- Tilberedte kerner fx rug og hvede
- Havregryn
- Forskellige nødder
- Ærter/bønner
- Solsikke



Sådan gør man:

Giv eleverne bind for øjnene og lad dem smage på forskellige typer af kerner og/eller mælk og bed dem gætte hvad det er.

Det kan gøres enten i hold eller alle mod alle.

Brug blindsmagning af mælk som anledning til fx at snakke om malkekvæg i Danmark:

- Hvilke mælkeprodukter kender I? Hvor mange kan I nævne?
- Har du et yndlingsmælkeprodukt?
- Hvordan er mælkens forarbejdningsproces?
- Hvor meget mælk producerer en ko? (Med den mængde mælk du kunne malke på 1 min. hvor lang tid ville det så tage at malke en ko?)
- Hvad laver man, hvis man arbejder i en malkebesætning?

Brug legen som anledning til at snakke om:

- Hvor mange slags frø de kender
- Hvilken slags frø de bedst kan lide ‘
- hvordan man producerer frø, hvad man bruger dem til – og generelt fødevarerproduktion.
- Hvad man lærer om planter mv. på landbrugsuddannelsen.

Kan du mærke hvad det er?



Kimsleg med kål:
Fx

- Blomkål
- Broccoli
- Savoykål
- Spidskål
- Hvidkål
- Rosenkål

Kimsleg med grøntsager:

Fx

- Jordskok
- Kartoffel
- Gulerod
- Pastinak
- Porre
- Løg
- Hvidløg

Sådan gør man:

Læg kålen/grøntsagerne i en sæk og se hvor mange deltagerne kan mærke sig frem til.

Brug legen som anledning til at snakke om:

- Hvor mange af grøntsagerne de kender og har smagt
- Hvad deres yndlingsgrøntsager er
- Hvordan de produceres
- hvad vi producerer i DK, hvad vi dyrker på markerne



Sådan gør man:

Deltageren skal kaste gummestøvlen ind mellem benene, hen over ryg og hoved og se hvor langt de kan kaste.

Tricket er at benytte centrifugalkraften, så det er vigtigt at holde støvlen rigtigt og slippe lige inden støvlen rammer ryggen.

Hvad skal du bruge? Målebånd, gummistøvle og linje, deltagerne skal stå bag.