

# Hvad kummefryserne gemte

## Yngstetrinnet

*Hvad kummefryserne gemte* er én ud af i alt ni podcasts produceret af Katrine Nyland til Ilulissat Isfjordscenteret.

### Fag

Tværfagligt – biologi, dansk og naturfagene.

### Læringsmål

- Eleverne opnår viden om det rige dyre- og fiskeliv i Diskobugten, der gennem tusindvis af år har fyldt inuits spisekammer op med naturens fødevarer.
- Eleverne opnår særlig viden om de planter og dyr der på forskellige tidspunkter af året samles og jages.
- Eleverne træner deres færdigheder i kommunikation og samarbejde.

### Organisering

Vi anbefaler, at eleverne arbejder parvis eller enkeltvis. Afhængigt af, hvad der passer bedst til den enkelte elev, og hvilke kompetencer der skal udvikles. Vær opmærksom på, at det ikke nødvendigvis er ens bedste ven, man arbejder bedst sammen med. Samarbejde mellem eleverne handler om netop samarbejde og ikke kun samvær.

### Vejledning til Book Creator bogen

Book Creator bogen *Hvad kummefryserne gemte* er en elevbog, der knytter sig til podcasten *Hvad kummefryserne gemte*.

Podcasten varer 5:25

Forløbet er tilrettelagt med fokus på elevernes undersøgende, eksperimenterende og skabende tilgang til læring.

Forløbet omfatter tre trin:

- Arbejdet før der lyttes til podcasten.
- Lytning og arbejde med podcasten.
- Efterarbejde med tema og viden fra podcasten.

Start med at lytte til podcasten, før den præsenteres for eleverne.

## **Side til side vejledning – Book Creator bogen ”Hvad kummefryserne gemte”**

### **Velkommen til Isfjordscenteret side 4-7**

Eleverne møder Isfjordscenteret i to billeder, der viser henholdsvis sommer og vinter.

I klassen kan I tale om:

- Hvad Isfjordscenteret er.
- Hvordan der ser ud omkring Isfjordscenteret.
- Forskellen på sommer og vinter.
- Hvordan der er forskel på sommer og vinter, der hvor I bor.

### **Kort Ilulissat side 8-9**

Se på kortet og tal om hvor Ilulissat ligger. Tal om hvor mange mennesker der bor i Ilulissat. Tal også om hvor mange mennesker der bor i den by eller bygd I bor i.

### **Her bor jeg side 10-11**

Eleverne ser en del af et verdenskort.

Eleverne skal flytte den røde markør ned på kortet og vise, hvor de bor.

Markøren findes i den hvide kasse og skal trækkes ned på kortet.

I klassen kan I tale om:

- Forskelle og ligheder mellem Ilulissat og jeres by eller bygd.

### **2½ fryser side 12-13**

På side 12 er der billeder af tre frysere med åbne låg.

Den ene fryser er til kød – den anden til fisk – den tredje (en mindre fryser) til bær og krydderurter.

På side 13 er der billeder af en ren, en moskusokse, en hval, en rype, en torsk, en hellefisk, blåbær, sortebær, kvan og timian.

Eleverne skal lægge billederne i den rigtige fryser. Det gør de ved at trække billedet over i den valgte fryser.

I klassen kan I tale om:

- Hvorfor det i Ilulissat er helt almindeligt at have mindst to frysere.
- Hvordan man selv henter maden i naturen.
- Hvad der er hjemme i elevernes fryser.
- Hvilke erfaringer eleverne har med at hente mad i naturen.

### **Lyt og fortæl side 14-15**

Eleverne skal nu lytte til podcasten *Hvad kummefryserne gemte*. De starter podcasten ved at klikke på billedet på side 14.

Inden eleverne lytter til podcasten, kan du give en kort intro til podcastens indhold.

### **Podcastens indhold**

*”Det rige dyre- og fiskeliv i Ilulissat gør, at alle familier har ikke bare én, men mange frysere”.*

Maliks, Elins og Veras beretning.

Det man samler allermost på i Ilulissat, er frysere. To – tre frysere pr. husstand er standarden. Én til kød, én til fisk og fugle og en lille til bær, svampe og krydderurter. Omkring 75% af det folk spiser, samler og fanger de selv. Det er derfor mange grønlandere har deres egen båd.

I én fryser har de f.eks.

- rensdyrkød, kød fra moskusokser, edderfugle, ryper og tørret rensdyrkød

i en anden fryser har de f.eks.

- hvalkød, sælkød, ørreder, torsk, hellefisk, tørrede amasetter, tørret hval, røget laks, hellefisk, stenbiderrogn, muslinger, mattak

i en tredje og lille fryser har de f.eks.

- sortebær, blåbær, enebær, kvan, grønlandsk timian og grønlandsk post og svampe.

De forarbejder noget af fangsten, før det kommer i fryseren. Hvalkød, hellefisk og ørreder bliver røget, rensdyr og amasetter tørret, og muslinger kogt.

Krydderurterne bruger de til at lave te af, i bagning og i madlavning.

Der er ingen madspild. Når nyt lægges i fryseren, bliver det gamle lagt øverst og spises først. Er der noget der er gået over dato, gives det til hundene.

Fordi man i tusindvis af år har levet så tæt på naturen, lærer man også smagen af landskabet at kende. Elin og Vera kan sagtens smage hvorfra i Diskobugten et dyr stammer. Elin fortæller, at smagen af rensdyr og sælkød ændrer sig jo længere sydpå man kommer.

I weekender sejler mange ud for at fiske og gå på jagt. Når mændene tager ud og skyder sæler, bliver kvinderne sat af så de kan plukke krydderurter og bær.

Lad eleverne bruge nogle minutter på at tale om det, de har hørt.

På side 15 skal eleverne lave små lydoptagelser hvor de fortæller om podcasten.

Billederne på siden kan hjælpe dem med at huske det, de har hørt.

*Indspilning af lydoptagelse:* se instruktion 1 [her](#).

Optagelsen ligger nu som et lille lydikon. Ikonet kan placeres, hvor man ønsker det. Man kan lytte til optagelsen igen og igen.

*Opsamling i klassen*

Det anbefales at tage en fælles snak i klassen, når arbejdet med side 14-15 er færdigt. I klassen kan I tale om:

- det eller de billeder de valgt til deres lydfortælling og begrundelsen herfor.
- begreber og nøgleord som eleverne har mødt i podcasten.

Du kan hente inspiration til samtalen herunder.

Til nogle af begreberne er der lavet opgavesider i Book Creator-bogen.

I kan eventuelt indsætte flere sider selv til andre samtaleemner, begreber og nøgleord.

### *Begreber og nøgleord*

- **Naturens spisekammer** – I Grønland har man i tusindvis af år levet af det, man kan samle, fange og jage i naturen. Det gør man stadig. Traditionen for selv at hente de fleste af sine fødevarer ligger dybt i inuit. Selvom om man i supermarkederne i Ilulissat kan købe varer fra hele verden, udgør naturens fødevarer en stor del af det man spiser her.

*Hvilke fødevarer kan man selv hente i naturen i Diskobugten?*

*Hvilke fødevarer kan man selv hente der, hvor du bor?*

- **Moskusokse** – tilhører landpattedyr og er planteædende. I Grønland findes moskusokser oprindeligt kun i de nord- og nordøstligste dele af landet samt ved Inglefield Land i nordvest. Moskusoksen i Vestgrønland kom først til i 1962 og stammer fra dyr, der er flyttet af mennesker. Der er ca. 39.400 moskusokser i Grønland. Det svarer til ca. 23% af det totale antal moskusokser i verden. De to største bestande i Grønland lever ved Kangerlussuaq (ca. 20.000 dyr) og Sisimiut (ca. 2.600 dyr).

*Har der altid levet moskusokser i Vestgrønland?*

*Hvor i Grønland er der flest moskusokser?*

- **Rensdyr** – De oprindelige vestgrønlandske rensdyr har været i Grønland i flere tusind år. Indtil for 100 år siden levede der også rensdyr i Østgrønland, men denne underart er uddød, formodentlig på grund af katastrofalt dårligt vejr. I dag lever der kun rensdyr langs de vestlige og nordvestlige kyster i Grønland. Der skelnes mellem 11 vilde rensdyrbestande, som sandsynligvis kun blander sig meget lidt med hinanden pga. de naturlige barrierer i landskabet.

*Hvor mange år har der lever rensdyr i Grønland?*

Lever der rensdyr andre steder i verden?

- [Fjeldrype](#)– yngler over hele Grønland, og den ses i stort set alle typer terræn. Den er en populær spisefugl, og selvom bestandene varierer en del fra år til år skønnes fjeldrypen at findes i stort antal i Grønland. Ryper skifter dragt efter årstiden. Fjerene er hvide om vinteren og grålige om sommeren.

Hvorfor mon rypen skifter fjerdragt efter årstiden?

- Madspild – er mad, som kunne være spist af mennesker, men som er blevet smidt ud af en eller anden årsag. I Grønland er der rigtig mange hunde, slædehunde i Nordgrønland og fårehunde i Sydgrønland. Er der mad, som er blevet lidt for gammelt, gives det til hundene. På den måde undgås madspild.

Hvorfor er det vigtigt at undgå madspild?

### Dyr der smager side 16-21

På side 16 er der et billede af et [rensdyr](#) og et af en [moskusokse](#). Begge arter er planteædende.

Dyrene må først jages efter de har kælvet i maj/juni.

Eleverne skal læse teksten eller få den læst op:

*Om efteråret skyder Malik  
rensdyr og moskusokser.  
Noget af kødet fryses,  
noget tørres og  
noget ryges.*

### Rensdyr

<b>Fakta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Den lever i fjeldet</li><li>• Den er 160-210 cm lang</li><li>• Den er 85-150 cm (skulderhøjde)</li><li>• Den vejer 80-180 kg</li><li>• I september-oktober parrer den sig</li><li>• Den føder én kalv om året</li><li>• Den er drægtig i 7-8 måneder</li><li>• Den kan løbe 60-80 km/t</li></ul>	<b>Vidste du det?</b> <p>Hannerne er noget større end hunnerne.</p> <p>Om efteråret, når hannerne er i brunst, samler de stærkeste hanner et harem. Hannen forsvare sit harem mod andre hanner under voldsomme kampe, hvor gevirerne stødes mod hinanden. Efter brunsttiden kaster hannerne geviret. Hunnerne kaster først deres gevir senere på året.</p>
---	--

## Moskusokse

<b>Fakta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Den lever i fjeldet</li><li>• Den er 200-250 cm lang</li><li>• Den er 100-150 cm høj (skulderhøjde)</li><li>• Den vejer 180-410 kg</li><li>• Den parrer sig i august-oktober</li><li>• Den føder én kalv hvert eller hvert andet år.</li><li>• Den er drægtig i ca. 9 måneder</li><li>• Den kan løbe 60 km/t</li><li>• Hannen er noget større end hunnen</li></ul>	<b>Vidste du det?</b> <p>At moskusoksen kommer fra Nord- og Østgrønland og arktisk Canada. I 1962 blev den indført i Vestgrønland.</p> <p>Når de skal parre sig, samles de i mindre flokke. Flokken består af én han samt flere hunner og kalve af begge køn. Hannen forsvare sit harem mod andre hanner i larmende kampe, hvor hannerne støder pandebraskerne sammen.</p>
---	--

På side 20-21 er der seks spørgsmål.

*Hvad er størst? Et rensdyr eller en moskusokse?*

*Hvornår på året får de unger?*

*Hvor mange unger får de?*

*Hvorfor skyder man rensdyr og moskusokser?*

*Kan man bruge dyrene til andet end at spise?*

*Har der altid levet moskusokser i Vestgrønland?*

Eleverne skal lave en lydoptagelse med deres svar.

*Indspilning af lydoptagelse: se instruktion 1 [her](#).*

## **Gode spisefugle side 22-27**

På side 22-23 er der et billede af to [edderfugle](#) (en han og en hun) og et billede af en [feldrype](#).

Eleverne skal læse teksten eller få den læst op:

*Om foråret skyder Malik ryper  
og edderfugle.*

*Dem fryser han ned,  
så han har forråd til vinteren.*

## Edderfugl

<b>Fakta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Den lever ved kyst og hav</li><li>• Dens vingefang er 80-110 cm</li><li>• Den er ca. 50-70 cm lang</li><li>• Den vejer 1,2-2,8 kg</li></ul>	<b>Vidste du det?</b> <p>Edderfuglen spiser muslinger, krebs og snegle.</p> <p>Det er hunnen, som bygger reden og udruger æggene.</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den kan blive op til 36 år</li> <li>• Den lægger 4-6 æg hvert år</li> <li>• Den ruger i 25-28 dage</li> </ul>	Hannen og hunnen ser meget forskellige ud.
--	--

### Fjeldrype

<b>Fakta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den lever i fjeldet</li> <li>• Dens vingefang er ca. 57 cm</li> <li>• Den er 32-41 cm lang</li> <li>• Vægt: 350-740 g</li> <li>• Den lægger normalt 4-5 æg hvert år</li> <li>• Den ruger i 21-24 dage</li> </ul>	<b>Vidste du det?</b> Fjeldrypen skifter fjerdragt efter årstiden. Om sommeren har den grålige fjer, og om vinteren er de hvide. Nogle år lægger hunnen kun 3 æg, andre år 13 æg. De år hvor hunnen lægger mange æg, kaldes for "rypeår".
--	--

På side 26-27 er der fem spørgsmål:

*Hvilken fugl er størst?*

*Hvorfor er fjeldrypen hvid om vinteren?*

*Hvad er et rypeår?*

*Hvad spiser edderfuglen?*

*Hvorfor skyder Malik ryper?*

Eleverne skal lave en lydoptagelse med deres svar.

*Indspilning af lydoptagelse:* se instruktion 1 [her](#).

### Urter og svampe side 28-29

På side 28 er der fire links med nogle af de ting Elin og Vera samler i naturen om sommeren og bruger i deres madlavning.

- kvan
- timian
- post
- mælkehat

Ved klik på linkene kommer der en tekst og et billede frem.

Eleverne skal tegne et billede af alle fire planter. De skal tage et billede af tegningerne og sætte dem ind på side 29

*Indsættelse af billede:* se instruktion 2 [her](#).

### Mit opslagsværk side 30-31

På siderne skal eleverne lave sætninger eller små historier med nøgleordene og begreberne, som I har gennemgået. De kan skrive dem ind, indtale dem som lydfil eller tegne en tegning og sætte billedet ind.

*Indspilning af lydoptagelse og indsættelse af billeder:* se instruktion 1 og 2 [her](#).

### **Weekendtur side 32-33**

Som afslutning på opgaven skal eleverne lave lyd- eller billedfortælling om en familietur de selv har været på eller drømmer om at komme på.

*Indsættelse af lyd og billeder:* se instruktion 1 og 2 [her](#).

### **Evaluering**

Eleverne viser deres produkter for klassen.

Sørg for at rammerne for feedback er positiv kritik. Eleverne skal støttes i at tage stilling til: hvad er godt – hvad kan eventuelt gøres bedre. Få mere inspiration [her](#).

Det er ikke nødvendigvis med henblik på at de skal lave nye produkter, men snarere at eleverne opdager og arbejder med denne positive kritik.

Hvis du vil arbejde med nogle af de andre podcasts fra Isfjordscenteret, kan det give mening at gemme elevernes Book Creator bog, så arbejdet med den, kan benyttes igen.

Ønsker du, at eleverne skal gøre brug af klassens feedback, kan du vælge at afsætte tid til at arbejde videre med produkterne. Således at de kan bruge hinandens feedback, og ændre i deres produkt.

### **Kolofon**

Podcasten *Hvad kummefryserne gemte* er udviklet af Isfjordscenteret i Ilulissat.

Undervisningsmaterialet til Podcasten *Hvad kummefryserne gemte* er udviklet af Lotte Brinkmann og Daniella Maria Manuel, Anholt Læringsværksted med sparring fra Leg med IT.

Elevbogen i Book Creator er udviklet af Rikke Falkenberg Kofoed fra Leg med IT.

Undervisningsmaterialet *Hvad kummefryserne gemte* er udgivet under en Creative Commons kreditering-licens CC:BY.

Materialets tekster, opgaver og billeder må deles, gengives og bearbejdes, når blot man krediterer ophavet '*Hvad kummefryserne gemte* by Isfjordscenteret Ilulissat'.