

Guide til undervisningen – Bær detektiven

Print arkene eller lad eleverne åbne dem på deres tablet.

Giv eleverne en tidsgrænse til at finde bærrerne fx 30 min – de skal ikke plukke bærrerne, blot observere dem og krydse dem af på arkene – forklar omkring giftige bær og at eleverne aldrig må spise bær uden at vide hvad de er.

Efter endt observationstid kan I sætte jer et sted og snakke om dem, diskuter bl.a.:



- Hvilke bær kendte de, og hvilke var nye for dem? Vidste de at fx hyldebær er giftige rå, men kan spises efter tilberedning? Hvilke bær spiser de dagligt (måske jordbær i marmelade?)
- Hvilke andre bær kender de, ved de fx at tomat, agurk og banan alle er bær også? Men at røn og tjørn strengt taget ikke er bær, men frugter og nært beslægtet med æbler?
- Hvorfor laver planter hovedsageligt bær? Hint: for at formere sig og sprede frø, fx når et dyr spiser frugten og spreder frøene med sin gødning. Det er især bær, stenfrugter og kernefrugter, der kan klare turen gennem et dyrs fordøjelsessystem. Røn, tjørn, hylde, fuglekirsebær, slåen, kræge, blomme, mirabel og mange andre træer med bær, stenfrugter eller kernefrugter benytter denne strategi. Kan man se hvor mange frø hver bær indeholder?
- Spiller bærrernes farve en rolle? Har lækre bær en bestemt farve? Hint: farven på bær stammer fra forskellige farvestoffer i bærret, fx beta caroten som farver gule, orange og nogle røde bær. Farvestofferne danner når bærrerne modnes og mængden af klorofyl (grøn farvestof) mindskes. Solen hjælper denne proces, har de lagt mærke til at jordbær altid bliver røde først på den side der vender mod solen? Violet, blå og nogle røde bær farves af anthocyaniner (betyder på græsk: blå blomst) og denne farve kan ændres afhængig af syreindholdet i planten, så hvis der er sur jord er bærrerne tit røde, mens de bliver blå i basisk jord, dette gælder fx også hortensia blomsten. Generelt gælder det desuden at jo mere farve et bær har, jo sundere er det.