

Guide til undervisningen – Svampe detektiven

Print arkene eller lad eleverne åbne dem på deres tablet.

Giv eleverne en tidsgrænse til at finde svampe fx 30 min – de skal ikke plukke dem, blot observere dem og krydse dem af på arkene – forklar omkring giftige svampe og at eleverne ikke skal røre ved svampene og slet ikke spise dem.

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

- Paddehattens udseende, hvordan ser de forskellige paddehatter ud? Kig på paddehattens opbygning, har den lameller eller rør under hatten? Hvor høj er den? Lugter den? Er den slimet? Hvilke farver har de?
- De forskellige arter, forskel i størrelse. Der findes mellem 8.000 og 10.000 arter i Danmark, hvor mange har de set i dag?
- Hvad er svampe og paddehatter? Snak om deres underjordiske netværk, om at svampen er underjorden, mens det vi kan se, er paddehatten som kun er en lille del af svampen. Selve svampen er tynde, hvide tråde under paddehatten. De tynde tråde kaldes hyfer som og netværket af disse kaldes et mycelium. Paddehatten er 'blomsten' eller frugtlegemet, som ofte kun kommer frem om efteråret og udsender sporer der er svampens frø.
- Om svampe er planter eller dyr? Hint: de er hverken dyr eller planter, men de er faktisk tættere genetisk beslægtet med dyr end planter, og omkring 6.000 svampearter er i stand til at indgå i det, der hedder mykorrhizaer, som er symbiotiske forbindelser mellem planter og svampe, hvor der udveksles nærings- og signalstoffer. De 'snakker' altså sammen med de andre svampe, og med planter og kan sende næring rundt, men også advare andre mod fx insekter der spiser dem.
- Paddehattens størrelse og svampes omfang. Blandt svampene findes nemlig nogle af de største og ældste levende organismer; hekseringe kan blive op til 200 m i diameter, og en enkelt honningsvamp kan med sit mycelium dække et område på 15 ha og blive mere end 1500 år gammel.
- Findes der andre svampe end dem vi kender fra haven? Hint: der findes fx, Penicillium, en svamp der producerer stoffer, der kan benyttes i sygdomsbekæmpelsen, og andre, fx gærsvampe, benyttes i levnedsmiddelproduktionen.

