

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Marts 2023

Foråret kommer... eller gør det?

Det når lige at blive solskin og 1. marts - og så BUM, så er der varslet snestorm over landet.

Brug muligheden for at se forårets komme, ved at registrere vejret i marts måned. For det er lige nu, at vejret skifter.

I kan lave et skema, hvor der øverst noteres dato for målingen, og under datoen, i rækkerne under, noteres bl.a.

- Lufttemperatur

Afgør om det er smart at måle i sol, skygge, 1m højde eller lign – og mål samme sted hver dag

- Nedbør

Målt i mm – brug en regnmåler. Lav den selv af en overklippet mælkekarton og en lineal.

- Hvilken type nedbør?

Regn, slud, sne...

- Vind

Noter også vindretning, målt med en uldtråd på en pind. Uldtråden vil bevæge sig væk fra vinden, aflæs retningen på et kompas.

- Vindstyrke

Find en tabel online. Fx: *Næsten stille* – røg bevæger sig let. *Svag vind* – blade rasler / vimpel løftes. *Let vind* – blade og kviste bevæges. *Jævn vind* – tynde grene bevæges. *Frisk vind* – små løvtræer svajer. Etc.

- Skyer – Noter hvordan ser de ud.

I kan sagtens udvide med lufttryk og luftfugtighed – alt efter hvad I har af grej. Og selvfølgelig skal I også skrive tre ord om dagens vejr, samt tegne det. Hvis det bliver meget blæsende, kan I snakke om at vinden virker afkølede – når det er 0 grader varmt i vindstille vejr, føles det som -3, når det blæser 10 m/sek.

Måske kan I se, at vejret ændres i løbet af de næste par uger?

Naturen i marts

Gæs på træk

Lige nu trækker gæssene mod nord, til ynglepladserne. Mange mellemlander i Danmark, fordi vi ligger lige midt på ruten. Det ses på markerne, hvor de gnasker løs af de grønne spirer. I Danmark yngler canadagås, grågås og bramgås.

Vipstjert ankommer

Lige pludselig er den der, siddende på tagryggen med vippende hale. Når insekterne vågner, kommer vipstjerten tilbage fra middelhavsferien.

Citronsommerfugl vågner

Den overvintrer i huller og revner, men er en af de første sommerfugle vi ser i foråret. Hannen er citrongul og hunnen lysegrøn. Hannen har særlige duftskæl, som gør at den faktisk dufter af citrus. Hvis du vil have citronsommerfugl i haven, skal du plante Tørst og Vrietorn.

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Mikro-science Festival 2023

Nyt inspirationsmateriale er under opsejling til dette års Mikro Science Festival, som løbe af stablen i uge 39 i daginstitutioner landet over. Det overordnede tema er "Rummet", som igen er delt i tre underemner:

- Jorden for de yngste: Her sættes fokus på levevilkår. Hvad skal der til for at sneglen kan leve.

- Solen for de mellemste: Fokus på lys/skygge og varme/kulde.

- Månen for de ældste: Rumrejse til månen. Astronaut-træning og raketafsendelse også med fokus på hvad har vi brug for at rejse ud i rummet.

Læs mere om Mikro Science Festival, og find sidste års inspirationshæfte på www.mikrosciencefestival.dk

"Skoven i skolen" relanceres den 15. marts

Det betyder at en af mine favorit-inspirationssider får ny hjemmeside, og en masse nye indlæg fra forskere og lærere om både teori og praksis.

Sitet henvender sig mest til skolebørn, men jeg bruger det også til førskolebørn, hvor jeg bare piller det ud jeg kan bruge.

Og så er det altså ikke kun skoven det handler om, der er også fokus på hav, å, by og det åbne land.

Det er et megagodt sted lige at browse rund og høste små nye ideer, ikke mindst til at forny egen praksis 😊

Vild Mad

Martsviol er VIOLet, og har tidligere været brugt meget i det søde køkken her i landet. I Frankrig laves endda både viol-likør, viol-bolcher og desserter.

Violen står og lyser i hegn og have, som små blåviolette glimt. Det er typisk nu i marts, at de blomstrer, men de kan også findes i april. Pluk forsigtigt de små blomsterhoveder, ved at knibe dem af øverst på stilken. Martsviol smager parfumeret og sødt af nektar. Når den er bedst, smager den næsten henad duften af roser + smagen af modne skovhindbær.

Den kan forveksles med andre violer, som alle er spiselige, men ikke smager af noget. Violer bruges friskt, tørret eller i udtræk (eddike, alkohol eller vand). Violeddike giver et blomsteragtigt præg i friske forårsretter. Og i det søde køkken bruges de kandiseret, som pynt eller som udtræk i vand i en marmelade. Hvis du kaster dig over den omtalte likør, så skal du bruge ca. 200 hoveder...

Violsukker: 1 dl violblomster, ½ dl. sukker & 1 knivspids salt. Blend eller stød det hele i en morter til en lilla masse. Fyld massen på et syltetøjsglas, og lad det tørre uden låg (ryst jævnlige med låg på).