

Engelskan växer fram i det gröna

När engelsklektionen flyttar ut i trädgårdslandet använder eleverna vardagsspråket, men stöter också på nya ord för växter och redskap. Som bonus får de en god efterrätt till lunchen!

1

Före

Grödorna i skolträdgårdslandet på Axonaskolan har fått sällskap av små skyltar. "Rhubarb" står det vid rabarberodlingen och "Garlic" under vitlöken som gungar på en gren i solen. Skyltarna är till-verkade av inplastade pappersremsor som tejplats på blomsterpinnar.

Två stationer är förberedda. I skuggan av de enorma solrosorna har en stekhäll med gasoltank monterats. På bordet intill står skålar, vispar, stekspadar och ingredienser som mjöl, bakpulver och vatten. Längre in, vid päronträden, finns ett mindre camping-kök. Bredvid: kastruller, knivar, skärbrädor. Åttornas lektion i engelska är riggad för praktiskt arbete!



Alexandra Palmstierna hittar en liten cucumber på grusgången.



Christian Pröjtz är rektor och lärare i engelska.



Säkerheten framför allt. När klassen använder stekhäll och gasolkök finns risk för skador. Christian Pröjtz ger tips för att eleverna inte ska bränna sig.



"What a surface" utbrister William Feldt nöjt över sina nygräddade scones.

Trängsel i uteköket. Maja Kepic och Alexandra Palmstierna hjälps åt att läsa receptet.

2 Under

Läraren Christian Pröjtz förklarar uppgifterna på engelska. Eleverna ska i grupper om fyra baka *glow jumps* – en typ av scones – och grädda bröden på stekhällen. Som tillbehör lagas en rabarberkompott på campingköket. Recept och instruktioner finns utlagda vid stationerna.

Det tredje uppdraget är att hitta och skriva ner de engelska namnen på 28 olika grönsaker som växer i trädgårdslandet och därefter välja ut en som de skriver en kort presentation av.

– Tänk att det ska vara en informationsskylt som de yngre eleverna på skolan kan gå in här och läsa, säger Christian Pröjtz.

Innan allt sätter igång håller han en liten säkerhetsgenomgång om hur man använder brandfilten. William Feldt agerar modell och lägger sig på grusgången. Sedan går han till sin första station tillsammans med klasskompisarna Maja Kepic, Erik Nilsson och Alexandra Palmstierna.

– I need a tea spoon, säger Maja.

Hon mäter upp bakpulver och blandar alla ingredienserna till degen. Det blir kladdigt.

– We need to go inside and wash our hands!

– Not yet, it has to be fluffy, säger William.

Sedan är det dags att rulla små bollar, platta till – *flatten* – och lägga dem på hällen.

– Look at this surface, they look like patties, säger William nöjt. But watch out! It's super hot.

Efter en stund ligger en hög färdiga, guldbruna miniscones färdiga på bordet.

Gruppen är redo att leta efter och benämna växterna omkring sig. *Strawberry* och *raspberry* är redan kända begrepp. Men *jerusalem artichoke* har de aldrig hört talas om.

– Den skriver vi vår text om, den verkar intressant, utbrister William.

Slutligen ska de tillaga en *rhubarb-jam*. Då måste de skörda, *harvest*. Erik och William tar en kniv och går bort till de välväxta plantorna.

– Stop! Never cut rhubarb with a knife, säger NO-läraren Andreas Andersson, som passerar förbi.

Eleverna får lära sig att rabarber ska plockas från roten, annars kan plantorna angripas och bli dåliga.

Alexandra och Maja skalar bort det yttersta, seniga lagret och hackar små tärningar.

Medan rabarberkompotten kokar klart hämtar gruppen sin lunch inne i matsalen. Det är varmkorv med bröd. De sätter sig runt de puttrande grytorna med varsin hot dog och väntar på efterrätten, *the dessert*.



Inventering. William Feldt och Erik Nilsson letar grödor och översätter namnen till engelska. Vissa heter nästan likadant som på svenska. Totalt ska de hitta 28 olika växter under lektionen.



Sylten puttrar på.



Skyltarna guidar eleverna i landet.



NO-läraren Andreas Andersson är initiativtagare till odlingen.



Översättningen gör att ordförrådet växer.

Trädgårdslandet används i alla ämnen

NO-läraren Andreas Andersson på Axonaskolan driver sedan flera år projektet Odl i skola. Det började i mindre skala med pallkragar utomhus. För två år sedan anlades skolträdgårdslandet som idag används av lärare i alla ämnen.

– På våren tar jag fram en samling fröer som är lämpliga för tidig sådd och skörd. Sista veckan innan sommarlovet skördar vi allt som finns och avslutar terminen med en riktig skördefest i matsalen. Sedan går vi ut och sår nya frön. Det ska vara sådana som klarar sommaren utan särskilt mycket skötsel, säger han.

Varje klass får en egen pallkrage att odla i. För att kunna skörda redan under vårterminen görs de i januari om till så kallade varmbänkar med stampat hästgödsel i botten och tak över. Där sås bland annat potatis och rädisor. Råvarorna används sedan i skolköket.

– Vi brukar sätta upp skyltar: ”Dagens sallad är odlad av

årskurs fyra”. Då äter de grönsaker som aldrig förr! säger Andreas Andersson.

Trädgårdslandet har delvis finansierats med Boverkets stöd för utveckling av skolgårdar. Men kostnaderna hålls nere tack vare bönderna runt omkring Tollarp, där Axonaskolan ligger.

– En elev körde hit en skopsten, och jord får vi från återvinningscentralen inne i Kristianstad, säger Andreas Andersson.

Hans första rekommendation till den som vill anlägga en trädgård är att fundera på vad den ska användas till.

– Vill man bara gå igenom enkla begrepp och principer i NO-undervisningen så kan det räcka med ett par krukor i klassrumsfönstret. Ska det, som här, även vara en social och mysig plats så tycker jag att det ska vara lite bohemiskt och vildvuxet.





Alexandra Palmstierna och Maja Kepic knådar degen tills den blir "fluffy".



Christian Pröjtz påminner om hur man behandlar en kniv på säkraste sättet. "Skär bort från kroppen".



William Feldt, Alexandra Palmstierna och Maja Kepic diskuterar vilken växt de ska leta efter härnäst.

3 Efter

Den goda maten och den roliga aktiviteten skapar motivation. Men för Christian Pröjtz kommer ätandet i andra hand.

– Det här handlar förstås inte om att de ska fixa en macka, utan att de ska använda språket i en faktisk situation. De får en helt annan begreppsuppfattning då, säger han.

Tack vare grönsakslandet och dess råvaror kommer eleverna i kontakt med begrepp som

inte står i läroböckerna.

– Drar de ut en låda hemma i köket så kan de fork, knive och spoon. Sedan drar de ut nästa låda och så kan de inte det engelska ordet för ett enda redskap. Men substantiven är egentligen mest "show off". Det jag verkligen vill att de ska använda nu är verb: "jag tar den här", "jag behöver det där", "jag ger dig denna".

I klassrummet blir konversationerna ofta konstlade, tycker han.

– När de gör något praktiskt på det här sättet

så har de något naturligt att prata om. I början kanske de blandar svenska och engelska, men i slutet av lektionen har alla gått över till enbart engelska. De behöver känna sig fram lite.

William räknar upp några nya glosor han har lärt sig:

– Whisk, spatula, keg.

Sedan vänder han sig till sin lärare.

– We should definitely arrange a barbeque out here for our class.