

# Oversigt over skolehavens udstyr



*Oversigten er gennemgået og opdateret i august 2018*

Denne oversigt indeholder udstyr til skolehaven, hvilket dækker redskaber og mindre installationer. Oversigten fokuserer primært på de redskaber, som er relevante for aktiviteter, der involverer eleverne. Det kan være relevant at have andet udstyr eller et større antal til brug for den generelle vedligeholdelse og drift af skolehaven.

Blå baggrund angiver udstyr, der anbefales at have.

**Beskrivelse:** I kolonnen er beskrevet, hvad udstyret anvendes til i undervisningen og eventuelt, hvordan det er opbygget.

**Antal:** Medmindre der står noget andet i kommentarfeltet, så er der her angivet det antal af den givne ting, der som MINIMUM anbefales til eleverne i en skolehave med 1 klasse (op til 28 elever), der er opdelt i 4 grupper, der arbejder på samme tid. Der er som regel også inkluderet et ekstra redskab til underviseren og som reserve. Hvis der er flere klasser i skolehaven, så skal man overveje, hvor mange klasser, der skal være igang på samme tid og bruge samme slags udstyr.

## Udstyr til haven



Ting	Beskrivelse	Antal	Kommentarer
<b>Fiberdug</b>	Bruges til at holde fugle og andre skadedyr væk, samt mindske temperaturudsving om foråret. Brug af fiberdug er anbefalet til en række afgrøder (se lærervejledning til Haver til Mavers Såvejledning), men kan øge succesraten ved såning af de fleste afgrøder.		
<b>Frøglas</b>	Bruges til opbevaring og dosering af frø på lager og i haven. Frøposer bliver våde og nemt ødelagte, derfor godt med glas med låg.	10	Antal er sat ud fra at der skal bruges et glas til hver slags frø der kan sås i haven.
<b>Greb</b>	Bruges primært til at grave kartofler eller rodfrugter op ved høst. Kan også bruges til at vende/luftte kompostbunken.	5	
<b>Hakkejern</b>	Bruges til at luge mindre ukrudtsplanter. Skaftet kan bruges til at lave såriller.	9	
<b>Hammer</b>	Bruges til at banke bedpinde og skilte i jorden.	2 stk	
<b>Havehandsker</b>	Bruges til at håndtere tidsler eller andre stikkende planter. Generelt bør eleverne dog arbejde uden handsker, for at lære at få føling med det de arbejder med.	3 par	
<b>Havesnor</b>	Har mange anvendelsesmuligheder. Bruges til at markere sårækker, lave midlertidige hegn til markering af gangstier, til opbinding af planter mm.		
<b>Infoskilt</b>	Et informationsskilt eller en informationstavle fungerer som orientering for udefrakommende og mellem skolehavens brugere. Det kan være værd med til at forebygge hærværk og tyveri af grøntsager.	1 stk	
<b>Klasseskilte</b>	Skilte der kan sættes i jorden foran klassens have med plads til at skrive/male klassens navn på. Giver haverne et gennemgående look og synlighed af at være en skolehave og hjælper til orientering og organisering af dyrkningen (hvilken klasse der er hvor). Hvis klassen selv dekorerer deres haveskilt kan det bidrage til følelsen af ejerskab for havestykket.	1 stk	

## Udstyr til haven



Ting	Beskrivelse	Antal	Kommentarer
<b>Kompostbeholder</b>	Til opsamling og recirkulering af have og køkkenaffald. Der findes forskellige typer kompostbeholdere, som har forskellige arbejdsmetode. Køkkenaffald kræver en lukket beholder, som er rottesikret.	1 stk	
<b>Lineal</b>	Bruges til at måle ting f.eks. afgrødernes tykkelse omkring høst eller frøafstanden ved såning.	5 stk	
<b>Lugeklo</b>	En lugeklo eller en håndkultivator bruges til at fjerne småt ukrudt tæt på rækker med nysåede frø eller små spirer. Det er ikke så nemt at gøre skade på hverken afgrøder eller personer med en lugeklo ift. et hakkejern, så de kan med fordel bruges af yngre elever og små børn som eneste lugeredskab.	9 stk	
<b>Permanent tusser</b>	Mange anvendelsesmuligheder. Bruges til at skrive på haveskilte, kasser og laminerede ark mm.	5 stk	
<b>Plantepinde</b>	Små pinde der nemt kan sættes i jorden ved såning evt. bankes i ved hjælp af en hammer. Sættes for enden af de rækker, der er blevet sået, så eleverne kan se, hvor rækkerne er. Afrødens navn kan males på pindene med maling eller permanent tusch.	32 stk	Antal er sat ud fra, at der er 4 rækker afgrøder til hver gruppe med et skilt i hver ende.
<b>Planteske</b>	Har mange anvendelsesmuligheder. Kan bruges til udplantning af forspirede afgrøder, grave rodfrugter op ved høst, grave rodukrudt op.	5 stk	
<b>Redskabsholder</b>	Redskabsvogn eller skur i nærheden af haven, hvor haveredskaber er organiseret, når de ikke er i brug. Bedst hvis det beskytter redskaber mod regn. Kan evt. være transportabelt, så det kan stå i haveområdet om sommeren og sættes væk om vinteren.	1 stk	
<b>Rive</b>	Bruges til at jævne jorden inden såning, samle udkrudt eller sten i havebed. Skaftet kan bruges til at lave såriller.	9 stk	
<b>Saks</b>	Har mange anvendelsesmuligheder. Bruges til at klippe fiberdug, snor, krydderurter, blomster mm.	5 stk	
<b>Skovl</b>	Bruges til at flytte jord, kompost el lign. eller som fejebakke på beton eller fliser.	5 stk	

## Udstyr til haven



Ting	Beskrivelse	Antal	Kommentarer
<b>Spade</b>	Bruges til at grave jorden igennem forår eller efterår, hvis man ingen maskiner har til at gøre det.	13 stk	
<b>Spand</b>	Spande eller robuste kasser. Har mange anvendelsesmuligheder. Kan bruges til at bære grøntsager, gødning eller kompost. Pædagogisk fif er at have spande/kasser i forskellige størrelser former eller farver til forskellige materialer f.eks. sort spand til ukrudt og grøn spand til høstede afgrøder.	8 stk	
<b>Trillebør</b>	En trillebør eller en trækvogn bruges til at transportere flere forskellige grej eller tunge ting rundt. Det kan f.eks. være kompost, høstede afgrøder eller bedpinde og andet grej.	2 stk	
<b>Vandkande</b>	Bruges til at vande forspirede planter, ved udplantning og eventuelt ved såning. Vandkander kan være en pædagogisk måde at organisere vanding på, hvis mange elever skal vande haverne gennem sæsonen på samme tid frem for en vandslange med brusehoved.	9 stk	

## Udstyr til udekøkkenet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Arbejdsbord</b>	Bruges som arbejdsbord til én gruppe elever under madlavningen.	5 stk	Antal er inklusiv et ekstra bord til at stille fælles råvarer op på.
<b>Brandtæppe</b>	Bruges til slukning af brændende tøj på mennesker eller olie i en gryde eller en pande.	1 stk	
<b>Brændekløver</b>	En kindling cracker brændeløve gør det nemt og sikkert for eleverne at kløve optændingsbrænde fra større stykker brænde. Alternativt skal man have en kløveblok og en økse. Begge placeres stabilt et sted, hvor der er god plads, og den ikke står i vejen for færdsel.	2 stk	
<b>Bålhandsker</b>	Bruges til at arbejde omkring bålkomfuret. Når der skal løftes varme gryder eller pander eller der skal lægges brænde på bålet.	5 par	
<b>Bålkomfur</b>	Bålkomfuret er en installation, der stabilt kan bære gryder og pander og som varmes op af et bål. Det klassiske bålkomfur har plads til optænding af et bål indeni og gryder kan placeres direkte ovenpå flammerne for maksimal varme eller delvist afskærmet for mindre varme.	4 stk	
<b>Bålpande</b>	Bruges til en række klassiske retter på bålkomfur såsom pandebrød, rodfrugtfrikadeller og pandekager. Størrelsen skal passe til håndtering af et barn og til bålkomfurets størrelse.	5 stk	
<b>Bålplads</b>	Brandfast underlag som bålkomfurerne står på. Kan være brosten, fliser, bar jord eller grus. Alternativt kan anvendes et bålfad, hvis man ikke kan etablere faste bålsteder.	4 stk	
<b>Dørslag</b>	Bruges til skylning og opbevaring af grøntsager under madlavning.	5 stk	
<b>Dåseåbner</b>	Til dåseåbning, når der en sjælden gang imellem bruges konserves i madlavningen.	2 stk	
<b>Førstehjælpkasse</b>	Transportabel og vandtæt kasse, der skal kunne findes i nærheden under alle aktiviteter i skolehaven. Bruges mest til mindre skræmmer og knivstik i fingrene i udekøkkenet. Kassen bør som minimum indeholde de remedier, der kommer med en standard-førstehjælpkasse. Derudover kan det være godt at have en giftsuger og øjendråber til hhv. bistik og chili-fingre i øjnene.	1 stk	

## Udstyr til udekøkkenet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Gaffel</b>	Til spising og madlavning.	30 stk	
<b>Gryde m.låg - lille</b>	Bruges til mindre retter og tilbehør såsom kartoffelmos.	5 stk	
<b>Gryde m.låg - mellem</b>	Bruges til større retter såsom chili sin carne og suppe.	5 stk	
<b>Grydeske</b>	Bruges til at røre rundt i gryderetter eller blande dej eller råkostsalater.	5 stk	
<b>Grøntsagsbørste</b>	Bruges til at skrubbe grøntsager rene for jord. Bør adskille sig markant i udseende fra opvaskebørsterne, så de ikke forveksles.	5 stk	Skal skiftes ud løbende.
<b>Grøntsagsskræller</b>	God at have selvom de fleste grøntsager kan spises med skræl lige efter høst.	9 stk	
<b>Håndsæbe</b>	Dispenser til nem dosering af håndsæbe.	2 stk	Skal fyldes op løbende.
<b>Håndvask med afløb</b>	Til håndvask, opvask og grøntsagsrens. Ved afløb direkte i kloak, skal der være et sandfilter, som opsamler jord og skidt. Højden skal være sådan, at alle brugere af skolehaven kan nå. Der kan eventuelt bruges flytbare skamler til de helt små børn. Er håndvasken også det sted, der skal vaskes op, så skal den være lang nok til, at der kan stå mere end 3 personer og arbejde samtidig.	1 stk	Antal afhænger af størrelsen.
<b>Ingredienskasse</b>	Kasse til transport af tilbehør såsom madolie, mel og krydderier fra opbevaringssted til udekøkkenet.	1 stk	Man kan også have en til hver gruppe.
<b>Kagerulle</b>	Bruges til at rulle dej ud til pandebrød mm.	5 stk	
<b>Karklud</b>	Bruges til at tørre borde af før og efter madlavning.	5 stk	
<b>Kniv</b>	Til spising.	30 stk	
<b>Knivholder</b>	Opbevaring af skarpe knive enten med magnet og ophæng, hvis man har et skab med væg, eller en form i en kasse, der sørger for at knivbladene ligger fikseret og med afstand til hinanden, så det er nemt at tage en kniv ud uden at skære sig.	2 stk	Antal afhænger af kapaciteten; der skal være plads til alle knive kan ligge i holderen.
<b>Krus</b>	Bruges til drikkevand, te, suppe, dressing, krydderier mm.	30 stk	
<b>Køkkenkniv</b>	Bruges til at snitte grøntsager og hakke friske urter. Knive med but snude (santoku typen) har mindst risiko for at stikke uhensigtsmæssigt.	5 stk	
<b>Køkkenvægt</b>	Bruges til at afveje og dosere ingredienser i maden. En analog type er mindre følsom overfor blæst, og nemmere for eleverne at se vægtskalaen på.	2 stk	

## Udstyr til udekøkkenet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Morter m. støder</b>	Bruges til at klargøre hele tørre krydderier der fx er indsamlet i haven.	2 stk	
<b>Målebæger</b>	Bruges til at afmåle mængder af vand og andre ingredienser.	5 stk	
<b>Optænding</b>	Aviser og/eller optændingsblokke samt tændstikker og/eller lightere til effektiv optænding i bålkomfurerne. Lightere og optændingsblokke er gode at have i blæsende eller vådt vejr.	4 sæt	
<b>Opvaskebalje</b>	Bruges til at skylle og vaske køkkenredskaber op i. Hvis eleverne vasker op selv, så er det godt at have baljer i forskellige farver eller former, der indikerer om det er til sæbevand eller skyllevand. Sort eller mørke farver er bedst, da de ikke så let misfarves af sod fra gryder mm.	3 stk	
<b>Opvaskebord</b>	Bord til at stille opvaskebaljer mm. på.	1 stk	Mest relevant, hvis eleverne selv vasker op - alternativt haves en opvaskemaskine.
<b>Opvaskebørste</b>	Bruges til at skylle og vaske køkkenredskaber op med.	4 stk	Skal skiftes ud løbende.
<b>Opvaskemiddel</b>	Flaske eller dispenser til dosering af opvaskemiddel.	1 stk	Kun relevant, hvis eleverne selv vasker op - alternativt haves en opvaskemaskine.
<b>Opvaskestativ</b>	Stativ eller bakke til at lægge rent køkkenudstyr til afdrypning inden de skal tørres af.	1 stk	Kun relevant, hvis eleverne selv vasker op - alternativt haves en opvaskemaskine.
<b>Piskeris</b>	Bruges til at piske dej sammen, mose kartofler til kartoffelmos mm..	5 stk	
<b>Pizzaovn</b>	Til bagning af brød, pizzaer og andre ovnretter. Er mere krævende end bålkomfuret, da den skal tændes op 2-3 timer før brug, og der nemt opstår flaskehals ved brug til mange personer.	1 stk	
<b>Rivejern</b>	Bruges til at rive grove grøntsager, løg mm.	5 stk	
<b>Røreskål</b>	Bruges til at blande og opbevare ingredienser under madlavning. Skal kunne stå stabilt på et bord og hellere for stor end for lille.	5 stk	
<b>Råvarebord</b>	Separat bord til opsætning af fælles råvarer mm.	1 stk	
<b>Skraldespand</b>	Bruges til restaffald.	1 stk	

## Udstyr til udekøkkenet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Skrubbebørste</b>	Til at rengøre arbejdsborde for genstridige rester og grundrengøring.	2 stk	
<b>Skyllebalje</b>	Skåle eller baljer til at rense grøntsager i, i stedet for under rindende vand. Må gerne have markant anden farve eller form end opvaskebaljer, så de ikke forveksles.	2 stk	
<b>Skærebræt</b>	Bruges til alt fra at snitte grøntsager til at rulle dej ud til pandebrød.	9 stk	
<b>Skærebrætholder</b>	Stativ til opbevaring af skærebrædder, så de fylder så lidt som muligt men står med luft imellem, så de ikke mugner.	2 stk	Antal afhænger af kapaciteten; der skal være plads til alle skærebrædder kan ligge i holderen.
<b>Snapper</b>	Til opsamling af affald, grene, madrester mm. i udekøkkenet efter madlavning. En snapper er sjov for børn at bruge og motiverer derfor til oprydning.	4 stk	
<b>Spisebord</b>	Langbord med løse bænke eller bordbænkesæt til, at alle kan sidde ned og spise samtidig.	1 stk	Der skal være plads til, at alle elever kan sidde ned samtidig.
<b>Spiseske</b>	Til spisning og madlavning.	30 stk	
<b>Stegepalet</b>	Bruges til at håndtere pangekager, fladbrød, kartoffelchips mm. under pandestegning.	5 stk	
<b>Stålsvamp</b>	Til rengøring af bålgrøder og pander.	2 stk	Skal skiftes ud løbende.
<b>Suppeøse</b>	Til at øse varm te, frugtgrød eller suppe.	5 stk	
<b>Tallerken - dyb</b>	Dybe tallerkener kan rumme både fast og flydende mad, samt fungere som skål til servering af fx tilbehør.	30 stk	
<b>Tørrestativ</b>	Til lufttørring af klude og viskestykker. Gerne flytbart, så det kan stilles ud i vinden/solen og i tørvejr efter behov.	1 stk	Kun relevant, hvis eleverne selv vasker op - alternativt haves en opvaskemaskine.
<b>Urtekniv</b>	Bruges til udskæring af grøntsager og frugt. Er god som arbejdskniv til begyndere og de helt små elever. Knive med but snude (santoku typen) har mindst risiko for at stikke uhensigtsmæssigt.	5 stk	
<b>Vandkande</b>	Bruges til at servere vand til maden og til at hente vand under madlavningen.	3 stk	
<b>Vasketøjskurv</b>	Til opbevaring af rene og beskidte viskestykker. Tydelig markering af kurv til hhv. rent og beskidt vasketøj.	2 stk	
<b>Viskestykke</b>	Til aftørring af udstyr, der har været vasket op. Gerne i mørke farver, da de hurtigt får permanente pletter af bålsoed.	10 stk	



## Udstyr til udekøkkenet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Wokpande</b>	Bruges til at lave wokretter, hvilket man kan med næsten alle slags grøntsager. Størrelsen skal passe til håndtering af et barn og til bålomfurets størrelse.	5 stk	

## Udstyr til natur og andet



Ting	Beskrivelse	Antal	Noter
<b>Bestemmelsesduk til insekter</b>	Bruges i felten til simpel bestemmelse af insekt-arter. Kan tåle vand, og er overskuelig at bruge med flere elever på en gang.	2 stk	
<b>Bistade</b>	Bruges til at producere honning, der kan bruges i undervisningen. Bistaderne kan også vises frem i undervisningen med og uden bier i. Bistader med bier i kræver vedligeholdelse og pasning af bierne.	1 stk	
<b>Hvide fotobakker</b>	Bruges til midlertidig opbevaring og observering af mindre dyr, insekter og vanddyr.	9 stk	
<b>Lup - tovejs</b>	Bruges til at observere og se detaljer på insekter og små vanddyr.	9 stk	
<b>Lup - triplet</b>	Bruges til at se detaljer på planter, insekter mm.	5 stk	
<b>Net</b>	Kraftigt net med skaft til at holde på. Bruges til at fange flyvende insekter.	9 stk	
<b>Opslagsbøger</b>	Bøger med beskrivelser af insekter, planter eller fugle, som elever og lærere kan finde information i, når de laver undersøgelser.	1-2 stk af hver	
<b>Observationsbistade</b>	Bruges til at vise eleverne aktiviteterne i en bifamilie. Kan åbnes, så man kan se ind til biernes gennem plexiglas uden bidragter og med meget lille risiko for bistik. Observationsbistadet kræver vedligeholdelse og isætning af ny bifamilie hvert år.	1 stk	
<b>Pincet</b>	Bruges til at indfange insekter og andre små dyr.	15 stk	
<b>Plastakvarier med låg</b>	Bruges til midlertidig opbevaring og observering af større dyr og padder, samt vanddyr.	5 stk	