



BIERNES VERDEN

Mød Skoletjenesten Pederstrups honningbier ansigt til ansigt. Oplev biernes fantastiske og komplekse liv, og hør historien om, hvordan bierne forvandler 20 millioner blomster til et glas honning.

Forløbets indhold

Vi taler om arbejderbiernes mange opgaver, om dronninger og droner, honning og pollen, dans og blomster. Gennem leg lærer vi om biernes kommunikation.

På mellemtrinnnet går vi lidt mere i dybden med anatomi, bestøvning og biernes betydning for natur og produktion.

Undervejs kommer også vi ind på vilde bier og deres betydning i naturen.

Iført biavlerdragter åbner vi bistadet sammen og ser hvad der sker derinde. Til sidst får I en lille smagsprøve på frisk honning fra bistadet.

Konkrete læringsmål for forløbet

- At forstå bierne som eksempel på organismers samspil og gensidige afhængighed i naturen.
- At forstå biernes nytteværdi for mennesker og produktion.
- At mærke (og måske skubbe til) egne grænser ved at komme tæt på bierne.

Nøglebegreber

- Honningbier og vilde bier
- Biavl
- Bestøvning
- Fødevarerproduktion

Fælles Mål forløbet fokuserer på

Natur og Teknologi (2.kl)

Undersøgelse, Organismer: Eleven har viden om dyr, planter og svampe
Perspektivering, Organismer: Eleven har viden om organismers årscyklus

Natur og Teknologi (6.kl)

Modellering, Natur og miljø: Eleven kan med modeller forklare om organismers samspil i naturen
Perspektivering i naturfag: Eleven kan sætte anvendelse af natur og teknologi i et bæredygtigt perspektiv
Perspektivering, Teknologi og ressourcer: Eleven har viden om produktioners afhængighed og påvirkning af naturgrundlaget

Madkundskab (4-7.kl)

Fødevarerbevidsthed, Bæredygtighed og miljø: Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen, Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed

Forberedelse før turen

- Forbered eleverne på besøgets indhold.

- **Sørg for at alle medbringer lange, løstsiddende bukser og lukkede sko med sokker (leggings og strømpebukser duer ikke). Når vi er hos bierne, får eleverne anorak med hat og ansigtsnet på.**

Målgruppe

2-6.kl

Fag

Natur og teknologi
Madkundskab

Udbydes i perioden

Maj-juni

Mødested

Pederstrup, kastanjetræet ved Ballerup Museum (Pederstrupvej 53)

Mødetid og varighed

9.30 – ca. 11.30

Husk lange løstsiddende bukser, lukkede sko og sokker der kan nå op om buksekanten

Book forløbet på

www.skoletj-pederstrup.dk

- Tal med eleverne om, at bierne ikke er farlige. De stikker sjældent og kun hvis de føler sig truet.
- OBS: hvis der er elever som er allergiske eller meget bange for bier, vil vi gerne vide det i forvejen.
- Indskoling: Se evt [filmen Biernes By, som kan streames gratis](#)
- Mellemtrin: se evt [DR programmet Red Bierne med Anders Lund Madsen](#)

Forslag til efterbehandling

- Brug evt. forløbet som led i videre arbejde med insekter, nyttedyr eller bæredygtighed, eller med smag og råvarer i madkundskab.



BALLERUP