

# Imai

Siulequt . . . . .	3-4
Ilinniartitsisumut . . . . .	5-6
<b>Piariigassat</b>	
Angajoqqaanik ataatsimiisitsinerit . . . . .	7
Ataatsimiigiaqqussut . . . . .	8
Aallannginnermi immersugassaq . . . . .	10
Malittarisassat . . . . .	11
Eqqaamiut . . . . .	11
Ikuallattoornermi . . . . .	12
Eqqagassat . . . . .	12
Umiatsiami malittarisassat . . . . .	13
Nammineq nassatat . . . . .	14-15
Suliassat agguataarnerat . . . . .	16
Suliassat nassuiaataat . . . . .	17
Tammaarsimaarnermi nutaarsiassat . . . . .	18
Diplomit . . . . .	19
Assiliussassanut siunnersuutit . . . . .	20-21
Atortut nassatassat . . . . .	22
<b>Nerisassiorneq</b>	
Iggavimmi malitassatsialaat . . . . .	23
Silami iganeq . . . . .	24-26
Nermussat . . . . .	27
Iggavimmi . . . . .	29-32
Uttortaatit . . . . .	33
Ullormut nerisassat . . . . .	34
20-nut sap. ak. nerisassat, siunn. I . . . . .	35
Pisiassat . . . . .	36
20-nut sap. ak. nerisassat, siunn. II . . . . .	37
Iganermut najoqqutassat . . . . .	38-44
Pisiassat . . . . .	45
Naasut nerineqarsinnaasut . . . . .	46-47
Naasunik misissuineq . . . . .	48
Nammineq nuniagiaritsi! . . . . .	49
Paarnamik marmeladeliaq . . . . .	51
Najoqqutassat . . . . .	53-58
Sikuliaq vanillelik . . . . .	59
<b>Sila aamma anori</b>	
Pujorsiutit . . . . .	60-61
Anorip sakkortussusia . . . . .	62-64
Sukkassusianik uuttortaaaneq . . . . .	65
Anorip sammivia . . . . .	66-67
Silaannaap kissassusia . . . . .	68
Silaannaap naqitsinera . . . . .	69
Seqinermut nalunaaqutaqliorit . . . . .	70
Immap iluani qinnguartaat . . . . .	71

# Indholdsfortegnelse

Forord . . . . .	3-4
Til læreren . . . . .	5-6
<b>Rammer</b>	
Forældremøder . . . . .	7
Indkaldelse . . . . .	9
Udfyldningsskema inden turen . . . . .	10
Ordensregler . . . . .	11
Naboer . . . . .	11
Brandinstruks . . . . .	12
Sortering af affald . . . . .	12
Bådregler . . . . .	13
Personlig udrustning . . . . .	14-15
Fordeling af arbejdsopgaver . . . . .	16
Arbejdsopgaver . . . . .	17
Lejrnyt . . . . .	18
Diplomer . . . . .	19
Forslag til billeder . . . . .	20-21
Huskeliste . . . . .	22
<b>Mad</b>	
Køkkentips . . . . .	23
Udendørs madlavning . . . . .	24-26
Slangebrød - snobrød . . . . .	28
I køkkenet . . . . .	29-32
Mål og vægt . . . . .	33
Den daglige ration . . . . .	34
Menu til 20 i en uge, forslag I . . . . .	35
Indkøbsliste . . . . .	36
Menu til 20 i en uge, forslag II . . . . .	37
Madopskrifter . . . . .	38-44
Indkøbsliste . . . . .	45
Spiselige planter . . . . .	46-47
Undersøg planter . . . . .	48
Tag på jeres egen bærtur! . . . . .	50
Sortebær-syltetøj . . . . .	52
Opskrifter . . . . .	53-58
Vanilleis . . . . .	59
<b>Vejr og vind</b>	
Kompasset . . . . .	60-61
Vindstyrke . . . . .	62-64
Måling af vindstyrke . . . . .	65
Vindretning . . . . .	66-67
Luftens temperatur . . . . .	68
Luftryk . . . . .	69
Lav et sol-ur . . . . .	70
En vandkikkert . . . . .	71

## Pinnguaatit

Arpaliutsitsilluni suliaqartitsineq . . .	72-73
Suliassat . . . . .	74-76
Iligiikkuutaarluni unammineq . . . . .	77-81
Pinnguaatit . . . . .	82-93

## Immamit uumasut

Aalisakkap taaguutai . . . . .	94
Imaq/Aalisakkat . . . . .	95-96
Suliassat . . . . .	96-98
Pujoorivik . . . . .	99
Eqaluk . . . . . ilanngussaq	
Eqalunnik pujoorineq . . . . .	100
Uillup isikkua . . . . .	101
Suliassat . . . . .	102

## Sissami

Tinittarneq - ulittarneq . . . . .	103
Sinerissap ilusaa . . . . .	104
Suliassat . . . . .	105
Ujaqqat katersat . . . . .	106
Qalipagassaq . . . . .	107
Oqallisissiat . . . . .	108-109

## Sukisaarsaataasat

Meqqunik eqititsineq . . . . .	110-111
Meqqunik misutsineq . . . . .	112-115
Aamaartitsivik . . . . .	116
Bydeldorfip aamaartitsivia . . . . .	117
Sapangaliorneq . . . . .	118-119
Gipsimik kuisat . . . . .	120
Nigaliliorneq . . . . .	121
Ujaqqat . . . . .	122
Naasut naqillugit panertitat . . . . .	123
Qeqqussat assilialiaralugit . . . . .	124-125
Origami karseqqat . . . . .	126-127

## Nipilersorneq aamma isiginnaartitsineq

Siunissaq/Isiginnaagassiaq . . . . .	128-129
Guitar . . . . .	130-132
Erinarsuutit . . . . .	133-148
Ikiueqqaarnermi atortut . . . . .	149
Ikiueqqaarneq . . . . .	150-155

## Lege

Rammerne for orienteringsløb . . . . .	72-73
Opgaver . . . . .	74-76
Stafetlege . . . . .	77-81
Lege . . . . .	82-93

## Dyr fra havet

Fiskens bygning . . . . .	94
Havet/Fisk . . . . .	95-96
Arbejdsopgaver . . . . .	96-98
Røgeri . . . . .	99
Fjeldørred . . . . . bilag	
Rygning af fjeldørred . . . . .	100
Muslingens bygning . . . . .	101
Arbejdsopgaver . . . . .	102

## Stranden

Ebbe og flod . . . . .	103
Kystformer . . . . .	104
Opgaver . . . . .	105
Stensamling . . . . .	106
Farvelægning . . . . .	107
Diskussionsoplæg . . . . .	108-109

## Hobby prægede aktiviteter

Filtning . . . . .	110-111
Plantefarvning . . . . .	112-115
Milebrænding . . . . .	116
Bydeldorf ovn . . . . .	117
Lav egne perler . . . . .	118-119
Gipsafstøbning . . . . .	120
Fremstilling af kranse . . . . .	121
Sten . . . . .	122
Pressede planter . . . . .	123
Tangbilleder . . . . .	124-125
Origami æske . . . . .	126-127

## Musik og drama

Fremtidsspil/Rollespil . . . . .	128-129
Guitar . . . . .	130-132
Sange . . . . .	133-149
Nødhjælpkasse . . . . .	150
Førstehjælp . . . . .	151-156



## Siulequt

Una mappi tammaarsimaarnermut tunngasoq suliaavoq tammaarsimaarnissamut piareersarneq oqilisaaffiginiarlugu.

Suliat annersaat suliassanut siunnersuutaapput ilinniartitsisut atuartuutitik peqatigalugit pilersaarusionerminni isumassarsiorfigisinnaasaat.

Pilersaarusionermit, ingerlatsinermit naliinermullu atuartut peqataasutut misiginissaat pisariaqarpoq.

Tammaarsimaarnerup aaqqissuunna qanorlu iluseqarluni piviusunngornera peqataasut pilersittarpaat.

Tammaarsimaartitsisarneq aalajangersimasunik siunertaqaraluarluni nuannersuusinnaavoq qasuernarlunilu.

Tammaarsimaarnermi sammisassat aalajangersimasut killeqartariaqarput, taamatutaarlu tassanngaannaq pilersitat inissaqartariaqarput.



Meeqqat atuarfiata siunertaa sanilliutissa-gaanni ilinniartitsisut eqqarsaatersuutigereersimasariaqarpaat:

- ▶ Tammaarsimaarnissaq pillugu qanoq angajoqqaanut saqqummiunneqarsinnaava?
- ▶ Meeqqat ataasiakkaat peroriartornerannut qanoq peqataasinnaavugut?
- ▶ Meeqqat ilinniarusunnerannut qanoq annertusaaqataasinnaavugut?
- ▶ Qanoq ililluta atuartut takorluuisinnaanerap tapersersinnaavarput?
- ▶ Qanoq ililluta nammineerluni nalilissinnaaneq sungiusartissinnaavarput?
- ▶ Qanoq iliorluta atuartut akissusaaqataatilersinnaavugut?
- ▶ Tammaarsimaarneq qanoq iliorluta nalilissavarput?

## Forord

Dette materiale om lejrskole er udarbejdet for at lette tilrettelæggelsen af et lejrskoleophold.

Hovedvægten i materialet er lagt på praktiske forslag, ideer og kopisider, så lærerne bl.a ud fra materialet vil kunne planlægge deres lejrskole i samarbejde med eleverne.

Det er vigtigt, at elever føler, de kan være med både i planlægning, gennemførelse og evaluering.

En lejrskoles udformning og endelige struktur bliver til det, som deltagerne gør den til.

Lejrskolen har et klart formål, samtidig med at den kan være fornøjelig og afslappende.

Der skal på lejrskolen være en begrænsning i antallet af emner, og ligeledes bør der være plads i programmet til spontane oplevelser.

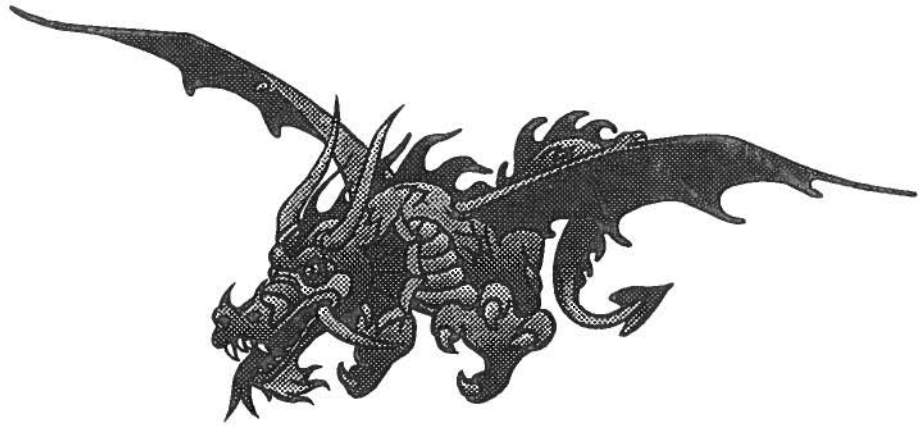


Set i relation til folkeskolens formål er der visse overvejelser læreren må gøre sig:

- ▶ Hvordan kan forældremødet vedr. lejrskolen tilrettelægges?
- ▶ Hvordan medvirker vi til den enkelte elevs alsidige udvikling?
- ▶ Hvordan kan vi øge elevernes lyst til at lære?
- ▶ Hvordan kan vi udfolde elevernes fantasi?
- ▶ Hvordan kan vi opøve evnen til selvstændig vurdering?
- ▶ Hvordan kan vi give eleverne medansvar?
- ▶ Hvordan vil vi evaluere?

Tammaarsimaarneq ilinniartitsisunit nakkutigineqartarpoq taamaattumillu annertuumik akisussaaffeqartarlutik. Taamaattumik pisariaqarpoq atuartut angalanerminni isumannaallisaaffigineqarnissaat pilersarusioreersimassallugu.

Lærerne har det overordnede ansvar for afviklingen af lejrskolen. Derfor er det vigtigt, at de har gennemtænkt forhold, som klassen kan blive udsat for under opholdet.



Mappimiittut isumassarsiat siunnersuutillu Nuummi atuarfiit ilaannit pissarsiaapput. Taakkununga qujavugut.

Nerisassaiornermut najoqqutassat ilaat atuakkiortua akuersitillugu tigulaagaapput: "Opskrifter fra mit køkken i Grønland". Inger Hauge qutsavigaarput.

Mappip imai tamavissuisa atorfissaqartinna-vianngilasi. Imaassinnaavoq aamma sumiiffissi tunngavigalugu amigaateqartut, kisianili:

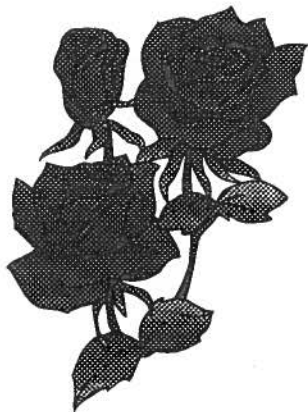
Mange af ideerne og forslagene i denne mappe er hentet fra Nuuk-skolers lejrskolemapper. Vi siger tak til dem.

Nogle af madopskrifterne er hentet fra bogen: "Opskrifter fra mit køkken i Grønland" med forfatterens tilladelse. Vi siger tak til Inger Hauge.

Det er ikke sikkert, at I får brug for alt i denne mappe. Der vil sikkert også være noget, I savner bl.a p.g.a lokale forhold, men:

**Tammaarsimalluaquatsigit**

**God fornøjelse fra os på Pilersuiffik**



Helena Jensen (USK)  
Kirsten Olsen (Qors)  
Biggi Nielsen (Pil)  
Vibeke Andreasen (Pil)  
Gunvor Storm Jensen (Nuus)  
Kirsten Jacobsen (Nuus)

## Ilinniartitsisumut

Cirkulære nr.: 8/80  
Atuartunik nakkutilliineq

### § 5

Nakkutilliisussatut pisusaanermut aamma ilaatinneqarput atuartut takusassarsiortillugit angalaaqatiginerini, suliffinnut pulaaqatiginerini, timersortunik isiginnaariarnerni, umiartornerni, nalunnguariarnerni taamaaqataannilu atuarfimmit aaqqissuunneqartuni imaluunniit peqataaffigineqartuni.

Atuartut sullivinni suliffeqarfinnilu misiliillutik sulineranni sulliviup aarlerinaallisaanermik malittarisassaani suliffiup pineqartup sulisuinut atuuttut aaqqissuussarisimasaanut ilaatinneqarput, taamaakkaluartilluguli atuarfik pisussaajuarpoq akuliutissalluni malugisimaguniuk atuartunut navianartoqarsinnaanera.

Atuarfiup sulineranut atasumik tammaarsimaartoqartillugu atuartunillu angalasoqartillugu najukkami pissutsit najoqqutaralugit nakkutilliinerup qanoq ittuunissaa annertussusissaallu naleqqussarneqassapput. Ilanngullugulu naatsorsuutigisariaqarpoq atuartut piffissani taamaattuni angajoqqaaminnit nakkutigineqarsinnaannginnerat.

## Til læreren

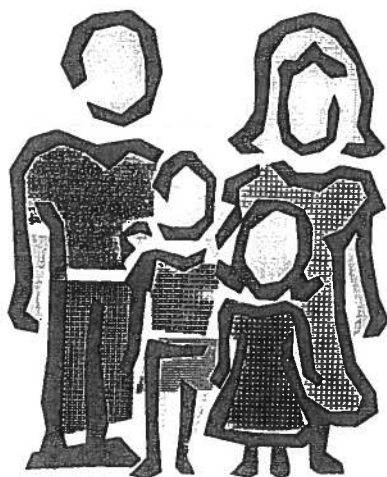
Cirkulære nr.: 8/80  
Tilsyn med eleverne

### § 5

Tilsynspligten omfatter også elevernes deltagelse i ekskursioner, virksomhedsbesøg, idrætsarrangementer, sejlads, friluftsbadning og lignende, der arrangeres eller formidles af skolen.

Under elevernes ophold i praktik i virksomheder og institutioner er de omfattet af de sikkerhedsforskrifter, der gælder for vedkommende arbejdsplads, men det påhviler fortsat skolen at gribe ind, hvor man bliver opmærksom på, at der kan være risiko for eleverne.

Under lejrskoleophold og skolerejser, der indgår i skolens arbejde, skal tilsynets art og omfang afpasses efter de stedlige forhold. Desuden bør der tages hensyn til, at eleverne i disse perioder ikke er undergivet det umiddelbare forældretilsyn.



Cirkulære nr.: 7/84

**Meqqat atuarfiini tjenestemandit time-  
lærerillu akissarsiaannut immikkut ilas-  
sutit tunniunneqartarnissaannut tun-  
ngasoq.**

§ 3

Lejrskoleni aamma atuartut angalanerini peqataasut unnuarsiornermut tapisitinneqassapput isumaqatigiisummi § 1 naapertorlugu, aammalu arfininngomerni, sapaatini nalliuttunilu sulineriut akissarsisinneqassallutik isumaqatigiisummi § 2 naapertorlugu.

Taakkuninnga akissarsisitsineqartassaaq tamakkunani peqataanissat tamatigut piler-saarusiorneqarsimagaangata sulinissamut naapertuuttunik akuersaarneqarsinnaasunillu, atuarfiup siulersuisuinik isumaqatiginnissutaaqqaarsimasunik.

Assersuut: Ilinniartitsisut pingasut lejrskolemiinnermi peqataasimagunik taakku pingasut tamarmik sulisinnaapput assersuutigalugu ullaakkut nal. 07.00-imiit immaqa nal. 22.00-imi innarnissap tungaanut, tamatumalu kingornagut ilinniartitsisoq ataasiinnaq sulissalluni nal. 22.00-imiit aqaguani ullaakkut nal. 07.00-ip tungaanut.

Taamaalilluni ilinniartitsisut pingasut akissarsianut immikkut ilassutinik tapiiffigineqassapput nal. 17.00-imiit nal. 22.00-imut, taavalu ilinniartitsisoq ataaseq tapiiffiqeqinneqassalluni nal. 22.00-imiit nal. 06.00-imut.

Cirkulære nr.: 7/84

**Vedr. udbetaling af særlige ydelser til  
folkeskolens tjenestemænd og time-  
lærere.**

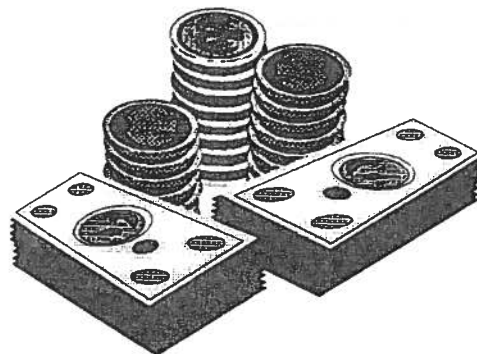
§ 3

For deltagelse i lejrskoler og skolerejser ydes natpenge i henhold til aftalens § 1 samt godtgørelse for tjeneste på lørdage og søn- og helligdage i henhold til aftalens § 2.

Det forudsættes, at der i hvert enkelt tilfælde er fastlagt en hensigtsmæssig og ikke urimelig tjenesteplan, som i forvejen er aftalt med skolens ledelse.

Eksempelvis når 3 lærere deltager i et lejrskoleophold, kan alle 3 være i tjeneste fra fx kl. 07.00 om morgenen til evt. sengetid kl. 22.00, hvorefter kun én lærer er i tjeneste fra kl. 22.00 til næste morgen kl. 07.00.

3 lærere vil således oppebære særlige ydelser fra kl. 17.00 til kl. 22.00, og herudover én lærer fra kl. 22.00 til kl. 06.00.



## Sioqqullugu ataatsimisitsineq

Angajoqqaanik ataatsimiitsinissaq piareersarlugu qaaqqusissummillu allanneq.

### Ataatsimiinnermi oqallisissat:

Tammaarsimaffissaq - sumi?

Piffissaq

Ilinniartitsisut ilaasussat meeqqallu qassit

Suleqatigiit suliasallu

Nassatassat

Malittarisassat

Ilanngunneq - immersugassaq

Pilersaarutit, ullormut sap. akunneranullu

Atassuteqarneq ilaatigut atuarfikkoorlugu

## Forældremøde - før

Planlægning af forældremødet og invitation til forældremødet.

### Emner til drøftelse på forældremødet :

Sted - hvor?

Tidspunkt

Deltagende lærere og antal elever

Arbejdsfordeling og -områder

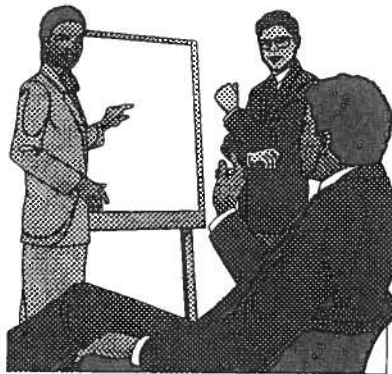
Udrustning

Regler

Tilmeldning til lejrskole - udfyldningsskema

Program, dag- og ugeprogram

Kontakt til og fra lejrskolen bl.a via skolen



## Kingorna ataatsimisitsineq

### Ataatsimiinnermi sammisassat:

Atuartut saqqiummiussisinaaneri:

- Pappialarsuit, plakatit assilissallu
- Assit aallaavigalugit oqaluttuarneq
- Videumut immiussat takutillugit
- Oqalugiarneq
- Båndimut immiussat tusarnaartillugit
- Tammaarsimaarnermi pisunik nipilersuuserluni takutitsineq
- Tammaarsimaarnermi "Ullorsiutit"-nik atuffassineq
- Tammaarsimaarnermi "Nutaarsiassat"-nik atuffassineq
- Tammaarsimaarnermi "Ikkamut-allattuif-fik"-mik saqqummiineq

## Forældremøde - efter

### Aktiviteter på forældremødet:

Eleverne laver udstilling med plancher, plakater og billeder fra lejrskolen.

Eleverne fortæller om lejrskolen ud fra fotos.

Eleverne viser en video fra lejrskolen.

Eleverne holder foredrag.

Eleverne afspiller lydoptagelser fra lejrskolen.

Eleverne optræder med små optrin og musik lavet på lejrskolen.

Eleverne læser "En dagbog" fra lejrskolen højt.

Eleverne læser "En lejrskole-avis" højt.

Eleverne fremviser "En lejrskole-væg-avis".

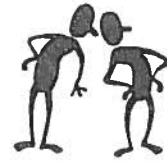
# ATAATSIMIISITSINEQ



## TAMMAARSIMAARNEQ



Nal: \_\_\_\_\_



Uani: \_\_\_\_\_



Atuartup aqqa: \_\_\_\_\_

Aggissaagut  Qassit: \_\_\_\_\_

Aggersinnaanngilagut

Atsiorneq: \_\_\_\_\_



Utertissaaq kingusinnerpaamik ulloq \_\_\_\_\_



# FORÆLDREMØDE



## LEJRSKOLE



Tid: \_\_\_\_\_



Sted: \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

Elevens navn: \_\_\_\_\_

Vi kommer  Antal: \_\_\_\_\_

Vi er forhindrede

Underskrift: \_\_\_\_\_



Tilmelding senest d \_\_\_\_\_

# Aallannginnermi immersugassaq *Udfyldes inden lejrturen*

Atuartup aqqa / Elevens navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

	Aap <i>Ja</i>	Naamik <i>Nej</i>
Umiatsiaqataasinnaavoq <i>Må sejle med i jolle</i>		
Pujortarsinnaavoq (silami) <i>Må ryge (ude i det fri)</i>		
Nakorsaatitorpoq <i>Får medicin</i>		
Nakorsaatit suut qaqugukkullu pisassat? <i>Hvilke medicin, og hvornår skal det bruges?</i> _____ _____ _____ _____ _____		
Namineq isumagissavai <i>Skal selv sørge for det</i>		

Allatigut atuartuutersi eqqumaffigisariaqarpa? Qanoq?  
*Er der andre ting, man skal være opmærksom på m.h.t. jeres barn?*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ulloq/dato: \_\_\_\_\_ Atuartup atsiornera/Elevens underskrift: \_\_\_\_\_

Angajoqqaat atsiornerat/forældrenes underskrifter:

## Malittarisassat

1. Tikinnermi peqataasut tamarmik majuus-sugassanik majuussueqataassapput inis-sitsereqataallutillu.
2. Suliassat suleqatigiinnut agguanneqas-sapput ingerlaannaq atuutilersussat.
3. Naneruutit ikumasut illup iluani angal-lanneqassanngillat.  
Sinittarfinni ineeqqanilu allani naneruu-teqassanngilaq.
4. VHF-radio, motorit, innaallagissiuut, kiassaatit gassilu aatsaat ilinniartitsisu-mik ilalerluni passuneqassapput.
5. Matut parnaarneqartassanngillat igallaal-lu pisariaqartinnagu ammatinneqaratik.
6. Qaqqamut sissamullu pisuttuarnerni i-kinnerpaamik marluusoqartassaaq kiisalu ilinniartitsisoq ilisimatinneqaaqassaaq.
7. Aalisarfiunera piniarfiuneralu pissutigalugit pinngortitami nipiliortoqassanngil-liunnarpoq maangaannarlu eqqaasoqa-sanngilluinnarluni.
8. Ikumatitsisoqarsinnaavóq aatsaat ilinni-artitsisumik ilalerluni.
9. Innarfissap kingorna nipiliortoqassanngi-laq. Nerinerit tamaginnit peqataaffigine-qartassapput.
10. Pujortarneq silami pissaaq aatsaallu a-ngajoqqaat/atuarfik isumaqatigeqqaarlu-git.
11. Inoqatit sianigikkit ataqqillugillu.
12. Atuarfimmi malittarisassat aamma tam-maarsimaffimmi najoqqutarineqarput.

## Ordensregler

1. Ved ankomsten hjælper alle til ved transport af gods og med at sætte og lægge ting på plads.
2. Arbejdsopgaver i grupper fordeles og træder i kraft med øjeblikkelig virkning.
3. Tændte stearinlys må ikke tranpor-teres indendørs.  
I soverummene og i andre små rum er det forbudt at have stearinlys.
4. VHF-radio, motorer, el-værk, varme-apparater og gas må kun betjenes sammen med en lærer.
5. Dørene må ikke låses, og vinduer ikke åbnes unødigt.
6. Ved ture på fjelde og strand skal man være mindst to, og turen skal være aftalt med læreren.
7. Da lejrskolen ligger i/nær i fiskeri- og fangstområde, er det strengt forbudt at støje og smide affald i naturen.
8. Bål må kun laves sammen med lærer.
9. Der skal være stille efter sengetid. alle deltager i hvert måltid.
10. Rygning skal ske udendørs og kun efter aftale med forældre/skolen.
11. Tag hensyn til andre og respekter dem.
12. Skolens ordensreglerne følges også på lejrskolen.



## Eqqaamiut

Eqqaamiut, taakku pigisaat eqqaallu innimi-gineqassapput, sapinngisamillu akornuser-sornaveersaarneqasaallutik.

Ajornartorsiuteqalernerne qangiiniarnermi-lu ilinniartitsisoq akulerunneqassaaq.

## Naboer

Naboerne, deres ejendele og område skal respekteres og så vidt muligt ikke forstyr-res.

Hvis der opstår konflikter, skal læreren inddrages i løsning af dem.

## Ikuallattoornermi

Tikinnermi aallalernermilu qatserutit ajunginnersut misissorneqassapput.

Atuartut ikuallattoornermi qanoq iliornissaminnik ilinniartitsisunit ilitersuunneqassapput.

Sungiusartoqassaaq.

Annertuumik ikuallattoornermi illu tamanit qimanneqassaaq. Innuttat kisinneqassapput.

**Ikuallattoornermi suut matusinnaasut tamarmik matuneqassapput!**



## Eqqagassat

### Nalinginnaasumik

Eqqagassat immikkoortinneqassapput:

- 1) nerisakut allallu ikuallanneqarsinnaasut
- 2) ikuallanneqarsinnaanngitsut (qillertuusat, savimerngit, puiaasat il.il.)

Ikuallanneqarsinnaasut ikuallanneqassapput sinnerilu illoqarfimmut oqqullugit.

### Ikuallaaneq

- ikuallaavimmik kommune qinnuteqarfigalugu
- itigartitaanermi ikuallaavissamik assaasoqassaaq

### Anartarfilerineq

- attakunut imlt. tininnganermi kuineqassapput. Puussiat ikuallanneqassapput

### Eqqarisami

Silami:

pinngortitami maangaannaq eqqaasoqasannigilaq igitsisoqaranilu.

Illup iluani:

eqqaaviliussat kisimik atorneqassapput

## Brandinstruks

Ved ankomst og afgang checkes brandslukkerne.

Eleverne instrueres af lærerne om, hvordan de skal forholde sig i tilfælde af brand.

Derefter foretages en brandøvelse.

Ved større brand forlader alle bygningen, derefter tælles personerne.

**Ved brand lukkes alt, hvad der kan lukkes!**

## Sortering af affald

### Generelt

Affald sorteres i kategorierne:

- 1) organisk samt brændbart materiale
- 2) ikke-brændbart materiale (metal, dåser, flasker etc.)

Brændbart materiale afbrændes på stedet. Ikke-brændbart materiale tages med hjem.

### Afbrænding

- ansøg kommunen om egen brændovn
- hvis nej, graves egen affaldsgrav til affaldsbrænding

### Toiletaffald

- hældes i latringrav eller i vandkanten ved lavvande. Sækkene afbrændes

### Områderegler

Ude: affald o.lign. efterlades ikke i naturen, dvs. i lejrområdet samt omegn.

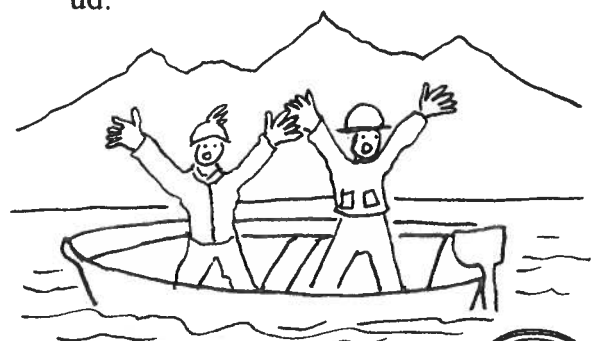
Inde: affald skal opbevares i opstillede plasticsække samt papirkurve

## Umiatsiami malittarisassat

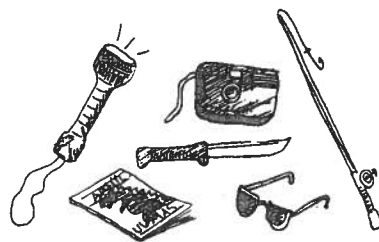
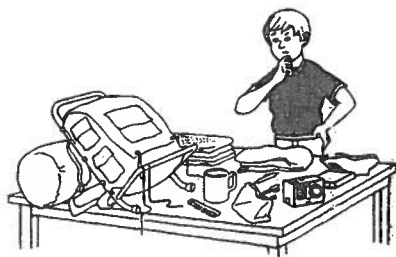
1. Umiatsiami aquttoq ilanngunnagu ima amerlatigisinnaapput: \_\_\_\_
2. Umiatsiarnerni tamatigut inersimasoqartassaaq.
3. Ilaasut oqimaannerit siuaniittassapput.
4. Ilaasut **tamarmik** annanniuteqassapput.
5. Umiatsiamik avalattoqassanngilaq anorlertillugu 6-8 m/sek. qaangerlugu (nak-kisaartillugu nunami anori sakkortusarpoq).
6. Umiatsiamit aalisartoqartillugu sarpinut ilattuunnginnissaq piniarlugu sarfap anorillu sammivii nakkutigineqassapput.
7. **Avalalerner**mi pituussaareernermi suli ikkarliffissaqartillugu aquutralak imlt. motoori ammoortinneqassanngilaq. Ikinerpaamik ataaseq tipeqqilernermi nunamut ajatsissutissamik ipummik piareersimassaaq.
8. **Tulalerner**mi pituttorniarnermilu piffissaagallartillugu motoori unitsinneqassaaq malakartinneqarlunilu. Ikinerpaamik ataaseq nunamut ajatsissutissamik noqitsissutissamillu ipummik piareersimassaaq.
9. Umiatsiaq **qimanneqanngisaannassaaq** sarpiit immamiitillugit.
10. Umiatsiap pituttornera nakkutigineqartuassaaq: Ullaakkut, unnukkut, tininnerni ulinnernilu misissorneqartassaaq.
11. **Aallalinnginnerit** tamaasa uuliap benziinallu annertussusaat misissorneqartassapput. Tamatigut tanki ulikkaaqqassassaaq. Dunkimik sillimassummik nassartoqartassaaq.
12. Umiatsiap immannnginnissaa eqqiluitsuunissaalu pillugit qaluneqartuassaaq.
13. Umiatsiaq ingammik aalisarsimatilluni salinneqarluartassaaq.
14. Umiatsiarniarnernit tamaasa radiuaqqamik, walkie-talkimik allamilluunniit nunamut attaveqaatissamik nassartoqartassaaq.
15. Malittarisassat uku kiisalu motoorip aallartinnissaanut ilitersuutit aallarnialinnginnermi atuarluarneqassapput.

## Bådregler

1. Der må være antal \_\_\_\_ personer i båden excl. fører.
2. Der skal altid være en voksen med i båden.
3. De tungeste personer skal sidde i forstavnen.
4. Alle skal være iført redningsvest.
5. Gå ikke ud med båden i vind over 6-8 m/sek. (jævn brise føles på land som en ret kraftig vind).
6. Når der fiskes fra båd, bemærk strøm- og vindretning af hensyn til snøreindviklinger i skrue.
7. Ved **afgang** fra fortøjring må motor ikke sænkes i vandet før båden ligger på frit vand. Mindst en person skal være parat med åre til at skubbe båden fra kysten, hvis den driver ind igen.
8. Ved **landning** til fortøjring skal motor slukkes og hives op i god tid inden kysten nåes. Mindst én person skal være parat med åre til at tage fra på klipper.
9. Efterlad **aldrig** båden med motor i vandet.
10. Kontroller bådens fortøjring mindst morgen og aften, eller ved såvel højvande som lavvande.
11. Kontroller olie- og benzinstand inden afgang. Tanken bør altid være fuld ved afgang. Medbring altid reservedunk.
12. Tøm altid båden for vand.
13. Hold båden ren, især efter fiskeri.
14. Medbring walkie-talkie når I sejler ud.
15. Gennemlæs disse regler samt startinstruktionen inden I forsøger at sejle ud.

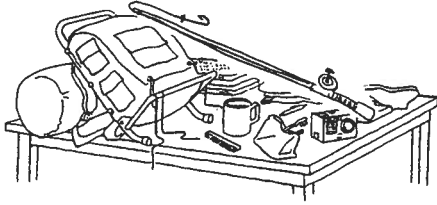


## Namineq nassatat / Personlig udrustning

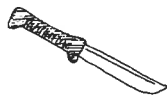


		Qassit Antal				Qassit Antal	
		Aall. ud.	Uter. hjem.			Aall. ud.	Uter. hjem.
Sinngusit	<i>Nattøj</i>			Kigutigissaatit	<i>Tandbørste</i>		
Iluatigut atisat	<i>Undertøj</i>			Kigutitut qaqorsaata	<i>Tandpasta</i>		
Alersit	<i>Strømper</i>			Qaqorsaata	<i>Sæbe</i>		
Alersersuit	<i>Sokker</i>			Quliut	<i>Hårshampoo</i>		
Kamaasiat	<i>Gamacher</i>			Nalequttat	<i>Hygiejnebind</i>		
Qarliit	<i>Bukser</i>			Uninut tarnut	<i>Deodorant</i>		
Tujuuluaqqat	<i>Bluser</i>			Ippernaqqut serpalittaat	<i>Myggespray</i>		
Tujuulussuit	<i>Trøjer</i>			Ippernaqqut nitsi	<i>Myggenet</i>		
Annoraaq	<i>Anorak</i>			Illaagutit	<i>Kam</i>		
Qaatigooq	<i>Overtøj</i>			Seqinersiutit	<i>Solbriller</i>		
Timersuutit	<i>Joggingdragt</i>			Ukusartoq	<i>Lommekniv/dolk</i>		
Sialussiutit	<i>Regntøj</i>			Qaammartartoq	<i>Lommelygte</i>		
Skuut pisuutit	<i>Vandresko</i>			Assiliivik	<i>Fotoapparat</i>		
Skuut	<i>Sko</i>			Qinngutit	<i>Kikkert</i>		
Kummit	<i>Gummistovler</i>			Nipilersuutit il.il.	<i>Musik o.l.</i>		
Istersimmatit	<i>Indesko</i>			Atuagassat	<i>Bøger</i>		
Qarlippaat	<i>Overtræksbukser</i>			Arsaq	<i>Bold</i>		
Allarutit	<i>Håndklæder</i>			Sinngup puua	<i>Sovepose</i>		
Ermiut	<i>Vaskeklud</i>			Oqorutit	<i>Sengetøj</i>		

# Nammineq nassatat / Personlig udrustning



		Qassit		Antal	Qassit		Antal
		Aall. ud	Uter. hjem		Aall. ud	Uter. hjem	
Puussiat	<i>Poser</i>						
Qitequt	<i>livrem</i>						
Assassukkat	<i>Håndarbejde</i>						
Isaruassamaatit	<i>Ekstra briller</i>						
Annanniut	<i>Redningsvest</i>						
Walkman							
Pinnguaatit	<i>Spil</i>						
Aaqqatit, nasaq,	<i>Vanter, hue,</i>						
Qungasequt	<i>Halstorklæde</i>						



# Suliassat agguataarnerat

# Fordeling af arbejdsopgaver

Siunnersuut aallannginnermi agguariigassaq

Forslag, som skal fordeles inden turen

Suliassat aalajangersimasut: Faste opgaver:	Ullut: Dato:								
♡ Nerisassiorneq, nerrivilorneq, erruineq, iggavimmi asaaneq Madlavning, borddækning, opvask, rengøring i køkk.		A	B	C	D	E	A	B	C
☉ Imertarneq, nilattarneq, unnukkut aliikkusersuineq Hente vand/is, sørge for underholdning om aftenen		B	C	D	E	A	B	C	D
♁ Anartarfilerineq, asaaneq Renovation, vaske gulv		C	D	E	A	B	C	D	E
◇ Eqqaavilerineq, ikuallaaneq, kiassaatilerineq Tømme affaldsspande, brænde affald, sørge for varme i huset		D	E	A	B	C	D	E	A
♁ Assiliineq, ullup ingerlane- ranik allaaserinninneq Tage billeder, skrive i dag- bog om dagens gang		E	A	B	C	D	E	A	B

Suleqatigiit / Gruppe A: \_\_\_\_\_

Suleqatigiit / Gruppe B: \_\_\_\_\_

Suleqatigiit / Gruppe C: \_\_\_\_\_

Suleqatigiit / Gruppe D: \_\_\_\_\_

Suleqatigiit / Gruppe E: \_\_\_\_\_



## Suliassat nassuiaataat



### Nerisassiorneq:

Ullaakkut: Nerriviliorneq  
Nerisassiorneq  
Tiiliorneq  
Ullup qeqq.: Nerriviorneq  
Manninnik uutsineq  
Qallersutissaninik piare-  
ersaaneq  
Tiiliorneq  
Ualikkut: Ualikkorsiuatissat piareer-  
sarlugit  
Tiiliorneq  
Unnukkut: Nerisassiorneq  
Saftiliorneq  
Nerriviliorneq  
Unnunnersoq: Tiiliorneq  
Torsersaaneq: Nerereernerit kingorna  
nerisassat poortorluarlugit inissitserineq,  
erruineq, nerrivinnik asaaneq, naternik sa-  
niineq. Ullaakkuinnaq asaaneq.



### Imeqartitsineq:

Imeqartuarnissamik isumaginninneq. Kis-  
sarsuutip qaani kissalaartoqartuassaaq.  
Unnuup ingerlanerani aliikkusersuutissanik  
pilersaarusionerq ilinniartitsisunut akueriti-  
tassat.



### Anartarfilerineq asaanerlu:

Puussiartaat peeriarlugit, sissamut tining-  
gasumut kuiartoriarlugit puussiartai ikual-  
latassanngortinneqassapput. Anartarfiit is-  
siavittaat asallugit, puussialerlugit tipaar-  
saaserlugit. Errorlorluarneq. Equutissiat.  
Natit tamanit aqqutigineqartut saneriarlugit  
asallugit.



### Eqqaavilerineq:

Eqqaaviit ulikkaalernerit tamaasa igitsineq,  
nutaanik puusialineq. Ilinniartitsisumik ila-  
lerluni ullormut ataasiarluni ikullaaneq.  
Kiassaait orsutortut ikummatissaannik  
immerlugit.



### Tammaarsimaarfiup ullorsiutai:

Ullup ingerlanerani aalajangersimasunik  
suliaqarnerni, sammisaqartinneqarnerni  
sunilluunniit pisunik assileeqqattaarneq.  
Unnukkut ullup ingerlanera allattaavinnut  
aalajangersimasunut allaserineqassaaq.

## Arbejsopgaver



### Madlavning:

Morgen: Dække bord  
Forberede morgenmad  
Lave te  
Frokost: Dække bord  
Koge æg  
Tilberede andet pålæg  
Lave te  
Eftermiddag: Tilberede  
eftermiddagsmad  
Lave te  
Aften: Lave mad  
Blande saftvand  
Dække bord  
Aften: Lave te  
Rengøring: Når I har spist, pakkes  
al mad ordentligt ind og lægges på plads.  
Vask op, vask borde af og fej gulv. Det  
er nok at vaske gulv om formiddagen.



### Vand og underholdning:

I skal sørge for, at der er vand i huset.  
Sætte vand over varmeovnen så der er  
lunkent vand hele tiden.  
Planlægge aftenens underholdning, som  
først skal godkendes af lærerne.



### Renovation og vask af gulv:

Løft lokumsposeerne op, hæld indholdet  
ud i vandkanten ved lavvande. Poserne  
lægges til afbrænding. WC-sædet vaskes,  
nye poser sættes i og klosetvæske hældes  
i. Vask hænder. Husk toilet-papir.  
Fej og vask gulv i fællesarealerne.



### Affald og brænding:

Affaldsposer smides ud på brændings-  
pladsen. Nye poser sættes i. Brænd affal-  
det af én gang pr. dag under lærertil-  
syn. Hæld brændsel på ovnene.



### Lejrens dagbog:

Der tages billeder ved forskellige lejlig-  
heder hele dagen lang.  
Om aftenen skriver gruppen i dagbogen  
om dagens hændelser.

*Atuartut tamarmik immikkut ullormut pisimasunik  
ullorsiutiminni eqqaamasalikkersaartassapput.  
Ulloq kingulleq suna tamaat salereerlugu torerse-  
reerlugulu angalasussat taqualioreerlutik tam-  
maarsimaarfik qimassavaat.*

*Hver dag skriver alle elever i deres egne dagbog. Den allersidste dag ryddes alt op og alle smører madpakke.  
Lejrstedet er rent, inden man forlader det.*

# Tammaarsimaarnermi nutaarsiassat

# Lejrnyt

Tammaarsimaartillusi ullorsiuteqassaasi tamassi peqataaf-figisassinnik.

Ullut tamaasa arlaliullusi nutaarsiassanik allattuisassaasi.

Allatassassi ilaatigut imarisinnaasai:

- ▶ Ullup ingerlanerani sammisat
- ▶ Nassaat
- ▶ Titartakkat (illut, illukut, naasut, aalisakkat allallu)
- ▶ Atortut
- ▶ Misigisat tissinartut
- ▶ Nerisat
- ▶ Pilersaarutit ingerlasimaneri nalilernerilu

Taassuma saniatigut aamma tamassi immikkut allattaavis-sinni ullut tamaasa allattuisinnaavusi.

I skal have en dagbog, som alle er med til at skrive i.

Hver dag skrives lejrnyt.

Det kan bl.a indeholde:

- ▶ Dagens aktiviteter
- ▶ Fund
- ▶ Tegninger af huse, ruiner, planter, fisk og meget andet
- ▶ Materialer
- ▶ Sjove oplevelser
- ▶ Mad (kost)
- ▶ Planlægning, udførelse og evaluering


Derudover kan alle hver især skrive i egne dagbogshæfte hver dag.

nagar  
sarpu  
Qo  
atiu  
lu.  
lath  
C  
pa  
to  
to  
F


## Qoornummi Misigisat

Qoornumi ulloq: 20. august 1997. Nr. 1

### TATSIMI NASSAAT



nsdidgkgdkghkvmvkjdhgvknvkz  
xvkjekjgerkvnkdn  
.zmnvkjdsbv.kdnvknkjgkn.vkd  
vkjrbgkjvjdsvkdsbvsvbjvkj  
bvbdvbjkvrksdjncsdjvbkjergk  
vjkvcdksvnkjnvkwnckjergki5h  
gndvadvkjndkvaekufhiluerhknc.lakgræoi54ut9p83798d  
kfjvknknwii4h5wyto8ihb.knv.lkagrthoiuobjvsmehrgki  
Suty8rividkgo4iuyjbkfdjgædsihfo84uyt98hdfkhæiet8ijfg  
oiruygOu.  
gkoreiyhireugkr.  
bngiuretoiresjg.  
klsdrhgæoireuyoirjgdsrkvjrsikdjglkfdjgklfdgæwerhituyh  
ejvnd.mxnv.k.serjht98578tdfn  
c.xmccæawlsir0498ytfvdxmvdx.



ullumikkut  
misigisagut


Ut aliquip ex en commodo  
consequat. Duis te  
feugifacilisi.per suscipit lobortis  
nisi ut aliquip ex en commodo  
consequat. Duis te feugifacilisi.  
Lorem ipsum dolor sit amet,  
consectetuer adipiscing elit, sed  
diam nonummy nibh euismod  
tincidunt ut laoreet dolore magna

Tissinartut:  
Ullumi sissamiilluta Armaanguaq ilu-  
mummi tissinaq.  
Ingerlanarluta.

Ha,Ha,Ha,Ha!

29 atugai  
= 1 vniup  
, uarluta-  
illu takut  
aarlaannor-  
put Nuikar-  
nma sinit-  
allamut nup  
rassaapput:  
ta isumagati-  
niarluta tass  
EE Gimik.  
sininnialerpu

**Nassaat!**



Naammari

# Diplom

---

Tammaarsimaarfik - Lejrskole

---

Suunera - Aktivitet

---

Nr.

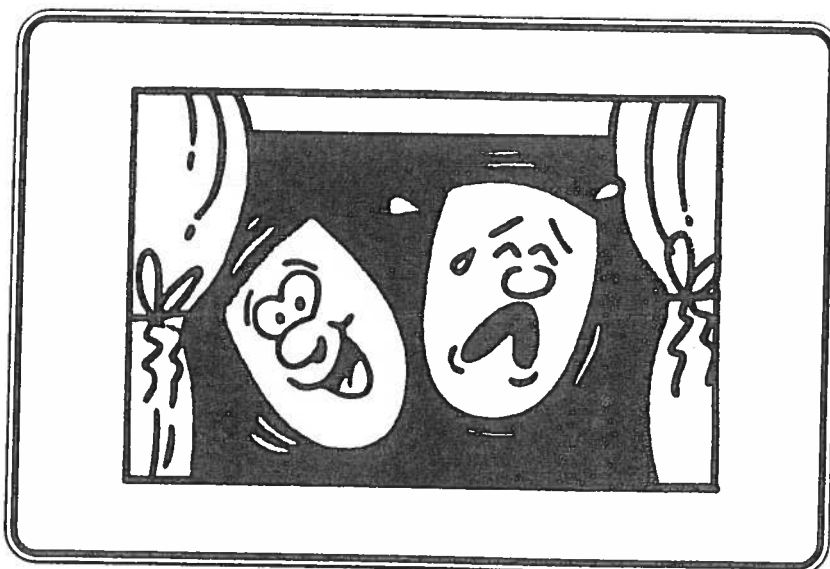
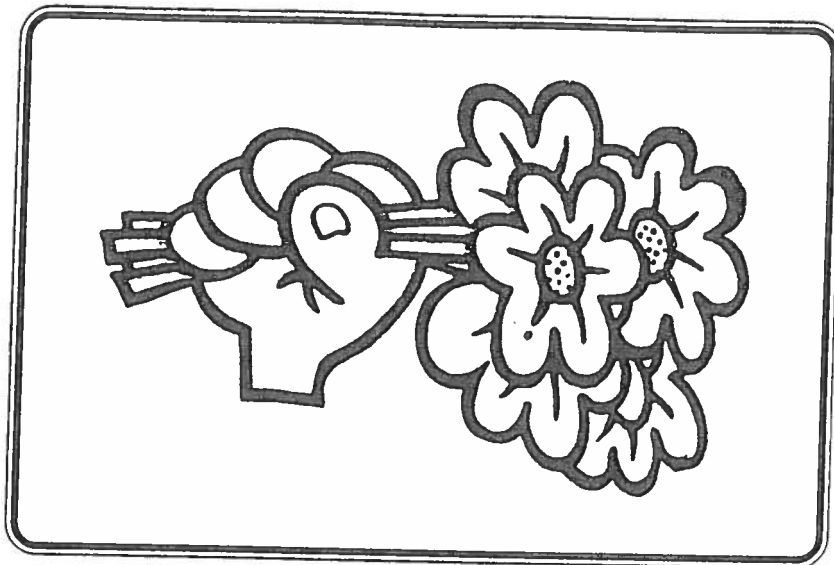
---

Ateq - Navn

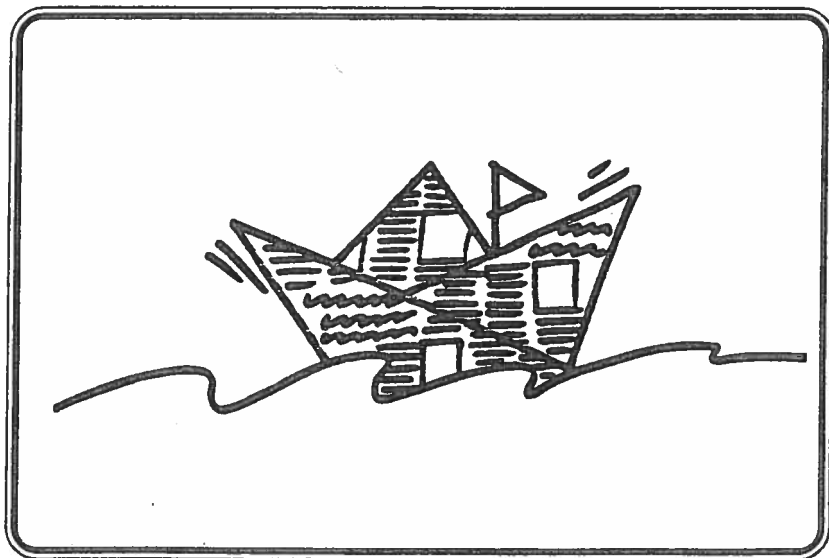
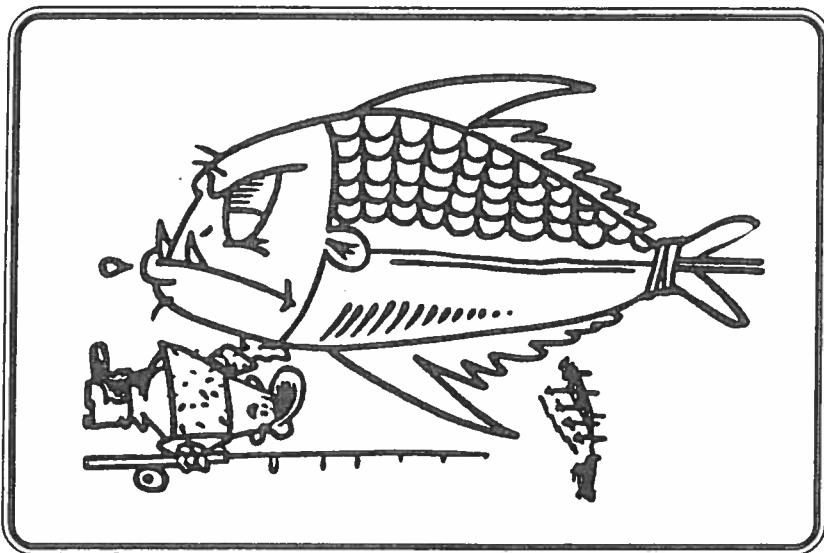
---

Atsiorfissaq - Underskrift

Diplominut assiliussaasinnaasunut siunnersuutit.  
Forslag til billeder, der kan bruges til diplomer.



Diplominut assiliussaasinnaasunut siunnersuutit.  
Forslag til billeder, der kan bruges til diplomer.



## Atortut nassatassat

## Huskeliste

VHF-radio samt batteri  
Brandslukningsflasker  
Brandalarmer  
Bærbar-walkietalkie  
Kraftige håndlygter  
Første-hjælps-kasse  
Termometer  
Hygiejnebind  
Naturfagbøger  
Sangbøger  
Atlas  
Madopskrifter  
Stenprøvesæt  
Landkort  
Termometer  
Barometer  
Vindmåler  
Kompass  
Stopur  
Fløjter  
Bærplukkere  
Materialer lånt fra:  
    biologi  
    fysik  
    musik  
Båndoptager  
Papir, pap  
Sakse  
Lim, stifter, kontaktlim  
Viskelæder  
Farver, akryl, akvarel, kridt  
Penne, blyanter, tuscher  
Pensler  
Ståltråd  
Tandtråd  
Sytråd, synåle, knappenåle,  
sikkerhedsnåle, stoppenåle  
Snor, tyk, tynd

Plantepresser med papir  
Gaze i stort format  
Gipspulver i tæt forpakning  
Gamle aviser  
Pølsepinde, glatte til af-  
vaskning

### Indkøbsliste:

Håndsæbe  
Plastposer  
Staniol  
Bagepapir  
Plastfilm  
Madpapir  
Kaffeposer  
Tefilter  
Køkkenruller  
Viskestykker  
Håndklæder  
Klarklude  
Opvaskemiddel  
Klorin  
Gulvklude  
Gummihandsker  
Ajax  
Affaldsposer  
Sprit  
Wc-closet  
Wc-poser  
Wc-ruller  
Stearinlys  
  
**Spil:**  
Kortspil  
Bordtennisbat og -bolde  
Skakspil  
Terninger til spil og leg  
Matador

### Køkkenudstyr:

### Andet:

## Iggavimmi malitassatsialaat

Iggaavimmi pilersaaruteqaritsi - suliassasi tamassi immikkut suunersut ilisimassavasi. Nerisassat poortorluarsimanissaat isumagisiuk - soorlu puussiat plastikkit imlt. issingigasat puukui atorneqarsinnaapput. Nerisassat sinnikui atorluarneqassapput. Niviukkat nerissassanit ungalassimaartissigit.

- ▶ Ipeersaarneq
- ▶ Nerisassat ipiitsut
- ▶ Assaat ipiitsut
- ▶ Atortut ipiitsut

aamma tammaarsimaarnermi atuupput.

## Køkkentips

Hav plan i jeres arbejde i køkkenet - sørg for at hver af jer ved, hvad I skal lave. Sørg for, at provianten er godt pakket ind - brug f.eks. plastikposer eller tomme havregrynsæsker. Sørg for, at madrester bliver anvendt. Hold fluerne borte fra kød, pålæg og fisk.

- ▶ Renlighed
- ▶ Ren mad
- ▶ Rene hænder
- ▶ Rene grejer

hører også til i et lejrskolekøkken.



## Silami iganeq

Silami iganeq imlt. igaasarneq nuanneqisoq igat qaavi paateraangamik salikkuminaatsuusarput. Tamannali pinngitsoorneqarsinnaavoq igaasariartinnani iga qaqorsaammik aqitsumik taneqqaaraanni. Taava soorlu tassa iga innermiissimangitsoq. Ilaa, torrak!

## Udendørs madlavning

Selvom det er dejligt at lave mad uden dørs, kan det være svært at få sodet fra gryden. Det kan man undgå ved, at man smører gryden ind i brun sæbe, før man tager afsted. Så er det jo som om, man ikke har brugt gryden over ild. Skønt, ikk'!



## Silami nerisassorneq

Tammaarsimaarfimmi killoqariinngippat ikumaartitsiveqariinngippallu tammaarsi- maartut sjuullit tikeqqammernerminni sulia- sinnaavaat.

Sissap kuullu imertarfigiuminartut eqqaa- niikkaanni pitsaanerpaavoq.

- ☞ Sissami aalisakkat errortoriarlugit i- marmik tarajulimmik iganeqarsinnaap- put
- ☞ Kuummit tiiliassaq, imigassaq, error- fissaq il.il. qaluneqarsinnaapput

Ikumatitap eqqaani amerlalluni issiaffiusin- naasunut inissaqarluassaaq.

Ikumaartitaq angisooq nerisassiorfigissallu- gu tulluanngimmat killunik arlalinnik piler- sitsisariaqarpoq. Ikumaartitsiviliornissami killut inissaat eqqarsaatigineqassapput.

**Eqqaamasassaq: Illut allallu ikuallattoor- sinnaaneq pillugu ungasittariaqarput!**



### Sussaagut - qanorlu?

Silami nerisassiornermut piffissaliiniaraanni (piffissangaatsiarlu atortariaqarluni!) tam- maarsimaalinnginnermi atuartut peqatigalu- git piareersartariaqarpoq:

### Suliusaagut?

Aalisakkat, puisip neqaa, arferup neqaa, tut- tu, neqit suaasalerlugit suppalikkat, igaat qa- qorteqasullit, siaasakkat, siatat, spaghetti bo- lognese, pølsit, pannakaat allallu.

## Udendørs madlavning

Hvis lejrskolen ikke allerede har en fast bålplads, er det en fordel at 1. lejrskole- hold lige efter ankomsten indretter en. Det er mest praktisk, hvis den ligger ved stranden og ved en elv af hensyn til nem adgang til vand.

- ☞ På vandkanten man kan rense fx fisk, som man kan koge i saltvandet
- ☞ Fra elv får man drikkevand, vand til te og til kogevand. Man henter vand fra elv til håndvask m.m

Der skal være god plads omkring bålste- det, så man kan sidde mange omkring bålet.

Det store bål er ikke velegnet til madlav- ningsaktiviteter, som kræver flere mindre bål. Tag om muligt hensyn til det ved pla- cering af den store bålplads.

**Husk: God afstand til bygninger af brandsikkerhedsmæssige grunde!**

### Hvad skal vi lave - og hvordan?

Vælger man at sætte tid af til udendørs madlavning (og det tager lang tid!), er der nogle forberedelser, man allerede inden lejrskolen skal have gjort sammen med eleverne:

### Hvilke retter vil vi lave?

Fisk, sælkød, hval, rensdyr, gryderet m/suaasat, gryderet m/ris, grillretter, steg- teretter, spaghetti bolognese, pølser, pan- dekager osv.



## Qanoq piareersassavagut?

### Iganeq:

Piareersarnermi neqit suuneri apeqqutaapput. Soorlu puisip, arferup tuttullu neqaat suaasalerneqarsinnaapput (suppa neqinik, naatitanik soorlu uanitsunik, naatsiianik gulerødinik suaasanillu akulik).

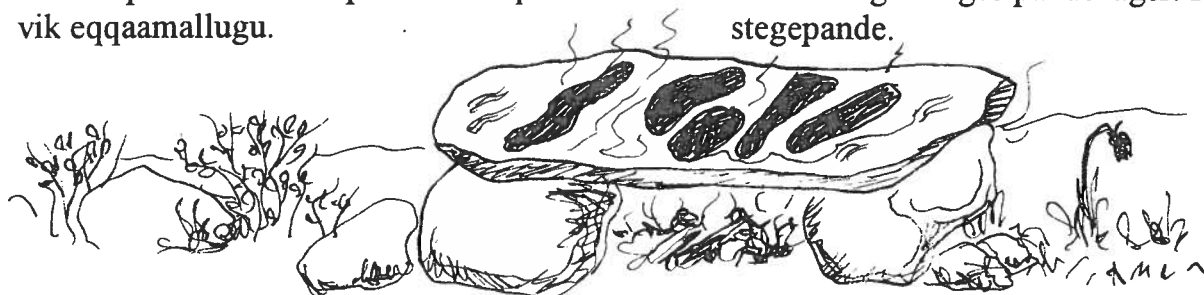
Tiiliassaq imeq aamma killutigut qalanneqarsinnaavoq.



### Siatsineq:

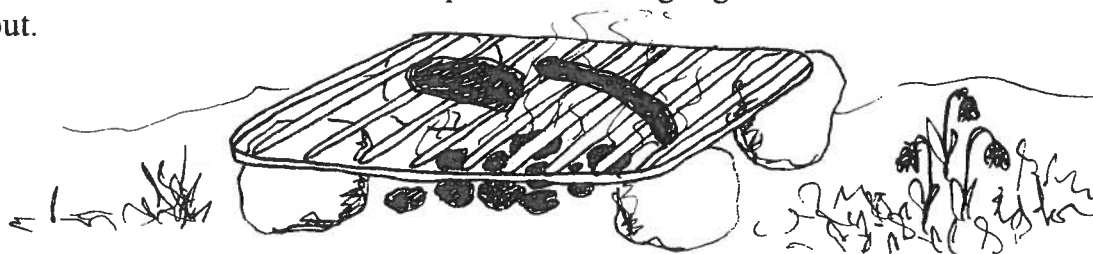
Siuliani taaneqartut neqit ujaqqakkut saattunnguakkut sivisuumik kissatami siaasarneqarsinnaapput. Neqit saattunnguanngorlugit kitserlugit ujaqqammut kissarluartumut orsortikkamut ilineqassapput.

Killuni pannakaaliortoqarsinnaavoq. Siatsivik eqqaamallugu.



### Sikatsitsineq:

Aamaruutissanik/aamarsuarnik nassartoqasaaq. Neqit nerpiillu suulluunniit sikatsinneqarsinnaapput. Naatsiiaat stanniolimik poorlugit 45 minuttit miss. aamani uunneqarsinnaapput.



### Kinguleqqiutitorneq:

Kinguleqqiutitut tiiliortoqarsinnaavoq nermusanillu iffiorluni.



## Hvordan tilbereder vi det?

### Kogning:

Tilberedningen afhænger af råvarerne; fx kan man koge både sæl-, hval- og rensdyrkød til suaasat (en suppe kogt på kød, grønsager som fx løg, kartofler og gulerødder samt grødris).

Husk, at der også kan koges vand til te.

### Stegning:

De samme råvarer kan steges på en tynd flad sten, som er opvarmet over bålet i længere tid. Kødet skæres i meget tynde strimler og lægges på den varme sten, som først er smurt med fedtstof.

Der kan også bages pandekager. Husk stegepande.

### Grillning:

Medbring trækul/brænde hjemmefra. Alle former for kød og fisk kan grilles. Husk også kartoler indpakket i stanniol og lagt i gløder i ca. 45 minutter.

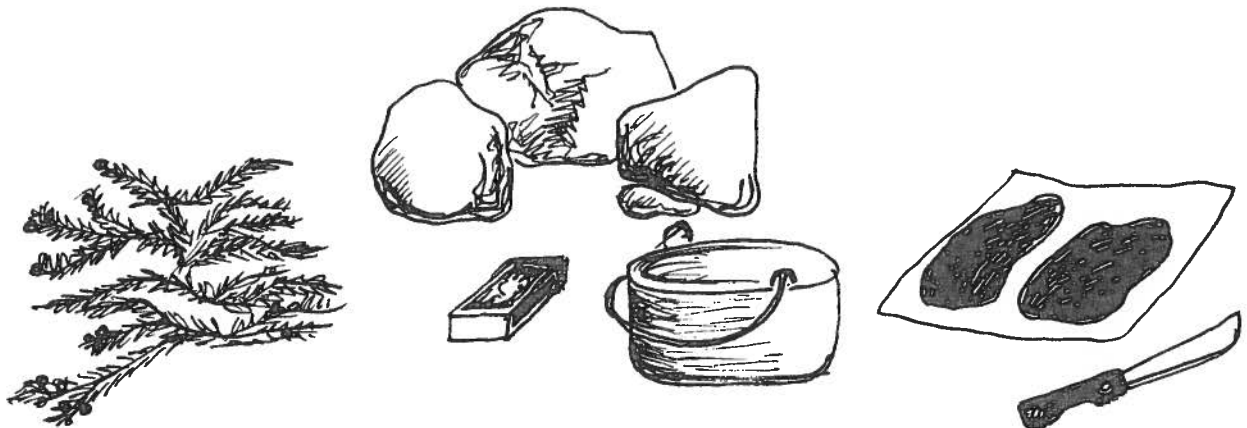
### Afslutning:

Som afslutning kan man drikke te og bage snobrød.



### Qanoq iliussaagut?

Atuartut nerisassioqatigiinnut naammaannar-tunik inuttalinnut agguarneqassapput. Killo-qariinngippat imminnut 2-3 m-isut ungasit-singisunik nerisassiorfissaminnik killulius-sapput. Nerisassioqatigiit killuliussapput, kukoqqaatissanik ikummatissanillu katersis-sapput, kukutsissapput namminerlu nerisas-siussapput.



### Hvordan laver vi det?

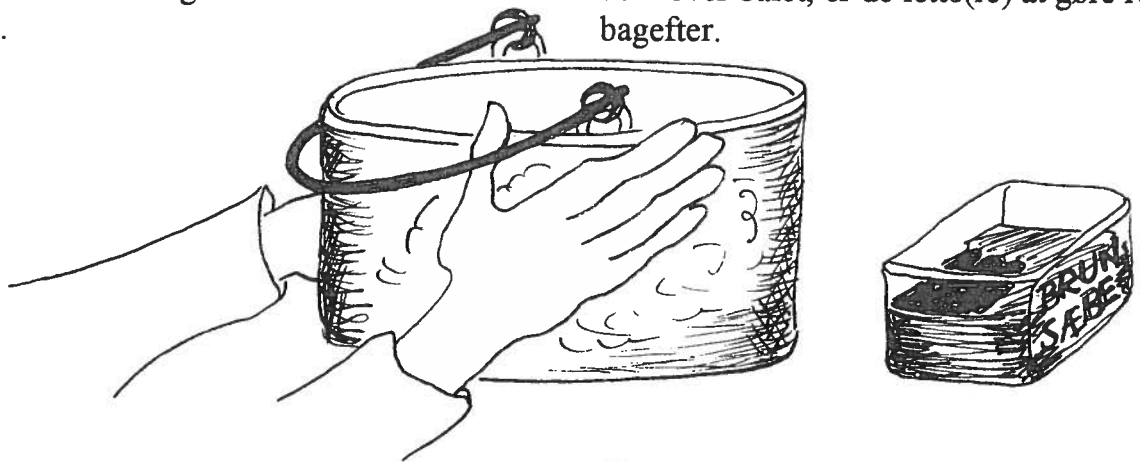
Eleverne inddeles i et passende antal grupper. Alle afsætter nu i fællesskab madbålene, hvis de ikke allerede findes. De placeres med 2-3 meters afstand. Hver gruppe opbygger sit eget bål med sten, finder træ og brændsel, tænder op, gør råvarerne i stand og laver maden sam-men.

### Siunnersuutitsialak

Igat siatsiviillu killunut ikkutilinnginnerini qaqorsaammik aqitsumik issusuumik qaavi-sigut tanikkaanni kingorna salikkuminarne-rusarput.

### Et godt råd

Hvis I smører gryder/pander på ydersiden med et tykt lag brun sæbe, inden I sætter dem over bålet, er de lette(re) at gøre rene bagefter.



### Atortut eqqaamasassallu:

neqit naatitallu  
siatsissutissaq makkariina, orsoq  
stanniol  
taratsut, qasilitsut akuutissallu allat  
igat inmaqalu siatsivik  
saviit, ajassaatit il.il.  
tii, sioraasat  
ikummatissat, paarnaqutit  
ikitsisit, innattaatit  
assannut qaqorsaasat  
eqqaavissat  
ikumaartitsilluni erinarsuutit  
equutissiat, allarutissiat

### Materiale- og huskeliste:

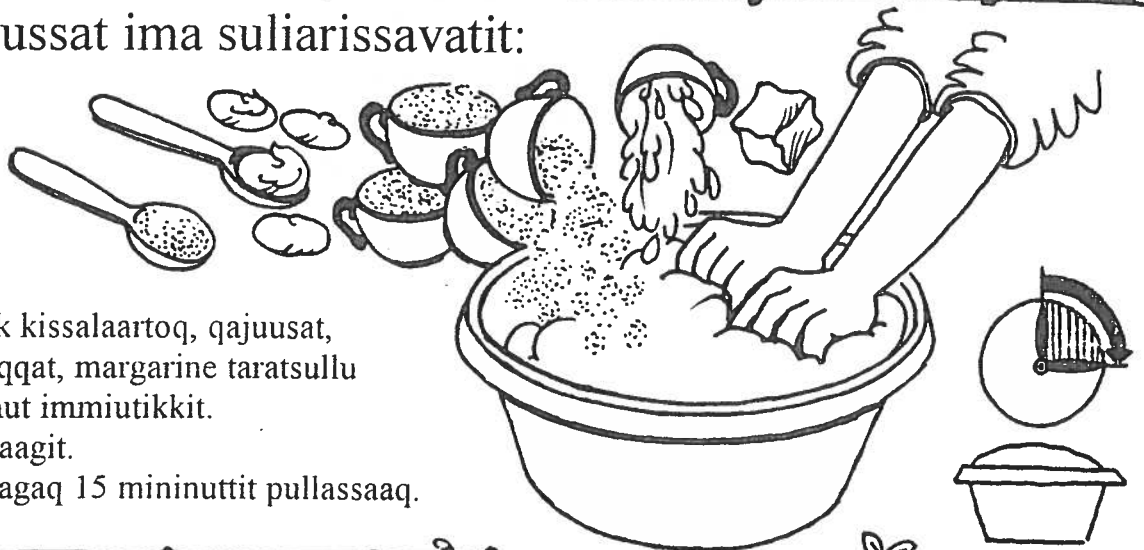
råvarer (kød og grøntsager)  
fedtstof til stegning  
stanniol  
salt, peber og evt. andre krydderier  
gryder og evt. en pande  
service  
te, sukker  
brænde, lyng  
tændstikker, lighter  
håndsæbe  
skraldeposer  
bålsange  
toiletpapir, køkkenruller

# Nermussat

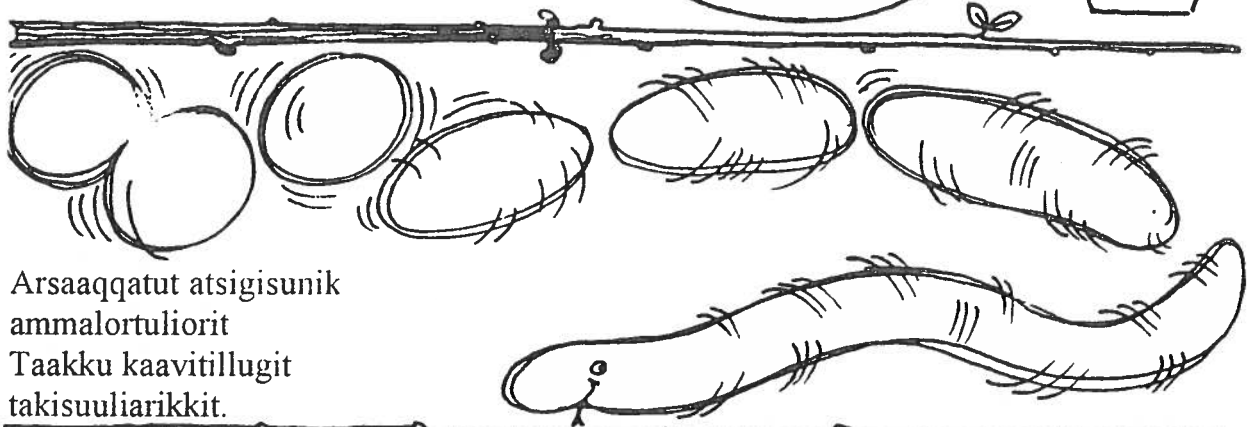
- Qajuusat tiitorfiit 4
- Immuk tiitorfik 1
- Margarine alussaaitit 4
- Taratsut alussaaitit 1
- Qapuaqqat 50 gram



## Nermussat ima suliarissavatit:



1. Immuk kissalaartoq, qajuusat, qapuaqqat, margarine taratsullu skålimut immiutikkitt.
2. Naqittaagit.
3. Naqittagaq 15 mininuttit pullassaaq.



4. Arsaqqatut atsigisunik ammalortuliorit
5. Taaku kaavitillugit takisuuliarikkitt.



6. Suliat qisummut nermuguk.

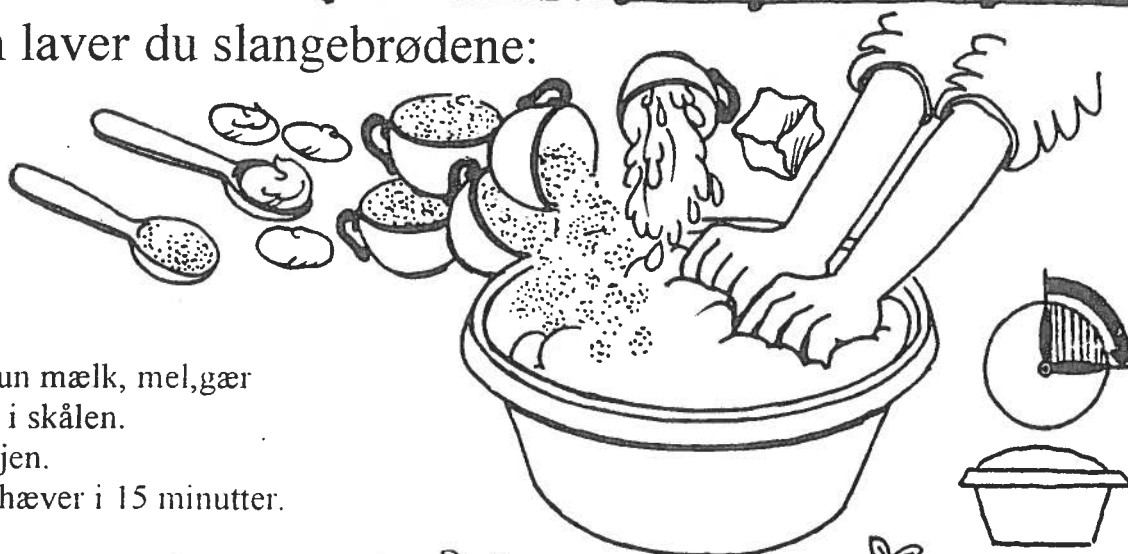
7. Ikumartitami iffiorit.

# Slangebrød

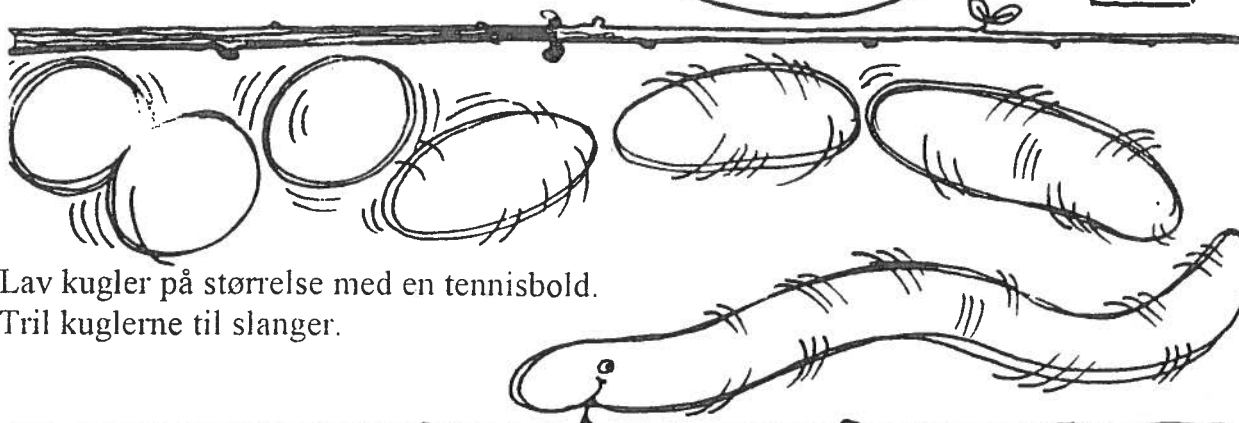
- 4 kopper mel
- 1 kop mælk
- 4 skefulde margarine
- 1 skefuld salt
- 50 gram gær



Sådan laver du slangebrødene:



1. Kom lun mælk, mel, gær og salt i skålen.
2. Ælt dejen.
3. Dejen hæver i 15 minutter.



4. Lav kugler på størrelse med en tennisbold.
5. Tril kuglerne til slanger.



6. Sno slangen om en pind.

7. Bag slangebrødene over et bål.

## Iggavimmi

## I køkkenet

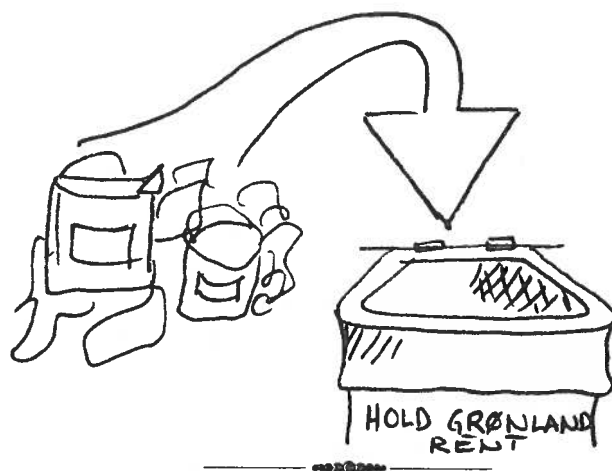
Igallutit aallartinnginnerni najoqqutassat  
atuarluaruk.  
Atortut akussallu tamaasa piariikkit.

Læs hele opskriften igennem, inden du  
går igang.  
Find alle varer og redskaber.



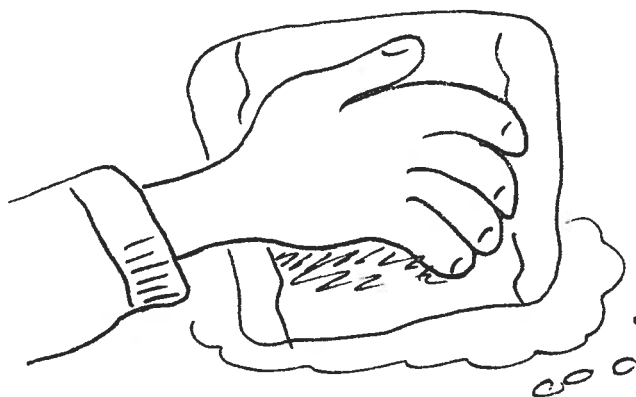
Igitassat eqqaavimmut igipallattakkit, torer-  
suutitsiniartuugillu.

Fjern affald med det samme, og hold or-  
den hele tiden.



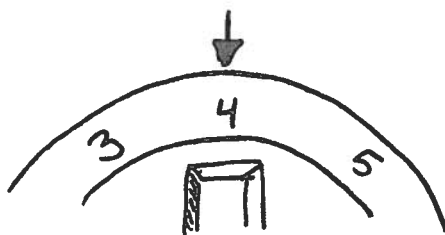
Kuisaqaruit, allartipallaguk.

Tør op straks, hvis du spilder noget.



Kissarsuutit atornissaat nalunalaarsinnaasarp-  
put. Kissassuseq annikilliuk igaatit utsersoq-  
qunagit qilutsinniarnagillu.

Det er svært at bruge komfuret rigtigt.  
Husk at skrue ned for varmen, så maden  
ikke koger over eller brænder på.

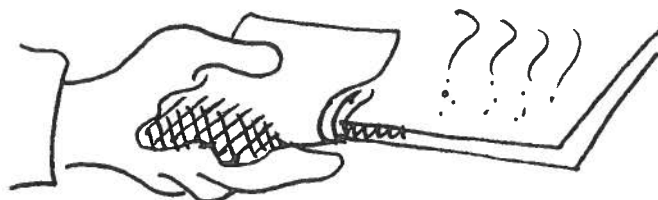


Kissarsuutip iffiorfianit tigusinialeruit mia-  
nersorit.

Uulliviit sinai uunartorujussuusinnaapput.  
Tingulloqutit atorluakkit!

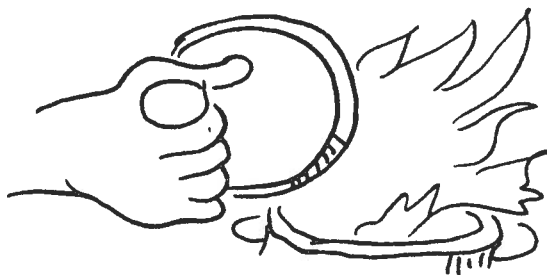
Pas på, når du skal tage noget ud af en  
varm ovn.

Ovnens kant kan være meget varm.  
Brug grydelapper!



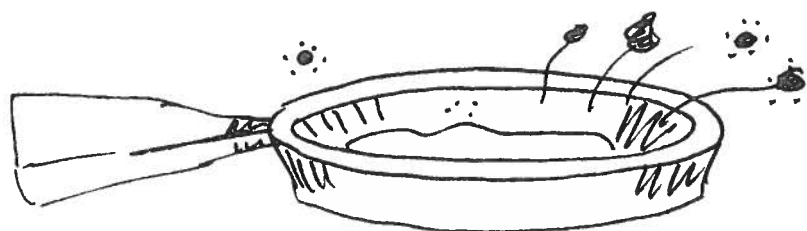
Siatsissutit makkariinat allallu kissarpallaat  
ikummarsinnaapput. Inneq qaminneqassaaq  
igaaq imlt. siatsivik matuanik matullugu.  
Imerkik qamitsiniangisaannarit.

Der kan gå ild i meget varmt fedtstof.  
Ilden slukkes ved at lægge et låg over.  
Brug aldrig vand.



Siatsivik kissarluartillugu imermik kuutsiffi-  
ginngisaannaruk. Tissaluttarpoq, siatsiviullu  
naqqa equsinnaavoq.

Hæld aldrig koldt vand på en varm pande.  
Det sprøjter, og panden kan blive skæv i  
bunden.

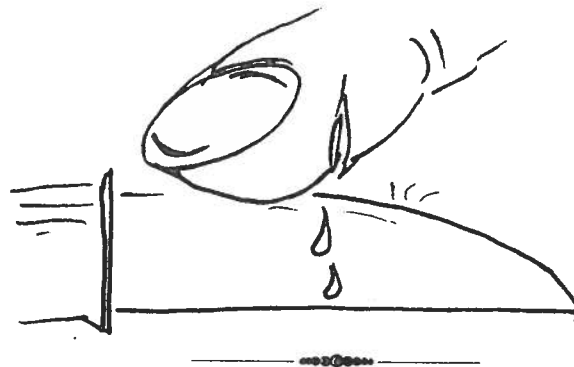


Uuguit imeq nillertoq (nillarippallaanngit-  
soq) uunernut kuutsiffigissavat imlt. kinisi-  
maffigissavat uuffiit annernarunnaarserlugu.



Hvis du brænder dig, skal du bruge koldt  
vand (ikke iskoldt), til det ikke gør ondt  
mere.

Saviit sakkullu allat kiinarissut inngigissullu  
mianersuutigikkit.



Pas på, når du bruger knive og andre skar-  
pe redskaber.

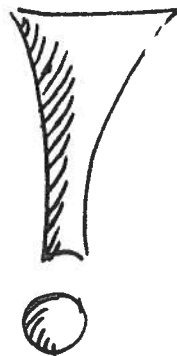
Iggavimmi arpanngisaannarit.

Du må aldrig løbe i et køkken.



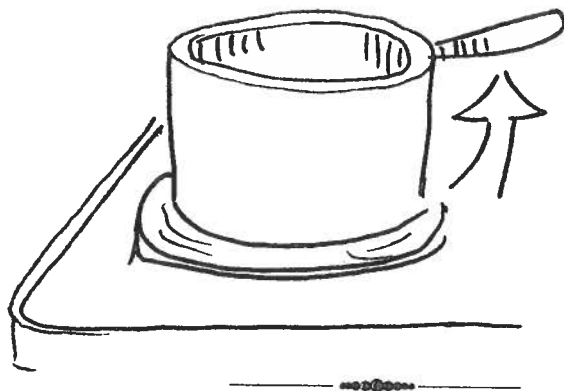
IKIOQATIGIIGITSI  
iggavimmi pilersaarutersi malinniarlugu.

HJÆLP HINANDEN  
med at holde jeres køkkenplan.



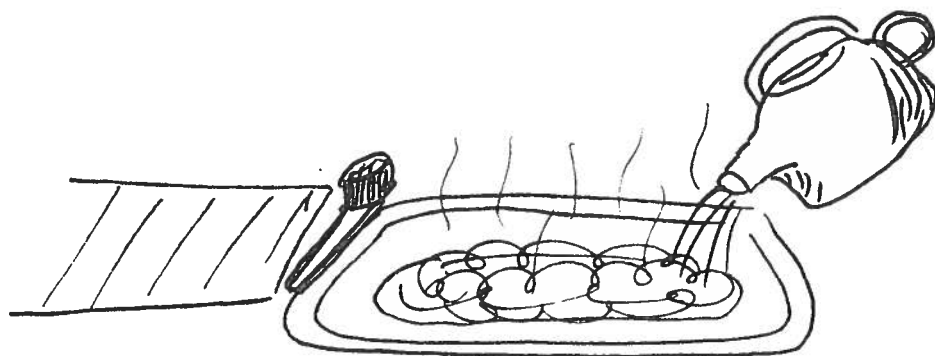
Igat siatsiviillu uunartut mianersuutigissavattit.  
Kissarsuummi saqisikkittigummiviinut naattissinnaajunnaarlutit.

Du skal være forsigtig med varme gryder og pander.  
Stil dem så håndtagene vender indad på komfuret.



Imeq kissartooq (qalaartuunngitsoq) erruissutigiuk. Erruviit taarsikulajuk.

Husk at vaske op i varmt vand (ikke skoldende). Skift vandet ofte ud.



### IKIOQATIGIIGITSI.

Arlaannik paatsuungassuteqaruit suleqatitit imlt. inersimasut paasiniaaffigikkit.

### HJÆLP HINANDEN.

Hvis der er noget, du ikke forstår, skal du spørge om hjælp hos kammerater eller hos en voksen.





## Uuttortaaitit

Uuttortaaitit tammaarsimaarluni iluaqutaasin-naasut aajuku:

### Naalisarneri:

l literi  
dl deciliteri (1/10 literi = 0,1 literi)  
kg kilogrammi (kiilu)  
g grammi  
spsk alussaat ulikkaarlugu  
tsk alussateeraq ulikkaarlugu

### 1 dl ima oqimaassuseqarpoq:

Qajuusat	60g
Qajuusat akullit	50g
Sioraasat	85g
Qaqorteqqasut	80g
Kartoffelmel	70g
Issingigassat	30g

## Mål og vægt

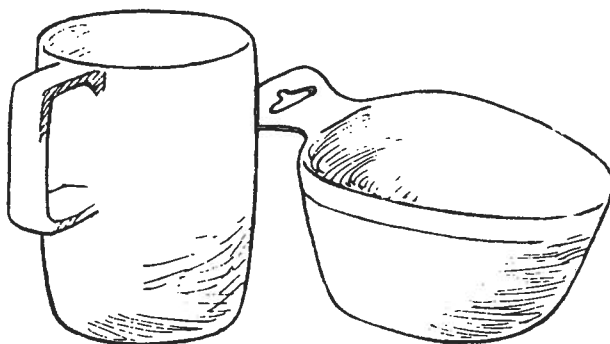
Her er nogle omtrentlige mål, der er gode at have ved hånden:

### Forkortelser:

l liter  
dl deciliter (1/10 liter = 0,1 liter)  
kg kilogram  
g gram  
spsk spiseskefuld  
tsk teskefuld

### 1 dl vejer:

Hvedemel	60g
Grovmel	50g
Sukker	85g
Ris	80g
Kartoffelmel	70g
Havregryn	30g



Qallut imlt. tiitorfik plastikki uuttuutitut ator-neqarsinnaalluarpoq. Imaqortussusaa amerlanertigut naqqani allassimasarpoq. Aallannginnissinnili imaqortussusai uuttoreersinnaavasi.

Iffiaq qaqortoq 600 g missaani oqimaassusilik 20-t missaannut kitserneqarsinnaavoq.  
Iffiaq 2 kg missaani oqimaassusilik 45-50-t missaannut kitserneqarsinnaavoq.

Et te rus eller et plastikkrus kan nemt bruges til målebæger. Ofte står deri bunden, hvor meget det indeholder - eller mål selv efter hjemmefra.

Et franskbrød på 600 g kan skæres op i ca. 20 skiver.

Et stort rugbrød på knap 2 kg kan skæres op i 45-50 skiver.

## Ullormut nerisassat

Meeqqat 12-14-inik ukiullit qulit ullormut ullaakkut ullup qeeqanullu nerisassat ima naatsorsorneqrsinnaapput:

Issingigassat igaassatut (ullaakkut qiiantumi marmartut)	1/2 kg miss.
Issingigassat	1 kg miss.
Cornflakes	1/4 kg miss.
Immuk	4 l miss.
Tii	10-15 g
Kaffi	100 g
Iffiat	2 kg miss.
Manniit uutat	10
Imigassaq (imm. safti)	5 l
Sioraasat	350 g miss.
Iffiaq qaqortoq	1½ kg
Plantemargarine	400 g
Immussuaq	250 g miss.
Tinguliaq	150 g mis.
Marmelade	250 g miss.
Pølsi qallersuutissaq	250 g miss.
Naatitat qallersuutissat	20
Qaqorteqqasut	400-500 g
Bananit	10
Tomatit	500 g miss.
Agurkit	250 g miss.

## Den daglige ration

Den daglig ration til 10 børn i alderen 12-14 år af fødevarer til morgenmad og til frokost kan i alt anslås til:

Havregryn til havregrød (dejligt på en kold morgen)	ca. 1/2 kg
Havregryn	ca. 1 kg
Cornflakes	ca. 1/4 kg
Mælk	ca. 4 l
The	10-15 g
Kaffe	100 g
Rugbrød	ca. 2 kg
Kogte æg	10 stk.
Drikke (evt. saftevand)	5 l
Sukker	ca. 350 g
Franskbrød	1½ kg
Plantemargarine	400 g
Ost	ca. 250 g
Leverpostej	ca. 150 g
Marmelade	ca. 250 g
Pålægspølse	ca. 250 g
Frugtpålæg	20 stk.
Qaqorteqqasut	400-500 g
Banuner	10 stk.
Tomater	ca. 500 g
Agurker	ca. 250 g



Forslag 1 til menu og indkøbsliste til en uges lejrskoleophold for ca 20 personer.

## Menu

### Morgenmad:

cornflakes  
havregryn  
brød  
ost  
marmelade

### Frokost:

brød  
ost  
torskerogn  
nutella  
røget medister  
leverpostej  
makrel i tomat  
tunfisk



### Aftensmad:

spagetti med kødsovs / æblekage  
frikadeller med kartofler og rødkål / frugtgrød med mælk  
burger med salat / pandekager  
stegt karrykylling med ris / lagkage  
kogt hamburgerryg med kartofler og stuede grøntsager / dåsefrugt med flødeskum  
pizza m. dåseskinke / koldskål med kammerjunkere  
svensk pølseret / appelsin



## Indkøbsliste

- 10 ds flåede tomater
- 4 flasker tomatketchup
- 8 ds koncentreret tomatpure
- 2 + 2 sennep - sød/almindelig
- 2 dåser stegte løg
- 3 pk lagkagebunde
- 6 pk lagkagecremepulver
- 4 x 15 æg
- 4 citroner
- rødkål
- 10 ds makrel i tomat
- 10 ds tun
- 10 x 500 g hk oksekød
- 5 x 500 g hk kalv/flæsk
- 10 kyllinger
- 2 stykker hamburgerryg ca. 4 kg
- 10 dåseskinke
- 40 pølser
- 9 x pandekagepulver
- 5 ds champignon
- 2 x parmesanost
- 4 pg grøntsagsblanding
- 2 kinakål
- 3 agurker
- stearinlys
- 4 pk tændstikker
- 1 rulle små plastikposer
- 2 pk smørrebrødspapir
- 2 pk staniol
- 1 pk bagepapir
- 1 pk film
- sprittabletter
- 2 pk renslet
- 1 pk vaskepulver
- salt
- peber
- kanel
- karry
- vanillesukker
- paprika
- oregano
- suppeterninger
- 6 pk havregryn
- 6 pk cornflakes
- 10 rugbrød
- 4 sigtebrød
- 15 pk knækbrød
- 7 pk skibskiks
- 5 ps makroner
- 4 ps æblekagerasp
- 3 ps kammerjunkere
- 3 x 12 l letmælk
- 7 l koldskål
- 10 l yoghurt
- 3 l piskefløde
- 20 dunke saft
- 1 pk kaffe
- 6 pk the
- 1 pk kamillethe
- 1 pk kaffefilter
- 2 x 2 kg sukker
- 1 pk flormelis
- 8 x 2 kg mel
- 20 pk tørgær
- bagepulver
- 8 x 500 g stegemargarine
- 8 x plantemargarine
- 8 x smør
- 6 x æblemos
- 20 løg
- 8 x 2 kg kartofler
- 4 ps gulerødder
- 2 kg løse ris
- 1 kg grødris
- 20 æbler
- 8 x dåsefrugt
- 7 x frugtgrød
- 3 kg spagetti
- 20 appelsiner
- 10 x leverpostej
- 3 x spegepølse
- 6 x røget medister
- 12 glas nutella
- 12 dåser torskerogn
- 2 x lillebror ost
- 6 x rejeost
- 4 x marmelade
- 3 x mayonaise
- 3 x remoulade
- toiletpapir
- køkkenrulle
- wc-poser
- klosetvædske
- rengøringsmidler

## Siunnersuutit II - Forslag II

Sap. akunneranut inunnut 20-nut nerisassat annertussusilikkat  
Madplan for 1 uge til 20 personer

### Ullaat tamaasa / Hver morgen

Issigingassat poortat 1½-2 pk havregryn  
Kornflakes poortat 1-2 pk cornflakes  
Immuk liiterit 5-6 l mælk  
Iffiaq ½ rugbrød  
Iffiaq qaortoq 1 franskbrød  
Immussuaq 1-2 ost  
Punneq 1 smør  
Makkariina 1 pk pl. margarine  
Marmelade  
Sioraasat sukker

### Ullup qeqqat tamaasa / Hver frokost

Iffiat 2 rugbrød  
Saarullit tingui qillert. 1-2 ds torskerogn  
Spegepølse kits. 1 pk spegpølse i skiver  
Medister pujuugaq kits. 1 pk røget medister  
Hamburgerryg kits. 1 pk hamburgerryg  
Makrelit qillert. 1-3 ds makrel  
Manniit ooqqissut avitassat 6 hårdkogte æg  
halveres  
Mayonnaise  
Remoulade  
Tii - te  
Saft



### Ualikkut / Eftermiddage

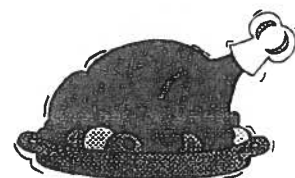
Ullut 1. dag: Gulerødit 20 stk gulerødder  
Ullut 2. dag: Iipilit 20 stk æbler  
Ullut 3. dag: Iffiat, makkariina, immussuaq-  
qat - rugbrød, pl. margarine,  
smøreoste  
Ullut 4. dag: Digestivit, makkariina, marme-  
lade - digstiver, pl. margarine,  
marmelade  
Ullut 5. dag: Appelsinat 20 appelsiner  
Ullut 6. dag: Tupatsitat, makaariina, marme-  
lade, immussuaqqat - knæk-  
brød, pl. margarine, marmela-  
de, smøreoste  
Ullut 7. dag: Gulerødit 20 gulerødder

### Unnukkut / Aften

Ullut 1. dag: Digestivit / digestiver  
Ullut 2. dag: Nagguteeqqat / skibskiks  
Ullut 3. dag: Nermussat / snobrød  
Ullut 4. dag: Iipilit / æbler  
Ullut 5. dag: Kakao, iffiaq qaortoq /  
Cacao, franskbrød  
Ullut 6. dag: Digestivit / digestiver  
Ullut 7. dag: Naatitanik kinertuliat im-  
mullit / frugtgrød m/mælk

### Kissartut / Aftensmad

Ullut 1. dag: Neqit aggukkat spaghettierlugit / Millionbof med spaghettisovs  
Ullut 2. dag: Neqit kitsikkat naatsiialerlugit / Gullash m/kartofler  
Ullut 3. dag: Kødpoor'lut kaariami / Boller i karry  
Ullut 4. dag: Kukkukuuuqqat naatsiialerlugit / Kylling m/kartofler  
Ullut 5. dag: Aalisakkat naatsiialerlugit / Fisk m/kartofler  
Ullut 6. dag: Svenskit pølsinik nerisassiaat / Svensk pølseret  
Ullut 7. dag: Savat suppilerlugit / Lammesuppe



## Iganernut najoqqutassat

Najoqqutassat amerlisaateqaraangamik (x)  
isumaqartarpoq igaat taamatut amerlissasut.

**Issingigassat** x 2  
**Imeq nillertoq** 3 l  
**Issingigassat** 12 dl  
**Taratsut alussaateeraq** 1½ miss.

Imeq issingigassallu igamut issusuumik naq-qalimmut kuikkit.  
Qalannissaannut igap naqqa tamaat attorlugu aalatillattaakkit. Qalaalerpata kissarneq annikilliuk. Qalaartikkit minuttip ingerlanerani aalattuarlugit.  
Igaaffik qamiguk issingigassallu taratsunik mamarsaaserlugit.

**Kødpoor'lut kaariami**  
**Nersuteeqqap puulukillu**  
neqaat aggukkat 2 kg  
**Qajuusat** 300g (5 dl)  
**Immuk** 1½ l  
**Manniit** 4  
**Uanitsut aserortikkat** 6  
**Taratsut alussaateeqqat** 5  
**Qasilitsut alussaateeqqat** 1½

**Imeq uutsivissaq** 3 l  
**Taratsut alussaateeqqat** 4

1. Akussat akuleriillugit aalatikkit.
2. Imeq tarajulerlugu qalatsiguk.  
Alussaammik kødpoor'lut ilusilersukkit.
3. minuttini 6-8-ni kødpoor'lut uukkit.
4. Kødpoor'lut qajuuttamik putoortumik qalukkit.
5. Imeq uutsiviit atoqqissavat.

## Madopskrifter

Gangetegn (x) ved opskrifterne betyder, at maden laves i flere gryder.

**Havregrød** x 2  
3 l koldt vand  
12 dl havregryn  
ca. 1½ tsk salt

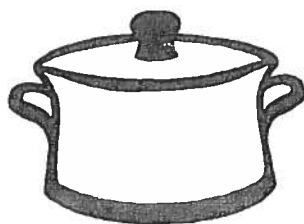
Hæld væske og havregryn i en tykbundet gryde.  
Rør jævnlige over hele bunden til gryden koger. Dæmp varmen.  
Kog grøden igennem ca. 1 min. under konstant omrøring.  
Sluk for grøden. Smag den til med salt.

### Boller i karry med løse ris

2 kg hakket kalv og flæsk  
300 g (5 dl) hvedemel  
1½ l mælk  
4 æg  
6 stk. revet løg  
5 tsk salt  
1½ tsk peber

3 l vand til kogning  
4 tsk salt

1. Alle ingredienserne røres sammen.
2. Bring vand og salt i kog. Form små kødboller med en spiseske.
3. Kog bollerne 6-8 minutter i vandet.
4. Tag kødbollerne op med en hul-ske.
5. Gem kogevandet i en skål.



### **Kaariamik miseqqiaq**

makkariina 200 g  
Kaaria alussaaitit 3-4  
Qajuusat 200 g  
Immuk ½ l  
Kødpoor'lut qajuat  
Taratsut qasilitsullu

1. Makkariina igami aatsiguk.
2. Kaaria makkariinami siaguk.
3. Qajuusat aalaterukkit qalatsillugillu.
4. Kødpoor'lut qajuunik immummillu aalateruarlugit akullattaakkit. Miseqqap kinerne-  
ra/imerpalanera naamgilerukku taratsunik qasilitsunik immaqalu kaarianik marmarsaasissavat.
5. Kødpoor'lut miseqqami sallaatsumik kisakkit.

Sassaalliutigikkit qaqorteqqasulerlugit.

### **Qaqorteqqasut**

Imeq 3 l  
Qaqorteqqasut 12 dl  
Taratsut alussaateeqqat 3

1. Imeq taratsullu igaaqqami matulimmi qalatsikkit.
2. Suaasat ikikkit minuttinilu 12-ni sallaatsumik qalaartillugit.
3. Igaq kissartumiit illuaruk sulilu 12 minuttini matoqartillugu uninngatillugu. qaqorteqqasut ajasaammik kaanngarterialugit sassaalliutigikkit.

### **Karrysovs**

200 g plantemagarine  
3-4 spsk karry  
200 g mel  
½ l mælk  
kogevand fra bollerne  
salt og peber

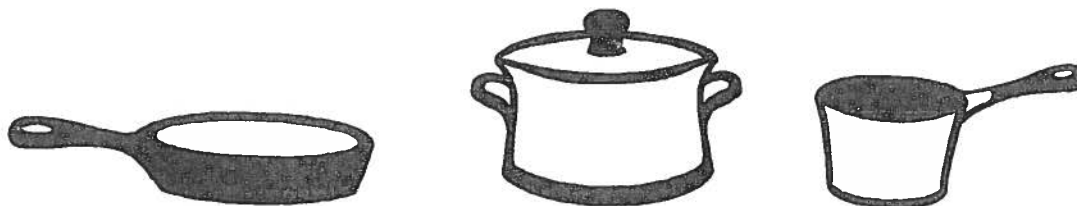
1. Smelt margarinen i gryden.
2. Tilsæt karry og lad margarinen bruse op.
3. Rør melet i og kog sovsen igennem.
4. Tilsæt nu kogevandet og mælken lidt ad gangen. Pisk kraftigt mellem hver gang. Når du synes, at sovsen har en passende tykkelse, smager du til med salt, peber og evt. mere karry.
5. Varm forsigtigt kødbollerne igennem i sovsen.

Servér retten med løse ris til.

### **Løse ris**

3 l vand  
12 dl ris  
3 tsk salt

1. Bring vand og salt i kog i en lille gryde med låg.
2. Tilsæt ris og kog ved svag varme i 12 min.
3. Tag risen af kogepladen og lad den stå yderligere 12 min. med låg. Løsn risene med en gaffel og servér dem til boller i karry.



**Millionbøffit spaghettilerlugit x 2**  
Uanitsut angisuut 4  
Makkariina siatsissutissaq  
Nersussuup neqaa aserortigaq 1½ kg  
Bouillon 4 dl miss.  
Tomatit qillertuusat 3  
Tomatpuré alussaaitit 2-3  
Taratsut qasilitsullu  
Paprika

Akussat: Spaghettit uutat

Uanitsut qalipaajakkit aserorterlugillu. Makkariina igami aatsiguk. Uanitsut makkariinami siakkit. Neqit ilannguteriarlugit avisartaillugit (agguluttunngorlugit) aalatikkitt. Bouillonileriarlugit kissarnej annikilliuk. Tomatit qillertuusameersut kitseriarlugit qajuat ilanngullugu igamut kuikkitt. Tomatpuré akuliuguk. Akussanik mamarsaaseroruk. 15 minuttit miss. igaatit matullugit sallaatsumik qalaartikkitt. Miseraa kinerpallaarpat bouillonimik (imermik) akukkit.

**Spaghetti x 2**  
Imeq 6-7 l (igami 10 l)  
Taratsut alussaaitit marluk  
Spaghetti 700 g

Igami angisuumi imeq tarajulik qalatsiguk. Spaghettit ikikkitt. Imermut ikiuminaakkaluarunik ermup aalarneranik aqilinerminni tamarmik imermut ikiuminarsissapput. Kissarnej annikilliuk. Igaq matunagu spaghettit uunneqartassapput. Puuaanniittoq najoquttassiaq malilluortaruk. Spaghettit nakkartitsivimmut kuinerisigut ernga kuutsiguk.

Sassaallutigineri: Niaquusanut kueriarlugit immaqalu makkariinamik 20 g-imik akoriarlugit ingerlaannaq sassaalliugineqassapput.

**Kødsovs til spaghetti x 2**  
4 store løg  
margarine til stegning  
1½ kg hakket oksekød  
ca. 2 dl bouillon  
3 ds. henkogte tomater  
2-3 spsk koncentreret tomatpuré  
salt, friskkværnet peber  
paprika

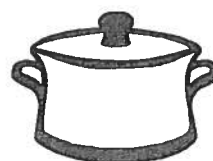
Tilbehør: Kogt spaghetti

Pil løgene og hak dem. Varm margarine i en tykbundet gryde. Svits løgene heri, til løgene er klare og let gyldne. Tilsæt kødet og rør, til kødet har delt sig. Tilsæt bouillon og dæmp varmen. Skær dåsetomaterne i mindre stykker og hæld dem i retten sammen med væden fra dåsen og tomatpuré. Smag retten til med krydderier. Kog kødsovsen under låg ved meget svag varme i 15 min. Tilsæt mere bouillon, hvis sovsen er for tyk.

**Kogning af spaghetti x 2**  
6-7 l vand (i 10 l gryde)  
2 spsk salt  
700 g spaghetti

Bring vand og salt i kog i en stor gryde. Stik spaghetti ned i gryden. Hvis ikke alt kan være der, vent et øjeblik, så bliver spaghettien blød og er let at skubbe ned. Dæmp varmen. Kog altid spaghetti under låg. Følg pakkens brugsanvisning. Hæld spaghetti op i en sigte og lad vandet løbe fra.

Servering: Anret omgående spaghetti og server den straks. Den kan evt. blandes med 20 g margarine/smør.





### Neqit kitsikkat naatsiialerlugit

Nersussuup neqaa 2 kg

Gulerødit 1 kg

Uanitsut 5

Makkariina 100 g

Taratsut qasilitsullu

Paprika alussaateeqqat 3

Qajuusat alussaatit 6

Imeq 2 l

Akussat: Naatsiiat uusut

1. Neqi kitseruk 2 x 2 cm miss.
2. Qajuusat, taratsut qasilitsullu akuleruteriarlugit neqit tassunga assakallartikkitt.
3. Uanitsut qalipaajariarlugit kitsikkitt.
4. Gulerødit qalipaajariarlugit kitsikkitt.
5. Uanitsut neqillu makkariinami siakkitt.
6. Paprika, gulerødit imerlu akulerunneqasapput. Igaag taratsunik qasilitsunillu marmarsaaseruk.
7. 50 minuttit miss. neqit aqilinissaannut igaatit qalaartikkitt.

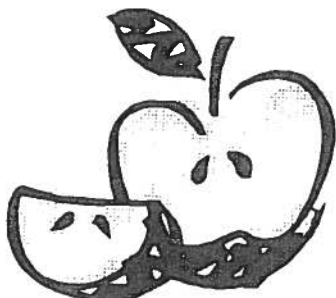
### Naatsiiat uusut

Naatsiiat 5 kg

Imeq

taratsut alussaat 1

1. Naatsiiat qalipaajariarlugit igamut ikikkitt.
2. Naatsiiat morsutsilaaginnarlugit imermik immeruk.
3. Naatsiiat aqilinissaannut uukkit - erngup qalaalerneraniit nal. ak. affaa miss.



### Gullash m/kartofler

2 kg oksekød

1 kg gulerødder

5 løg

100 g margarine

salt, peber

3 tsk paprika

6 spsk hvedemel

2 l vand

Tilbehør: Kogte kartofler

1. Kødet skæres i tern på ca. 2 x 2 cm.
2. Bland mel, salt og peber og vend kødet heri.
3. Pil løgene og skær dem i mindre stykker.
4. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver.
5. Løg og kød brunes i margarinen.
6. Vand, paprika og gulerødder tilsættes, og retten smages til med salt og peber.
7. Lad retten koge i 50 minutter, til kødet er mørt.

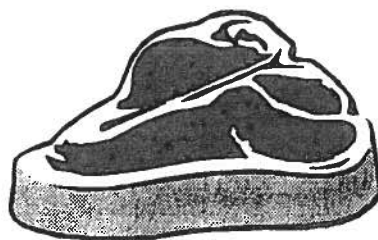
### Kogte kartofler

5 kg kartofler

vand

1 ss salt

1. Kartofflerne skrælles og kommes i en stor gryde.
2. Hæld vand ved, så det netop dækker kartoflerne, og tilsæt 1 ss salt.
3. Kog kartoflerne til de er møre - det tager ca ½ time, når vandet er kommet i kog.



### **Kukkukuuqqat naatsiialerlugit**

Kukkukuuqqat 10  
Taratsut qasilitsullu  
Imeq 6 dl  
Makkariina

Akussat: Naatsiiat, miseraq naatitallu uusut.

1. Kukkukuuqqat sisamngorlugit kitseriarlugit taratsunik qasilitsunillu nakkala-taarneqassapput.
2. Igami angisuumi makkariinamik kukkukuuqqat siakkit kajortillugit.
3. Imileriarlugit 45 minuttit miss. sallaatsunik qalaarterujuussavatit.

Tammaarsimaarfimmi kissarsuutikkut iffiorfeqaraanni kukkukuuqqaat ilivitsut taratsunik qasilitsunillu tagiartoriarlugit siatsivik imilaalimmut ilillugit nal. ak. aappaa avillugu 180 gradini sianneqassapput.

### **Naatsiiat uusut**

Naatsiiaat suliarinissaat gullashini takukkit.

### **Miseraq**

Siatsiviup qajua miseqqiarissavat:  
Qajuusat 1 dl imermut 3 dl-imut aalaterutissavatit. Kinersiat qajumut qalattumut aalaterullugu akuliutissavat. Ikinnerpaamik 5 minuttit aalaterujoortuarlugu qalatsissavat.

### **Naatitat uusut**

Majsit qillertuusat 6  
Eertat qillertuusat 6  
Gulerødit 1½ kg  
imlt. naatitat qerisut 4 kg

Naatitat imermut tarajulaakkamut qalattumut kuineqassapput 5 minuttillu miss. qalaartinneqassallutik. Qerisuuppata puussiami najoqqutasiaq malinneqassaaq.

### **Kylling m/kartofler**

10 kyllinger  
salt, peber  
6 dl vand  
margarine

Tilbehør: kartofler, sovs, kogte grøntsager

1. Hver kylling deles i 4 stykker, som krydres med salt og peber.
2. Brun kyllingestykkerne i margarine i en stor gryde.
3. Tilsæt vand og lad kødet stege ved svag varme i ca 45 min.

Hvis man på lejrskolen har ovn, gnides hele kyllinger med salt og peber og lægges i bradepande med lidt vand og steges i 1½ time ved 180 grader.

### **Kogte kartofler**

Se under gullasch!

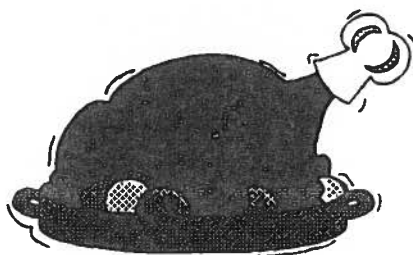
### **Sovs**

Jævn stegeskyen med meljævning:  
Pisk 3 dl vand sammen med 1 dl mel og hæld jævningen i den kogende stegesky under omrøring. Lad sovsen under omrøring koge op i mindst 5 minutter.

### **Kogte grøntsager**

6 ds majs  
6 ds grønne ærter  
1½ kg gulerødder  
eller 4 kg dybfrosne grøntsager

Grøntsagerne kommes i letsaltet kogende vand, og koges i 5 minutter (følg anvisningerne på posen, hvis de er dybfrysevarer).



**Aalisakkat naatsiialerlugit x 4**  
 Aalisakkat angisuut (saarulliit allall.) 1  
 Uanitsoq angisooq 1  
 Naatsiiat 1-1½ kg  
 Imeq 1½ l  
 Taratsut alussaateeqqat 2

1. Imeq tarajulerlugu qalatsiguk.
2. Naatsiiat qalipaajakkat imlt. qalipallit avittarlugit uukkit 15 minuttit miss.
3. Aalisakkat uanitsullu salilluakkat kitseriarlugit naatsiiat qanut nerpiti iliorassavatit. Kissassuseq milliuk.  
 Aalaterummik igaatit aalannagit naqqani nipputtuunnginnissaq pillugu iga tamaat sallaatsumik aalattassavat.
4. 10 minuttit miss. sallaatsumik uussavatit. Aqajaqqut tinguillu ilanngutikkit.
5. Qajuuttamik putoortumik nerpiit, naatsiaat niutsivinnut pugutarsuarnulluunniit niooqqakkit. Naatsiiaat uanitsumerngillu eqqaannut iliorassavatit.  
 Qajua iggisissatut niaquusanut kueriarlugu sassaalliutigineqarsinnaavoq.

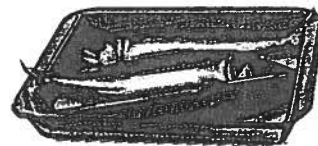
### Sava suppalerlugu

500 g porrer (6-t)  
 1 kg gulerødt  
 1 kg natsiiat  
 1½ selleri  
 7 l imeq  
 3 alussaatit taratsut  
 6 kg sava

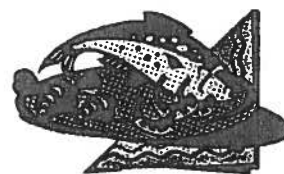
### Flutelerlugit

1. Naatitat errorlorlugit, qalipaajarlugit kitsikkit.
2. Neqi uulliuk.
3. Uulliat imermi qalatsikkit.
4. Qajua qajorlaajarlugu taratseruk.
5. Neqit manngerunnaangajalernissaannut qalatserusaakkit.
6. Naatitat akulerutikkit sulilu 20 minuttit miss. igaatit qalatsillugit.

**Fisk m/kartofler x 4**  
 1 st. fisk (torsk eller andet)  
 1 st. løg  
 1-1½ kg kartofler  
 1½ l vand  
 2 tsk salt



1. Bring vandet med salt i kog.
2. Kog halverede, skrællede eller ikke skrællede kartofler i omkr. 15 min.
3. Skær de rensede fisk og løg i passende store skiver og kom dem oven på kartoflerne. Dæmp varmen.  
 Ryst gryden for at undgå, at fisken sætter sig fast. Brug ikke grydeske.
4. Kog videre i 10 min. Kom indvolde (mavesæk og lever) i.
5. Tag fisk op med en hulske. Anret kartofler og løget ved siden af fisken. Hæld kogevandet i en skål og server den til fisken.



### Lammesuppe

500 g porrer (6 stk.)  
 1 kg gulerødder  
 1 kg kartofler  
 1½ selleri  
 7 l vand  
 3 ss salt  
 6 kg lamme/fårekød

### Tilbehør: Flutes

1. Alle grøntsagerne vaskes, skrælles og skæres i mindre stykker.
2. Kødet skæres i mindre stykker.
3. Bring kød og vand i kog.
4. Skum suppen og tilsæt salt.
5. Lad kødet koge til det er næsten mørt.
6. Tilsæt grøntsagerne og kog i yderligere 20 minutter.

**Svenskit pølsinik nerisassiaat x 3**

Naatsiaat 2 kg  
Uanitsut mikisut 3-4  
Makkariina/punneq siatsissut 30 g  
Tomatit aserortikkat 2 dl  
Immuk 1½-2 dl  
Tomatpuré alussaait 2  
Taratsut, qasilitsut  
Pølsit 8 (qillertusat 720 g)  
Paprika alussaateeraq 1

1. Naatsiaat qalipaajakkit mikisunnguanngorlugillu kitserlugit.
2. Uanitsut qalipaajakkit mikisunnguanullu kitserlugit.
3. Uanitsut makkariinamik siakkit.
4. Naatsiaat tomatillu aserortikkat akuliutikkat.
5. Immuk, tomatpuré, taratsut qasilitsullu akuliutikkat.
6. Aalalluariarlugit minuttit 20-t miss. iga matullugu sallaatsumik qalaartikkat.
7. Naatsiaat aqililerpata pølsit kitsissavatit 1 cm miss. igaannullu akulerullugit. Paprikalikkit.
8. Pølsit minuttit 10-t miss. ooreerpata taratsunik, qasilitsunik, paprikanik immaqalu tomatpurémik mamarsaasissavatit.

**Svensk pølseret x 3**

2 kg kartofler  
3-4 små løg  
30 g smør/margarine til stegning  
2 dl fløde tomater  
1½-2 dl mælk  
2 spsk koncentreret tomatpuré  
salt, peber  
8 knækpølser (720 g store dåsepølser)  
1 tsk mild paprika

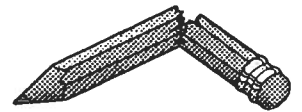
1. Skræl kartoflerne og skær dem i små stykker.
2. Pil løgene og skær dem i små stykker.
3. Brun fedtstoffet i en gryde og steg løgene deri.
4. Tilsæt kartoffelstykkerne og de fløde tomater, der er skåret i stykker.
5. Tilsæt mælk, tomatpuré, salt og peber.
6. Bland godt og lad retten koge under låg ved svag varme i ca. 20 min.
7. Når kartoflerne er ved at være møre, skæres pølserne i tynde skiver (ca. 1 cm) og blandes i retten sammen med paprika.
8. Når pølserne har kogt i ca. 10 min. smages retten til med salt, peber, paprika og evt. tomatpuré.



# Nerisassat nassatassat - pisiassat

## Mad, der skal medbringes - indkøbsliste

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 5 pk havregryn<br>5 pk cornflakes<br>6 kt mælk<br>10 st. rugbrød i skiver<br>10 st. franskbrød<br>20 flutes<br>2 pk smør<br>1 ks. pl. margarine eller<br>kærgåden<br>2 kg margarine til steg-<br>ning<br>1 pk sukker<br>4 kg stødt melis<br>2 pk te<br>2 pk kaffe<br>46 stk. æg<br>2 kg salt<br>peber<br>paprika<br>karry<br>3 kg mel | 10 pk ost<br>10 pk smørste<br>6 gl ell. krukke marmela-<br>de 20 st. ds torskerogn<br>10 st. pk leverpostej<br>10 st. pk rullepølse<br>10 st. pk spegepølse<br>10 pk hamburgerryg<br>21 ds makrel<br>5 fl. mayonnaise<br>5 fl. remoulade<br>7 nutella<br>7 pk rosiner<br>3½ kg gulerødder<br>40 stk gulerødder<br>40 stk æbler<br>20 stk appelsiner<br>20 pk digestiver<br>4 pk knækbrød<br>3 pk skibskiks<br>4 ps frugtgrød | 2 kg hakket kalv og flæsk<br>3 kg hakket oksekød<br>2 kg oksekød<br>10 hele kyllinger<br>6 kg lamme(fårekød<br>24 knækpølser (2160 g<br>ds)<br>37 stk løg<br>12 dl løse ris<br>1400 g spaghetti<br>12 ds tomater<br>1 fl tomatpuré<br>25 kg kartofler<br>6 stk porrer<br>1½ selleri<br>4 kg dybfrosne grønsager<br>eller 6 ds majs, 6 ds ærter<br>kulør<br>7 dunke saft<br>tændstikker |
|---|--|--|



Andet:


\*\*\* \*\*

Atuarfimminggaanniit aallaartussat ilinniartitsisui tamarmik ataatsimut pisiassanik pilersaarusionik kiisalu aallannginnermi attaveqatigiinnikkut siulersat sinnerinik suli atorveqarsinnaasunik kingornusisarnikkut aningaasat atorluarneqarsinnaapput. Aningaasat inummut atugassarititaasut allaffissinnut paasiniarsinnaavasi.

Ved fælles indkøbsplanlægning blandt holdenes lærere og ved at arve forgængernes brugbare efterladenskaber rækker pengene længere. Man kan på skolens kontor forhøre sig om beviljet beløb pr. person.

**Kigutaarnat**

Tunguliarineqarlutillu syltetøjiliarineqarsinnaapput.

**Qajaasaq**

Nerisassanut akuutissatut tiitullu atorneqarsinnaavoq.

**Strandarve**

Nerineqarsinnaapput.

**Qeqqussat**

Taamaatsiinnarlugit nerineqarsinnaapput.

**Mosebølle**

Man kan lave saft og syltetøj.

**Grønlandsk post**

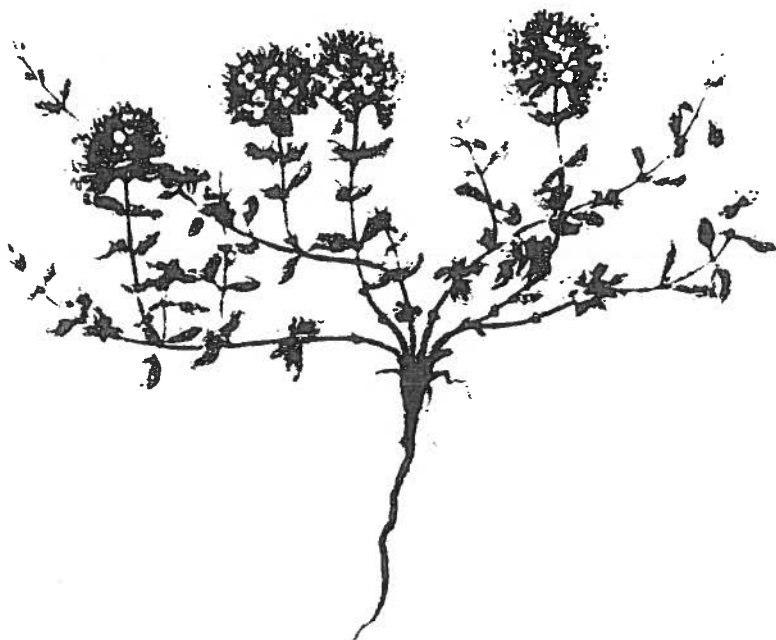
Man kan bruge den som krydderi og lave te af den.

**Strandarve**

Kan spises.

**Tang**

Kan spises som det er.



## Naasut nerineqarsinnaasut

Atuakkat "Nunatta naasui" aamma "Pupiit", taakkunani naasut pupiillu nerineqarsinnaasut allassimapput. Ilissi naasut nerineqarsinnaasut atuakkami ujarlugit paasisassarsiorfigisigik!

Pupiit ulorianartoqarsinnaammata neritinasi ilinniartitsisorsi isumasioqqaarsiuk. Video "Nunatta naasui" Pilersuiffimmi atorineqarsinnaavoq.

### **Suliassaq:**

Naasut nerineqarsinnaasut makku nunami atuakkamilu ujarlugit.

### **Quperluusap naanii**

Sorlaa nerineqarsinnaavoq.

### **Seernaq**

Salatinut akuusinnaavoq

### **Kuanneq**

Allanngortinnagu nerineqarsinnaavoq. Imermut akuliullugu saftiliarineqarsinnaavoq.

Ukiornissaanut aggoreeriarlugu qeritillugu toqqorneqarsinnaavoq. Salatiliarineqarsinnaavoq.

### **Napaartoq**

Syltetøjiliarineqarsinnaallutillu geléliarineqarsinnaapput.

### **Tullerunnaq (Sorlak) (Pakalak)**

Sorlaa, kaavequtaa pilutaalu nerineqarsinnaapput.

### **Kakillarnaq (Paarnaqulluk)**

Kakillarnat paarnartai siatanut akuutissatut atorineqarsinnaapput.

### **Inneruulaq (Asortut) (Seqiniusaaq)**

Pilutai salatitut nerineqarsinnaapput.

### **Tupaarnaq**

Nerisassanut akuutissatut atorineqarsinnaavoq. Tiiliarineqarsinnaavoq.

## Spiselige planter

I bøgerne "Grønlands flora" og "Svampe i Grønland" kan man læse om spiselige planter.

Prøv at finde oplysninger om spiselige planter i bøgerne.

Da nogle svampe er giftige, må I spørge jeres lærer til råds, inden I spiser dem.

Videoen "Nunatta naasui" kan lånes på Pilersuiffik.

### **Opgave:**

Prøv om I kan finde disse spiselige planter i bøgerne og ude i naturen.

### **Topspirede pileurt**

Jordstængelen kan spises.

### **Fjeldsyre**

Kan bruges i salat.

### **Fjeld-kvan**

Man kan spise dem som de er uden tilsætning, eller man kan blande vand i og drikke det som saft.

Man kan gemme stænglerne i fryseren til vinterforråd, eller man kan bruge dem i salat.

### **Grønlandsk røn**

Kan bruges til syltetøj og gelé.

### **Rosenrod**

Jordstængelen, stængelen og bladene kan spises.

### **Fjeld-ene**

Fjeld-enens bær kan bruges som krydderi til stegt kød.

### **Grønlandsk mælkebøtte**

Man kan spise bladene som salat.

### **Skotsk timian**

Kan bruges som krydderi til maden. Man kan også lave te af planten.

## Naasunik misissuineq

**Atuagaq: Nunatta naasui**

- Qaqqami pisuttuarit.
- Naasunik minnerpaamik qulinik nassaarsiorit.
- Naasut tamaasa immikkut normu- lersukkit.
- Naasut tamaasa immikkut makku- ninnga misissuiffigalugit allattaa- vinni allattuigit:



1. Nuna nassaarfiit qanoq issoritsigaa? (sumi nassaaraajuk)
2. Nunap nassaarfippit isugutannera qanoq ippa? (sumi nassaaraajuk)
3. Naasoq ullup ilarsua alanngortamiippa imaluunniit saqqartamiippa?
4. Naasoq anorrimiippa imaluunniit oqqar- tamiippa?
5. Naasup naaffia qanoq sivisutigisumik apu- teqartarsoraajuk?
6. Nassaarfiit qanoq naasoqartigaa? (Ulikkaaruni: 10/10)
7. Naasoq qanoq qutitsigisumi nassaaraajuk?

## Undersøg planter

**Litteratur: Nunatta naasui**

- Gå en tur i fjeldet.
- Find mindst 10 planter
- Giv hver plante et nummer.
- Nedskriv følgende for hver plante:

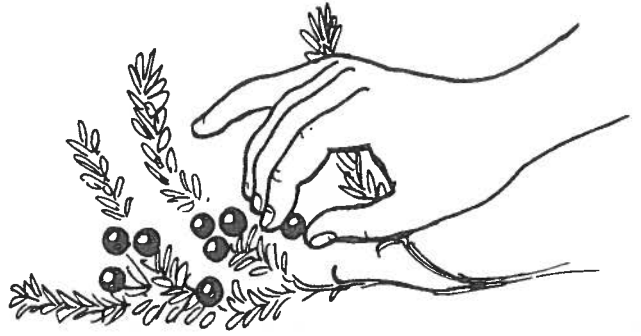
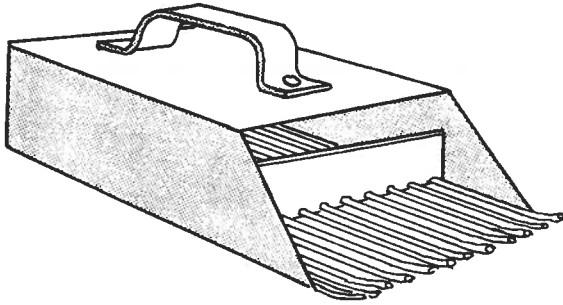
1. Hvordan er jordbundens beskaffenhed? (hvor er planten fundet)
2. Hvordan er jordbundens fugtighed? (hvor er planten fundet)
3. Står planten i lys eller skygge det meste af dagen?
4. Er planten udsat for vind eller står den i læ?
5. Hvor lang tid vil du regne med, at snedæk- ket ligger der hvor planten er fundet?
6. Hvordan er tætheden af planter på stedet? (Brug samme tæthedsskala, som når man bedømmer i tæthed 10/10 = helt dækket.)
7. Hvor højt oppe i fjeldet er planten fundet?



## Nammineq nuniagaritsi!

Angalaarnissinni uku misissorsinnaavasi:

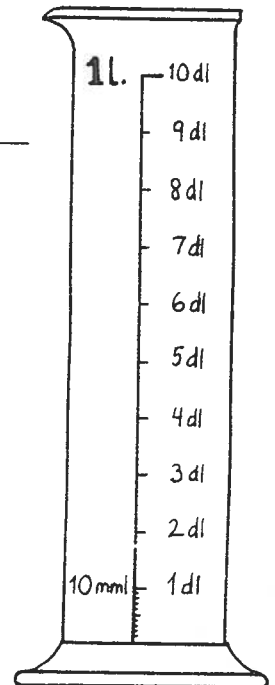
- Paarnat g qassit min. qulit ingerlaneranni nuniassinnaavakka?



- Paarnat g qassit min. qulit ingerlaneranni nuniaammik nuniassinnaavakka?

Angerlamut uteqqikkussi uku misissorsinnaavasi:

- Paarnat g qassit 1 dl-p ataatsip iluaniissinnaappat? \_\_\_\_\_
- Paarnat qassiuppat? \_\_\_\_\_
- Paarnat g qassit 1 l-p iluaniissinnaappat? \_\_\_\_\_
- Qassit missaaniippat? \_\_\_\_\_
- Paarnat g qassit 10 l-ip iluaniissinnaappat? \_\_\_\_\_
- Missaliorlugit qassiuppat? \_\_\_\_\_
- Paarnat 100-t qanoq initutigippat? \_\_\_\_\_
- Paarnaq ataaseq qanoq initutigaa? \_\_\_\_\_



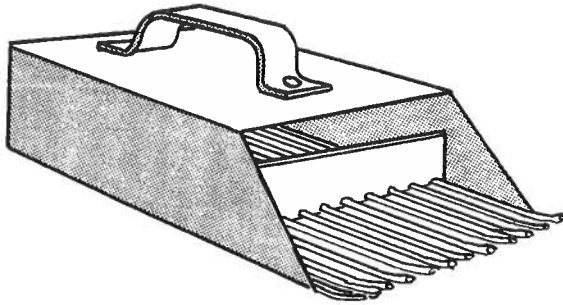
Aqutissatut titartagaq  
atuakkami tunngaviusumiittoq  
malillugu paarnat  
marmeladeliarisigit.



## Tag på jeres egen bærtur!!

På turen kan I undersøge:

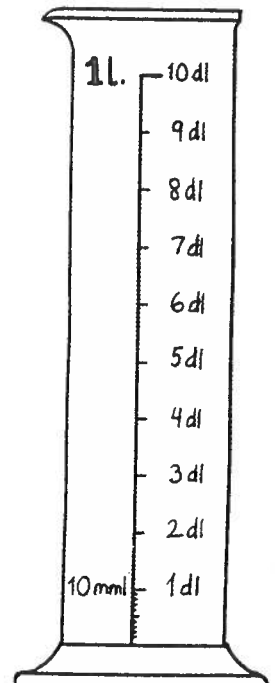
- Hvor mange gram sortebær kan jeg plukke med hænderne på 10 min.?



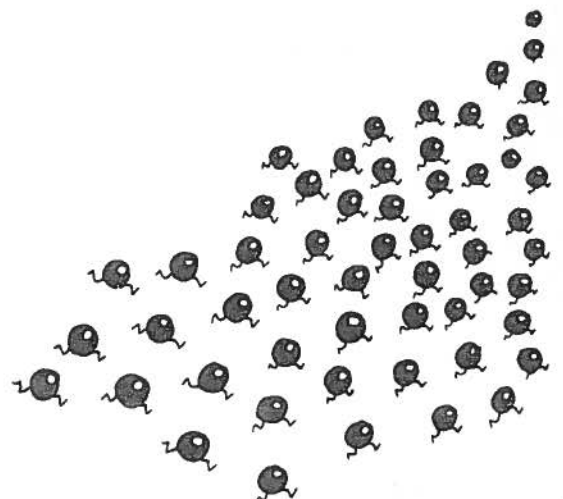
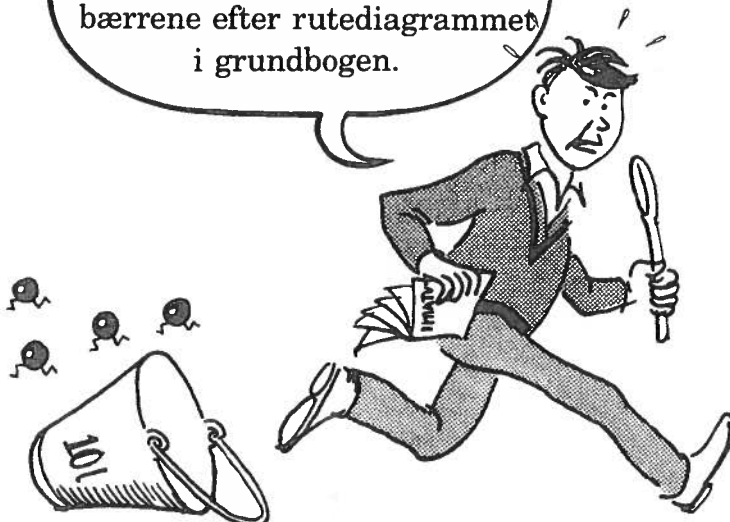
- Hvor mange gram sortebær kan jeg plukke med en bærplukker på 10 min.?

Når I kommer hjem kan I undersøge:

- Hvor mange gram sortebær kan der være i 1 dl. \_\_\_\_\_
- Hvor mange sortebær er det? \_\_\_\_\_
- Hvor mange gram sortebær kan der være i 1 l.? \_\_\_\_\_
- Hvor mange sortebær er det omtrentligt? \_\_\_\_\_
- Hvor mange gram sortebær kan der være i 10 l.? \_\_\_\_\_
- Hvor mange sortebær er det omtrentligt? \_\_\_\_\_
- Hvor meget fylder 100 sortebær? \_\_\_\_\_
- Hvor meget fylder 1 sortebær? \_\_\_\_\_



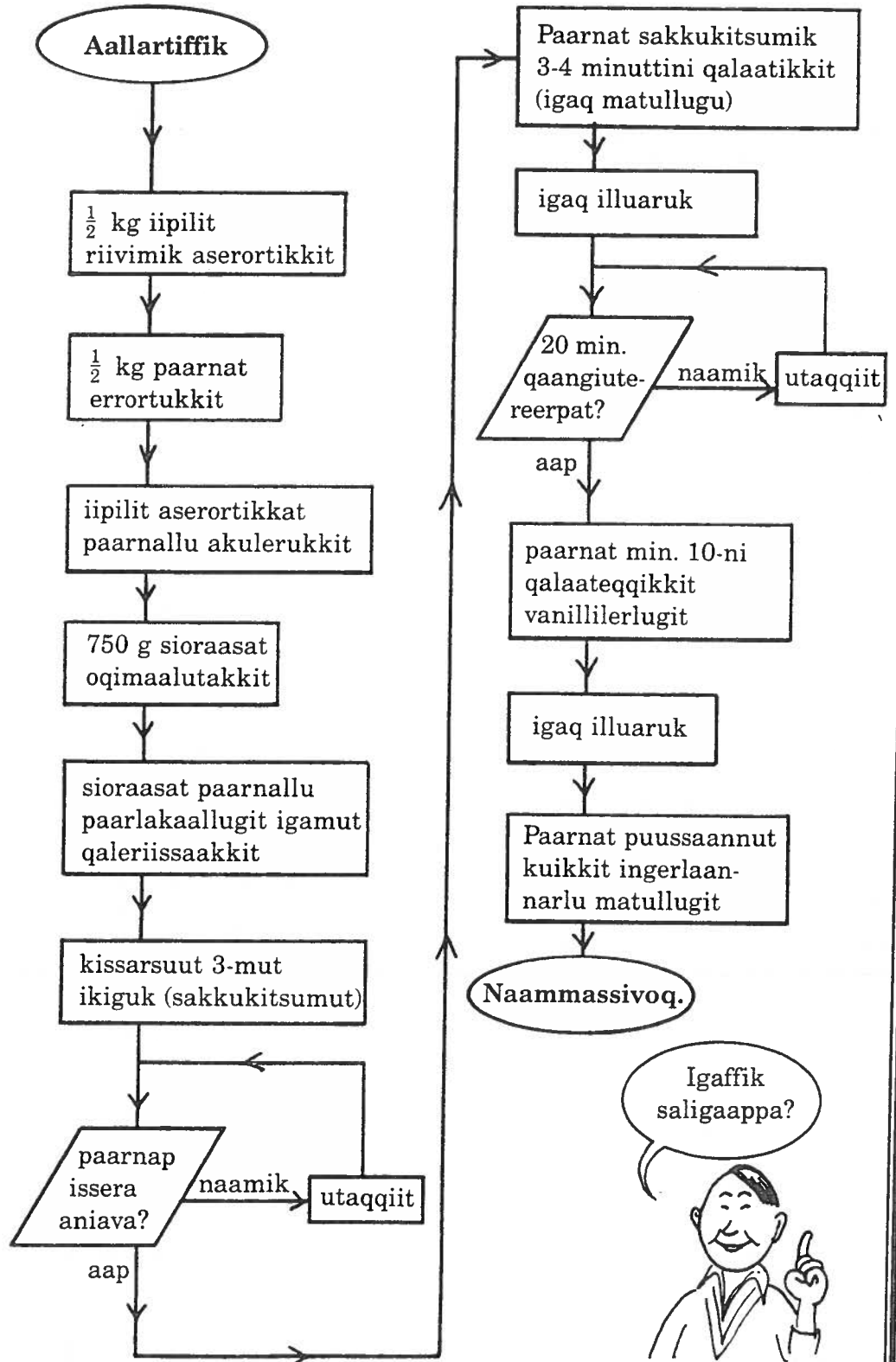
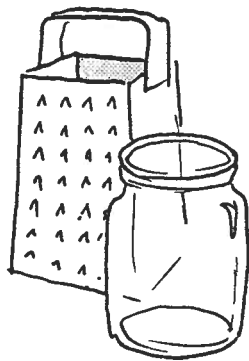
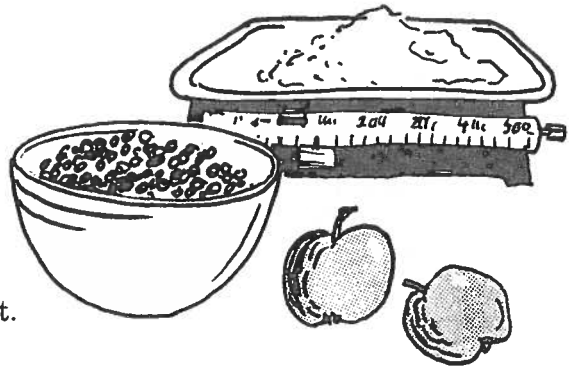
Prøv at koge  
sortebærsyltetøj af  
bærrene efter rutediagrammet  
i grundbogen.



# Paarnamik marmeladeliag

Atussavatit:  $\frac{1}{2}$  kg paarnat  
 $\frac{1}{2}$  kg iipilit  
 $\frac{1}{2}$  vanille  
 750 g sioraasat

riivi, igaq, oqimaalutaavik, puussallu igalaamernit.



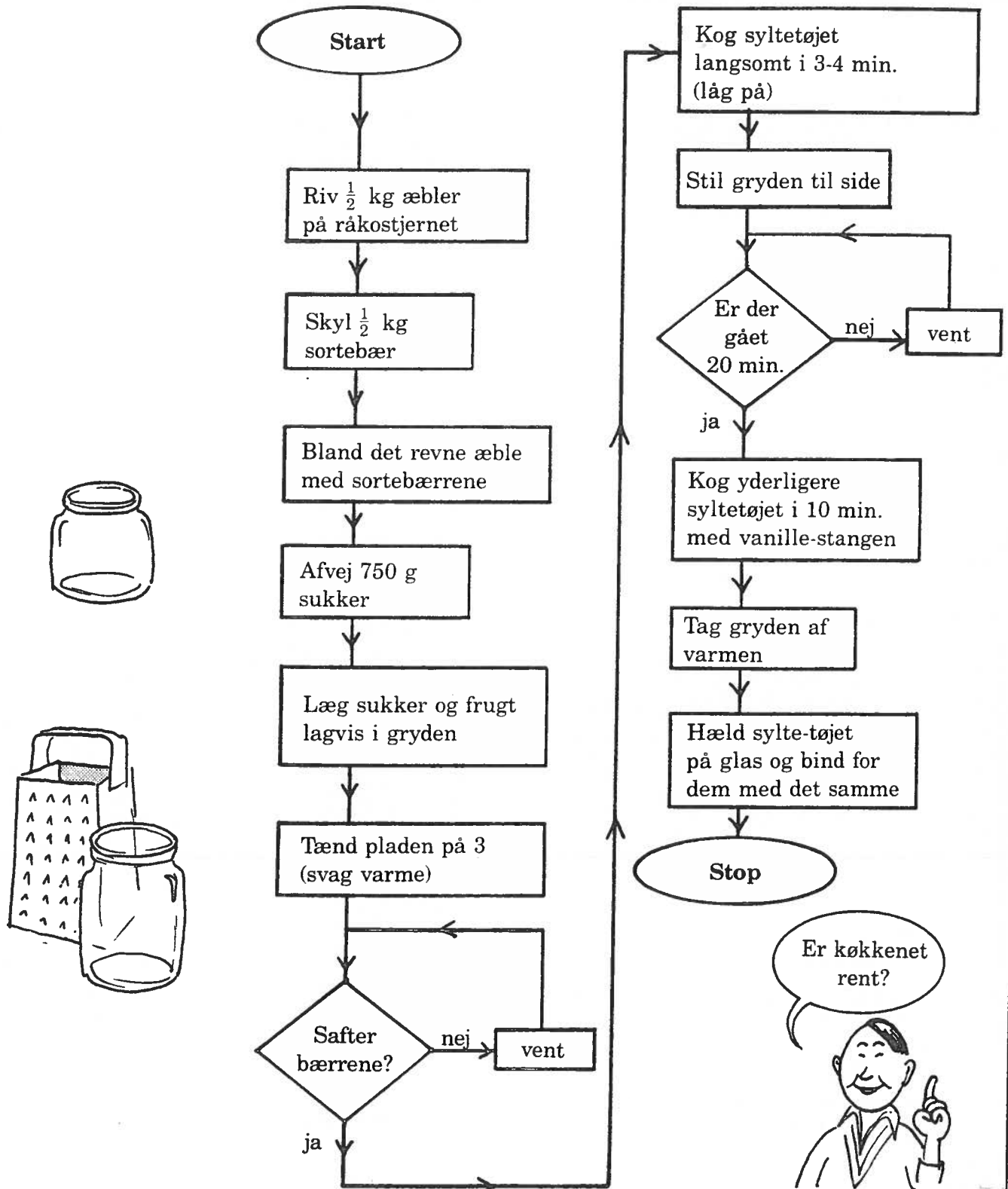
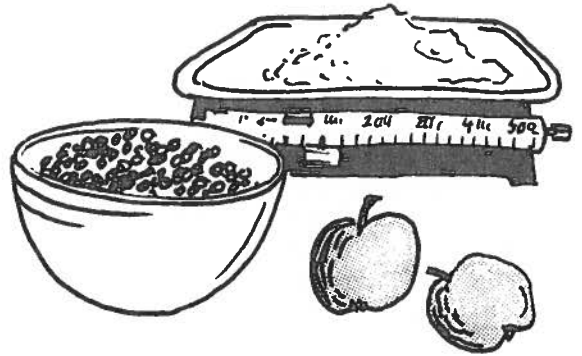
Igaffik saligaappa?



## Sortebær-syltetøj

Du skal bruge:  $\frac{1}{2}$  kg sortebær  
 $\frac{1}{2}$  kg æbler  
 $\frac{1}{2}$  stang vanille  
750 g sukker

- et råkostjern, en gryde, en vægt og syltetøjsglas.



Er køkkenet rent?



## Najoqqutassat

### Paarnat tunguinik tunguarnitsuliaq (Gelé)

1 kg paarnat  
1 kg sioraasat  
20 g geleringsmiddel (qerattarsaat, issor-saat)  
1 dl imeq

Paarnat imermi minuttit qulit missaanni qalatsikkitt.

Paarnat tunguat annoraaminikkut nakkar-tillugu kuutsiguk sioraasanillu akullugu. Qallaserteqqiguk issortitaliornermillu (geleringsmiddel) ilitsersuut puuaniittoq mallillugu suliaralugu.

Aanaveersaammik puussat igalaamineq errororuk tunguarnitsuliallu kuillugu aqaguanilu aatsaat matullugu.

### Kimmernanit marmeladeliaq (tanguarnitsuliaq)

1 kg kimmernat  
500 g sioraasat  
250 g missiliorlugit pærit imaluunniit iipilit sequtsikkat  
1 dl imeq  
(pærinik akusimagaanni sioraasat 150 g-inik ilaneqassapput)

Kimmernat immaqalu pærit sioraasanut akulerulluarneqassapput.

Imeq akulerullugu kuineqassaaq sallaatsunguamillu qalatsikkiartuarneqassalluni. Kissassuseq sakkukitsunnguaq atorlugu minuttit qulit missaanni qalaarusaassaaq igalaaminermullu kissalaartumut immiunneqassalluni, ingerlaannarlu matuneqassalluni.

Aanaveersaammik akuneqartariaqanngilaq kimmernat nammineerlutik aanaveersaateqareemata.

## Opskrifter

### Sortebærgelé

1 kg sortebær  
1 kg sukker  
20 g geleringsmiddel  
1 dl vand

Kog sortebærrene med vandet i ca 10 minutter.

Lad dem dryppe af gennem en saftpose og bland saften med sukkeret.

Lad det koge op igen og følg anvisningen på posen ved tilsætning af geleringsmiddel.

Hæld på atamonskyllede glas, som først bindes til dagen efter.

### Tyttebærsyltetøj

1 kg tyttebær  
500 g sukker  
ca 250 g pærer eller æblemos  
1 dl vand  
(hvis der tilsættes pærer, skal sukker-mængden forhøjes med 150 g)

Tyttebær og evt. pærer blandes godt med sukkeret.

Vandet hældes over, og blandingen bringes langsomt i kog.

Koger ved sagte varme i 10 minutter og hældes på varme glas, der bindes til med det samme.

Det er ikke nødvendigt at tilsætte konserveringsmiddel, da tyttebærrene selv indeholder dette.

### **Kaagi (Tærti) kigutaarnanik akulik.**

500 g kigutaarnat

150 g sioraasat

Naqittagassap akussai:

200 g qajuusat

125 g punneq

1 alussaat sioraasat

2-4 alusssaatit imeq nillarissoq

Qajuusat punnerlu akuukkit - siullermik punneq savimmik qajuusanut aggussavat - taava pussunnik qajuusat punnerlu sequt-sissavatit immussuartut aserortikkatut isikkoalersillugu. Taava sioraasat akulerutis-savatit.

Naggataagut imeq akulerutissavat - kuser-nikkuutaarsinnaavat - imeq ingasaanneqas-sannigilaq iffiugassaq sequtsinngisimaar-tiinnassavat.

Naqittagaq naqittaavimmiit peerlugu folia-mik pooriarlugu nillataartitsivimmut min-nerpaamik nal. ak. ataaseq uninngatissa vat. Kigutaarnat sioraasanik akuukkit na-qittakkap uninngaarnerani uninngatillugit. - Naqittagaq nerrivimmut qajuusanik nakka-latsikkamut tasitsassavat saattukujuunn-gorlugu uuneqarfissaanut ikillugu, naqit-takkap ilamerna pinnersaatissat toqqoruk.

Naqittagaq minutsit qulit missaanni 225 gradimi uuguk - naqittakkap kuitsiviup sinaa qaangersimassavaa - iffiorneqaq-qaarnermini qumarpallaaqinammat.

Maanna kigutaarnat immiutissavatit.

Naqittakkap sinnera 1 centimeterimik is-sussusilerlugu tasitsaruk. Taakku kigutaar-nat qaavinut ungaluusatut perlaajuk sinaa-nullu naqillugu - iluamik nipissinnaann-gippat manniip qaqortortaanik nipinneqqu-seruk (Manniit qalipakuini qaqortortami-nernik nipinngasoqalaartarpoq, taanna ator-neqarsinnaavoq).

Kaagi minutsit 30-t 35-llu missaanni 200 gradimi iffiorneqassaaq. Qerner-tippallaannginnissaa sianigiuk. Nillataartu-mik flødeskumilerlugu creme fraicelerlu-guluunniit sassaalliutigiuk.

### **Blåbærtærte**

500 g blåbær

150 g sukker

mørdej af:

200 g mel

125 g smør

1 spsk. sukker

2 - 4 spsk iskoldt vand

Bland mel og smør - hak først smørret i melet med en kniv - brug derefter finger-spidsene og smuldr mel og smør sammen, til det har en konsistens som reven ost. Tilsæt derefter sukkeret.

Til sidst tilsættes vandet - på det nærmeste dråbevis - der må ikke komme mere vand i, end at dejen lige akkurat hænger sam-men.

Pak dejen ind i folie og lad den hvile mindst en time i køleskabet.

Bland blåbær og sukker og lad det trække, mens dejen hviler.

Rul dejen ud på melet bord og beklæd en tærteform eller springform - gem lidt dej til at pynte med. Forbag bunden i ovnen ved 225 grader i ca 10 minutter - lad dejen hænge godt ud over formens kant - ellers krymper den for meget under forbagnin-gen.

Hæld nu blåbærrene i.

Rul resten af dejen tyndt ud og skær den i 1 cm brede strimler. Læg disse over bærre-ne på kryds og tværs i et gittermønster og tryk strimlerne fast til tærtebunden - brug lidt æggehvite, hvis det kniber med at få dem til at hænge fast (Der er altid lidt æg-gehvide til rest i de "tomme"æggeskaller). Bag tærten ved 200 grader i ca 30 - 35 minutter. Pas på, den ikke bliver for mør-kebrun.

Det smager dejligt med koldt flødeskum eller creme fraiche til.

### Mariap paarnanik sikuliaa

5 manniit

6 dl piskefløde

500 g paarnat

300 g sioraasat

Immiartorfik ataaseq Grand Manier imaluunniit rom (mininneqarsinnaavoq)

Paarnat aserortikkitt nakkartitsivikkullu putukitsukkut nakkartillugit - taava kiguteraerpassuit peerneqassapput.

Manniit avinneqassapput aappalaartortaalu sioraasalerlugit qaqortuinnangortillugit aalaterneqassapput.

Qaqortortai qeratasuinnangortillugit aalaterneqassapput.

Fløde (immuup qalippernera) flødeskumminngortillugu aalaterneqassaaq.

Paarnat aserortikkat imigassamik akuneqassapput, massakkullu siullermik paarnat mannimmik sioraasanik aalateruluukkanik akuneqassapput, taava flødeskummi nag-gataatigullu manniit qaqortortaat aalateruluukkat akulerunneqassallutik - tamarmik sallaalluinnartumik akulerunneqassallutik. Sikuliassaq niaquusamut kuitsivimmuluunniit (randform) kuineqassaaq sivikinnerpaamillu nal. ak. tallimat qeritinneqassalluni. (Qerititsinermut ilitsersuut aamma atorsinnaavat).

Nal.ak. siulleq aappaataluunniit affaa sikuminernik mangertinnginniassammat ajassaammik aalateraqattaassavat.

Siku kusanarluinnartumik tunguusamik qalipaateqarpoq - nerisussat puuguttamut immikkut niusereerlugit flødeskummimik sikuliat pinneraaserlugit kusanarluinnarput.

### Maries sortebæris

5 æg

6 dl piskefløde

500 g sortebær

300 g sukker

1 glas grand manier eller rom (kan udledes)

Sortebærrene blendes og passerer gennem en finmasket sigte - så slipper man af med mange små hårde kerner.

Æggene deles, og blommerne piskes hvide med sukkeret.

Hviderne piskes meget stive.

Fløden piskes til flødeskum.

Bærmosen blandes med spiritussen, og nu blandes først bær med æggesnapsen, derefter flødeskummet og til sidst de piskede hvider - alt sammen med *meget* let hånd.

Ismassen hældes i en skål eller en randform og fryses i mindst 5 timer. (Se evt. opskrift på fryseblanding).

Der røres jævnlige med en gaffel den første time eller halvanden, så forhindrer man, at der dannes hårde krystaller i isen.

Isen har en fantastisk smuk, lilla farve - og det ser godt ud at portionsanrette den pynetet med et par klatter flødeskum.



### **Kuannit igutsaat tungusunnitsuutaanik akullit**

2 dl imeq  
1 dl seernartoq (eddike)  
200 g igutsaap tungusunnitsuutaa  
3 - 4 nellikit ilivitsut  
15 - 20 kuannit kanaartaat

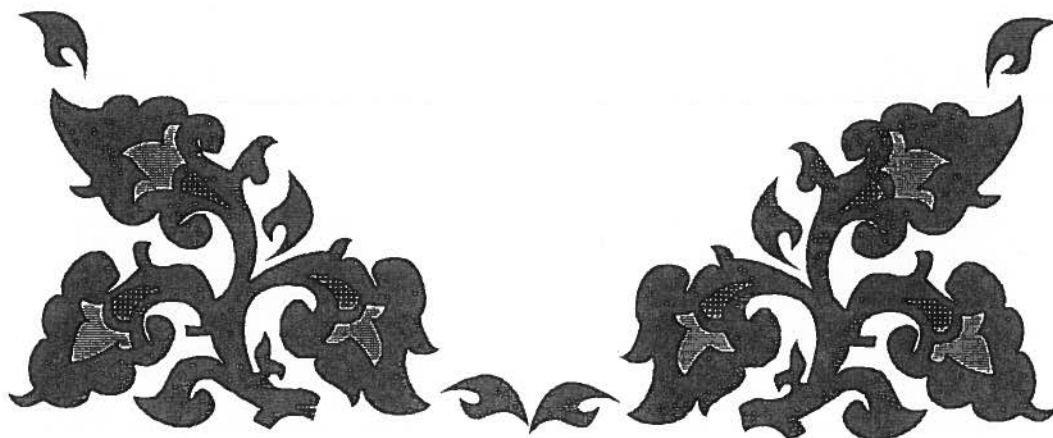
Kuannit kanaartaat errorlorluassavatit manngertorta qarpatalu peerlugit. Imeq kanaartaanit issuttuutissavat kanaartallu 4-5 cm-inngorlugit kitserlugit. Kuannit igalaaminermut matulluarsinnaasumut ikikkit - ajornanngippat franskit tunguarnitsuliaminnut puuliuttagaannik. Imeq, seernartoq tungusunnitsuullu qalattikkit tungusunnitsuutip aalluarnissaata tungaanut. Nellikit ilivitsut ikikkit qalatallu uunartoq kuanninut kuiuk. Ingerlaannaq matussavat. Kuanniliat nillataartumiissapput taartumilu. Isserup kuanninut iluamik akulerunnissaa ullunik arlalinnik sivisussuseqarmat pitsaaneruvoq nerilersinnagit minnerpaamik sapaatip akunnera sivisunerusumilluunniit utaqqisinnaagaanni. Sianigit nungujaqimata pitsaanerussaag annaarukkit! Kuannit isserup iluaniitillutik nutaatut ittuassapput kinguleqqiutitullu sassaalliutigineqarsinnaallutik flødeskummilerlugit imaluunniit sikulerlugit vanillemik akulimik.

### **Honningsyltet kvan**

2 dl vand  
1 dl eddike  
200 g honning  
3 - 4 hele nelliker  
15 - 20 sprøde og friske kvanstikke

Skyl kvanstilkene godt og fjern eventuelle grove ribber. Ryst stilkene helt fri for vand og skær dem derefter i 4 - 5 cm lange stykker. Læg kvanstykkerne i et glas med tætslutende låg - gerne et af de franske henkogningsglas. Kog vand, eddike og honning sammen, til honningen er helt opløst.

Put de hele nelliker i, og hæld denne marinade skoldende hed over kvanstilkene. Læg låg på med det samme. Glassene skal opbevares køligt og helst mørkt. Det tager nogle dage for marinaden helt at gennemtrænge kvanstilkene, så vent mindst en uge, før der smages på produktet. Men pas på - så snart glasset er åbnet, forsvinder indholdet som dug for solen. Så lav hellere en stor portion! Kvanstilkene, som holder sig fint sprøde i marinaden, kan serveres som en dessert med flødeskum eller med blød vaniljeis.





### **Kigutaarnanit sikuliaq**

(Inunnut sisamanut)

500 g kigutaarnat

4 dl piskefløde

6 alussaait flormelis

Kigutaarnat iluamik inerisimasut aserortikit ajassaammik imaluunniit blenderimik. Flormelisinik akoorluakkit. Fløde aalateriarlugu kigutaarnanut sallaatsunnguamik aakulerullugu.

Niaquusaq plastikkimik foliamilluunniit qalleruk nalunaaquttallu akunnerisa sisamat missaanni qerititsivimmiitillugu.

(Qerititsinermik ilitersuut takuuk)

Nalunaaquttap akunnera siulleq ajassaammik aalateqattaarneqassaaq sikutut sorbetitut isikkoqapajaalersillugu.

Kinguleqqiutitorfinnut sassaalliutigiuk immaqalu flødeskummimik pinnerasaasilaarlugu.

**Inger Haugep atuakkiaanit "Opskrifter fra mit køkken i Grønland"-imit - tigulaakkat.**

### **Blåbæris**

(4 personer)

500 g blåbær

4 dl piskefløde

6 spsk flormelis

Mos bærrerne, som skal være fuldmodne, med en gaffel eller blend dem.

Bland dem godt med flormelis.

Pisk fløden stiv og bland flødeskum og frugtmos godt - men med meget let hånd.

Dæk skålen med plast eller folie og stil den i fryderen i ca 4 timer.

(Se opskrift på fryseblanding)

Den første time røres der jævnlige i isen med en gaffel, så konsistensen bliver nærmest som sorbet.

Anret i skål eller portionsglas og pynt evt. med et par flødeskumstoppe.

**Fra Inger Hauges "Opskrifter fra mit køkken i Grønland"**

### **Najoqutassat allat:**

#### **Paarnat**

Paarnanit marmeladeliaq:

2 l paarnat

1 kg iipilit

vanilje ilivitsaq 1

1½ kg sioraasat

alussaait 1-2 asiunaveersaat (atamon)

Iipilit ameraajariarlugit kiliortorlugit sequksikkitt. Paarnat errortukkit. Paarnat, iipilit sioraasallut ikiariissitaarlugit igamut ikikkitt. Taava sakkukitsumik qalarusaalisapput tunguliulernissaat tikillugu. Vaniljemik qupisamik akullugit minutsini 10-ni qalassapput. Iga innermiit peeriarlugu asiunaveersaammik akuneqassaaq. Marmeladit puukuinut immiunneqarsinnaapput.

### **Andre opskrifter:**

#### **Fjeldrevling**

Sortebærsyltetøj:

2 l sortebær

1 kg æbler

1 stang vanilje

1½ kg sukker

1-2 spsk konserveringsvæske

Riv æblerne på råkostjernet.

Skyl bærrerne.

Læg æbler, bær og sukker lagvis i gryden.

Sæt det over svag ild til bærrerne safter.

Kom den flækkede vaniljestang i, og kog den med i 10 minutter.

Tag gryden af ilden og tilsæt konserveringsvæske.

Man kan evt. genbruge gamle syltetøjsglas til at opbevare sortebærsyltetøjet i.

### **Kaagi kigutaarnalik**

150 g qajuusat  
200 g punneq imaluunniit plantemargarine  
200 g sioraasat  
1 alussaateeraq pullassaaitit  
3 manniit  
300 g missaani kigutaarnat

Akussat tamaasa aalaterluarneqassapput iffiugassarlu kuitsivimmut naqqa peertakamut immiunneqassaaq. Maskiinamik aalaterummik peqaraanni, taava tamaasa ataatsikkut immiunneqarsinnaapput - peqanngikkaanni punneq sioraasallu aalaterneqaaqassapput - taava manniit ataasiakkaarlugit naggataatigullu qajuusat pullassaaitillu akulerunneqassallutik.

Iffiugassaaq kiliortuummik savimilluunniit manissarneqassaaq qaavanullu kigutaarnat kuineqassallutik tamaat siaruarteriffigalugu.

Iffiugaq iffiorfimmi 190 gradimik kissasusilimmi nal. ak. missaani uunneqassaaq. Kaagi uulluarsimanersoq nuersaammik misilissavat.

Kaagi uulluarsimaguni iffiorfimmiit peerneqassaaq, kuitsiviillu sinai savimmik kaanngartinneqassapput. Kaagi kuitsivimmi nillorserneqassaaq.

Suli kissalaartoq creme fraicelerlugu flødeskummilerluguluunniit sassaalliutigineqassaaq.

### **Blåbærkage**

150 g mel  
200 g smør eller plantemargarine  
200 g sukker  
1 tsk bagepulver  
3 æg  
ca. 300 g blåbær

Rør alle ingredienserne til dejen godt sammen og hæld dejen i en smørsmurt springform.

Har man en røremaskine, hældes det hele i skålen på én gang - ellers må man starte med smør og sukker - derefter tilsættes æggene ét ad gangen og til sidst mel og bagepulver.

Glat dejen ud med dejskraberen eller en kniv og hæld bærrene over og fordel dem i et jævnt lag.

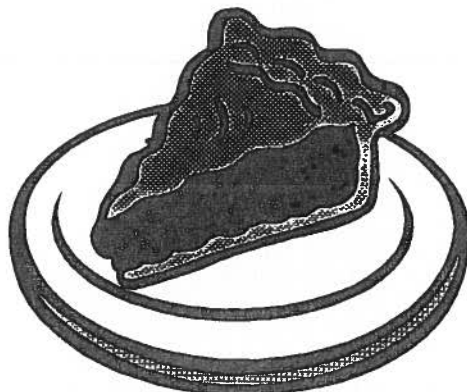
Sæt formen i ovnen ved 190 grader i ca en time.

Prøv med en strikkepind, om kagen er gennembagt.

Når kagen er gennembagt, tages den ud af ovnen, og springformens sider løsnes med en kniv.

Kagen afkøler i springformen.

Serveres lun med creme fraiche eller flødeskum.



## Sikuliaq vanillelik

Inummut ataatsimut:

Sikuliaq:

- ▶ 1 dl immuup qalipaa
- ▶ 1 alussaat sioraasat
- ▶ ¼ alussaateeraq vanillesukker
- ▶ manniup aappaluttortaa imlt. mannik ilivitsoq

1. (mannilerlugu). Manniit sioraasallu aalanneqassapput.. Immuup qalipaa aalaterneqassaaq. Immuup qalipaa vanillelu mannimmut sallaatsumik akulerunneqassalluni sikuliummullu ilineqassalluni. Sikuliaq aalatillattaarlugu qeritinneqassaaq.

2.(mannilernagu). Immuup qalipaa aalaterneqassaaq (aalaternissaa pinngitsoorneqarsinnaavoq). Sioraasat vanillelu immuup qalipaanut aalaterneqassapput. Youghurtip puukuinut immiunneqassaaq. Sikuliaq aalatillattaarlugu qeritinneqassaaq.

Sikuliut:

- ▶ Sermeq sequtsigaq imlt. aput niaquusami
- ▶ 4-5 alussaatit taratsut

Sermeq sequtsigaq apulluunniit niaquusamut ikikkit.

Taratsut akuliutikkit.

Sikuliat sikuliummut ikikkit sikuliallu kinererata iluatsinnissaanut aalatillattaarneqassaaq.

## Vanilleis

Pr. person skal bruges:

Isen:

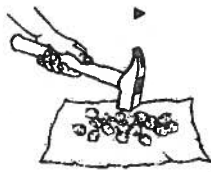
- ▶ 1 dl piskefløde
- ▶ 1 spsk sukker
- ▶ ¼ tsk vanillesukker
- ▶ evt. en æggeblomme eller et helt æg

1. (med æg). Æg og sukker piskes. Fløden piskes. Flødeskum og vanille vendes i æggeskummet. Kommes i youghurtbægre der stilles i kuldeblandingen. Isen fryses under omrøring

2 (uden æg) Fløden piskes (piskning kan undlades) . Sukker og vanille røres i flødeskummet. Kommes i youghurtbægre der stilles i kuldeblandingen. Isen fryses under omrøring.

Kuldeblanding:

- ▶ Knust is eller sne i en skål
- ▶ 4-5 spsk salt



Den knuste is eller sne kommes i en skål .

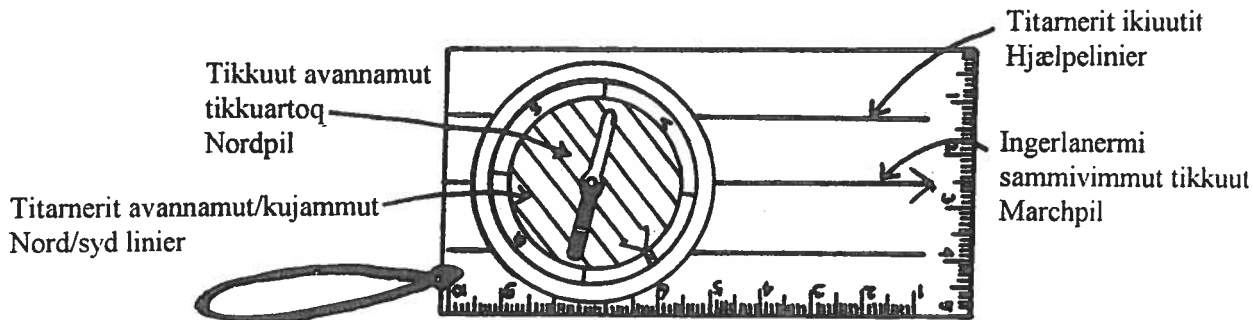


Salten tilsættes.

Bægrene med is sættes i kuldeblandingen og der røres til isen har en passende konsistens.

## Pujorsiut

Pujorsiutip pinngortitami atulinnginnerani pujorsiutip tikkuagassaminit niguanera illoqarfissinni qanoq annertutiginersoq (soorlu TELEmi) paasiniaqqaassavat. Pujorsiutip tikkuagaata qivernernik (gradinik) qassinik ilanissaa ilanngarnissaaluunniit taassuma aalajangissavaa.



Pujorsiutip qalia  
Kompashus



### Titartagaq takujuk:

Pujorsiutip qalia kaajallatsinneqarsinnaavoq. Naqqaniipput tikkuut avannamut tikkuartoq kiisalu titarnertit avannamut / kujammut pujorsiutip qaavata kaajallatsinneqarnera malillugu kaajallaqataasussat.

Pujorsiutip tikkuutaata isua aappaluttumik qalipaatic kajungertumut avannarlermut tikkuartuarpoq.

Ingerlanermi sammivimmuut tikkuut pujorsiutip titartaataata qeqqaniippoq.

### Nunap assingani piffik A-mit B-mut pi-sunniaruit:

Nunap assingata qaanut pujorsiut ilissavat ingerlanermi sammivimmuut tikkuut inigisanniit tunaartannut tikkuartillugu.

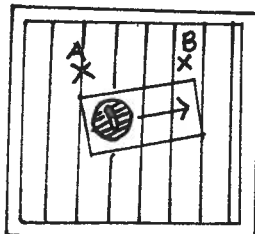
### Se på tegningen:

Kompashuset kan drejes. I bunden findes en nordpil og nord/syd linier, der drejer med, når du drejer kompashuset. Kompasnålen er farvet rød i den ene ende. Den røde del af kompasnålen peger altid mod magnetisk nord.

Marchpilen er pilen på midten af kompaslinealen. Den viser din marchretning, når du går i terrænet.

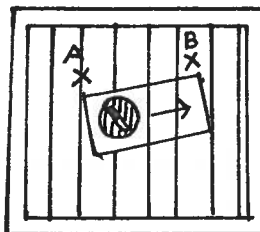
### Når du vil gå fra punkt A til punkt B på kortet:

Læg kompasset på kortet, så marchpilen peger i retning fra udgangspunkt til mål.



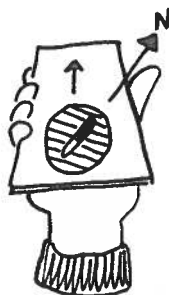
Pujorsiu tip qalia saqitissavat pujorsiu tip naqqaniittoq tikkuut avannamut tikkuartoq kiisalu nunap assingani titarnerit ammu-kaartut naleqqatigiilersillugit - tamarmik avannamut sammilersillugit.

Drej kompasset, indtil nordpilen i bunden af kompasset vender samme vej som meridianen (nord-syd-linierne på kortet) og peger mod nord på kortet.



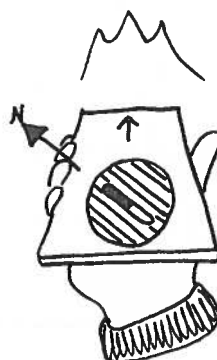
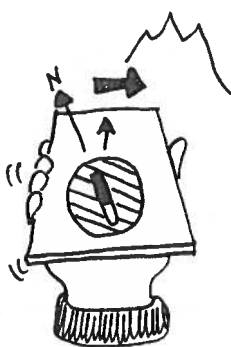
Pujorsiu nunap assinganit peeriarlugu siumut narlortiguk pujorsiu tip tikkuutaa unisiillugu.

Løft kompasset fri af kortet og hold det vandret foran dig, til kompasnålen er faldet til ro.



Pujorsiu taama narloqqatillugu illit saqigit pujorsiu tip tikkuutaa kiisalu tikkuut avannamut tikkuartoq naleqqatigiilersillugit. Ingerlanermut sammiviup illit ingerlaninni sammivissannik tikkuuppaatit.

Drej dig selv med kompasset foran dig, indtil kompasnålen dækker nordpilen i kompassets bund. Marchpilen fortæller dig i hvilken retning du skal gå dig i terrænet.



Nunap assingani aqutissannik titartaagit. Takivallaassanngilaq.

Prøv at tegne en rute ind på kortet over lejrterret. Den skal ikke være alt for lang.

Pujorsiu ilitsersuut malillugu inissiguk.

Indstil kompasset som forklaret herover.

Pujorsiu iluaqqutsiullugu aqutissat aqutigiuk.

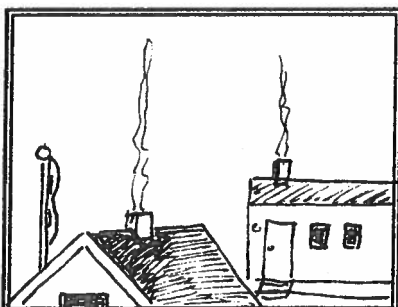
Gå ruten.

Tunaartat eqqorlugu apuuppit?

Endte du der, hvor du ville?

## Anorip sakkortussusia

## Vindstyrke



Qatsunganeq  
Stille  
0 - 0,2 m/s

Pujoq qummuinnaq ingerlavoq.  
Røg stiger lige op.



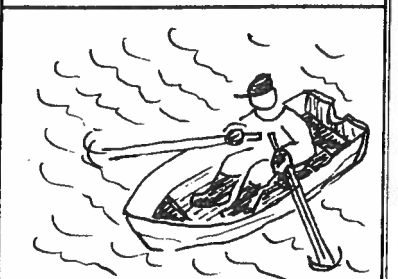
Suialaanguaq  
Svag luftning  
0,3 - 1,5 m/s

Pujoorfiup pujuata anorip sammivia  
takutippaa.  
Røg viser vindretning.



Anorsaanguaq  
Svag brise  
1,6 - 3,3 m/s

Anori kiinnami malunnarpoq.  
Vind føles i ansigtet.



Anorsaaq  
Let brise  
3,4 - 5,5 m/s

Maliarannguit tatsini immamilu ta-  
kussaapput.  
Krusninger og små bølger på sø og  
hav.



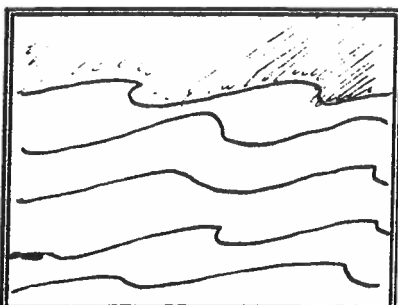
Nakkisaaq  
Jævn brise  
5,5 - 7,9 m/s

Anorip pujoralak pappilissallu teq-  
qarpai. Erfalasoq siaarpoq. Imaani  
mallit qapuliorput.  
Vinden løfter støv og løst papir. Flag  
strækkes. Hvidt skum på bølger.



Suffarik  
Frisk brise  
8,0 - 10,7 m/s

Tatsini maliarsuit qittarneqarput.  
pisuinnarluni assornarpoq.  
Toppede småbølger på søer. Man  
mærker modstand under gang.



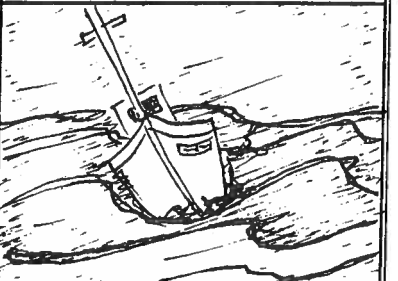
Anorsarik  
Kuling  
10,8 - 13,8 m/s

Imaani mallit annerupput, tannerupput qittarneqartiterlutillu. Anori assorlugu qasunarpoq.  
Større og længere havbølger. Det er trættende at gå mod vinden



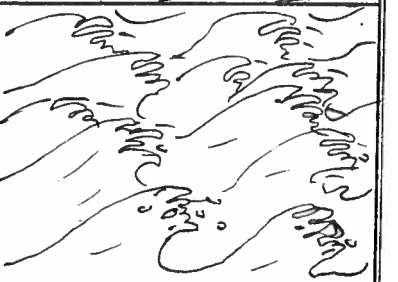
Natsimaasarneq  
Stiv kuling  
13,9 - 17,1 m/s

Anori assorlugu ingerlajuminaappoq. Det er vanskeligt at gå mod vinden.



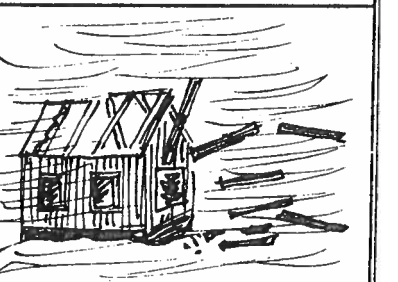
Natsimaneq  
Hård kuling  
17,2 - 20,7 m/s

Uninnganeq ajornangajappoq. Mallit portusipput.  
Vanskeligt at stå stille. Høje bølger.



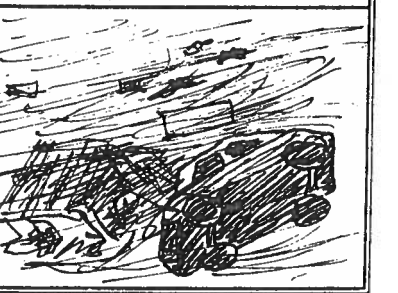
Anorersuaq  
Storm  
20,8 - 24,4 m/s

Maalissuit qalluarpalupput.  
Høje bølge, som skummer.



Anorersuarujusuaq  
Stærk storm  
24,5 - 28,4 m/s

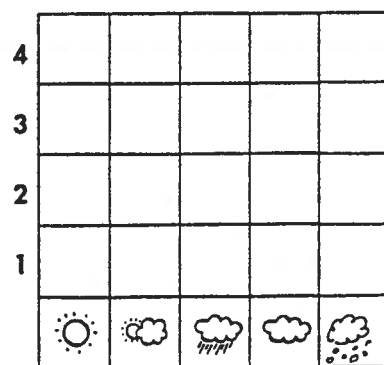
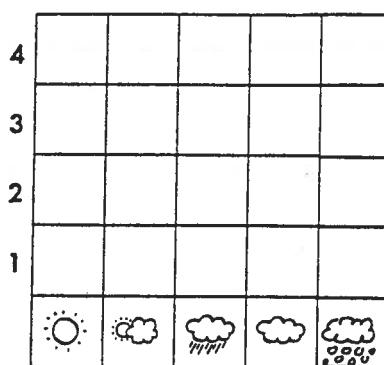
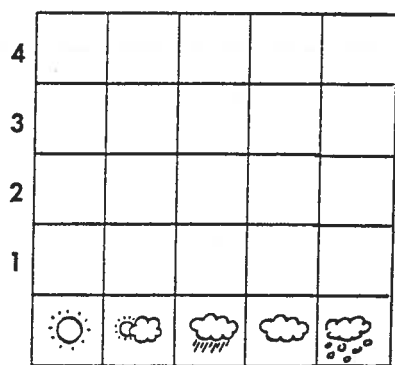
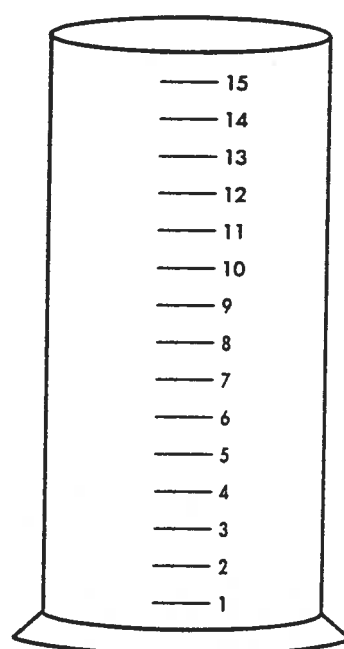
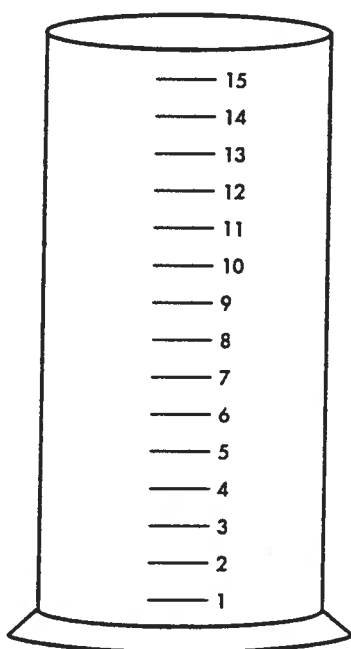
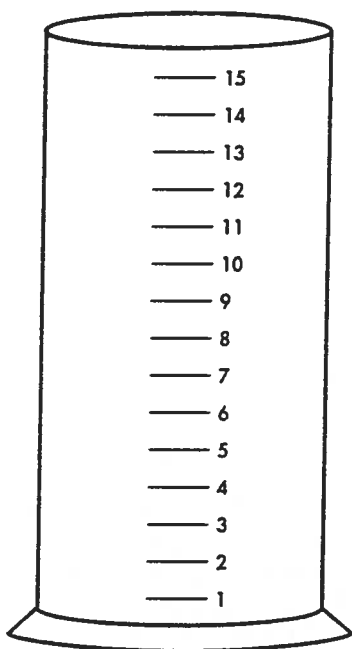
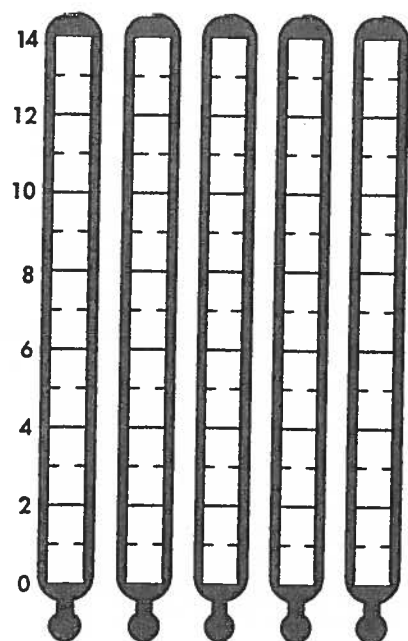
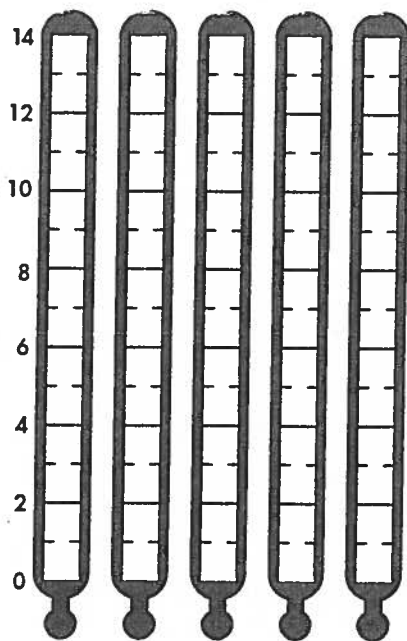
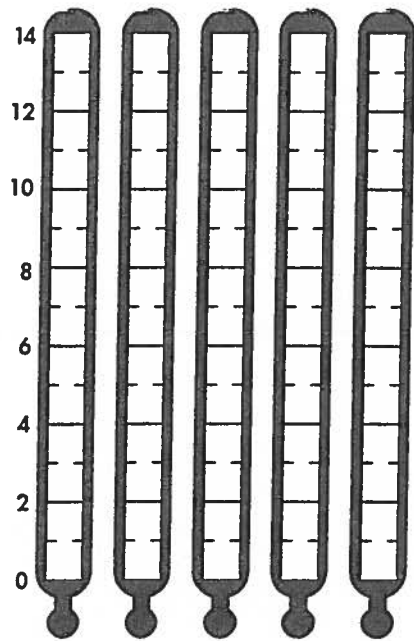
Annertuumik aseruaneqarpoq. Imaq malerujussuaqarpoq qaartarnerilu annertullutik. Qaalluartupilussuovoq.  
Omfattende ødelæggelser. På havet meget høje bølger med lange brådsøer. Havoverfladen er fuld af skum.



Ulussaarsuaq  
Orkan  
Over -  
32,7 m/s -  
sinnerlugu

Annertuumik aseruaneqarpoq. Silamineq ulorianarpoq. Imaq portusoor-suarnik malerujussuaqarpoq.  
Omfattende ødelæggelser. Livsfarligt at være ude. Vældige bølgebjerge på havet.

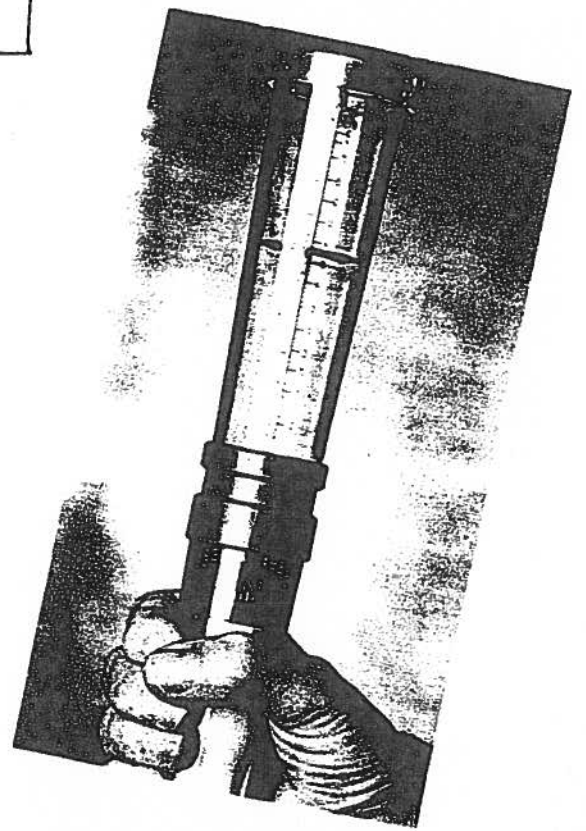
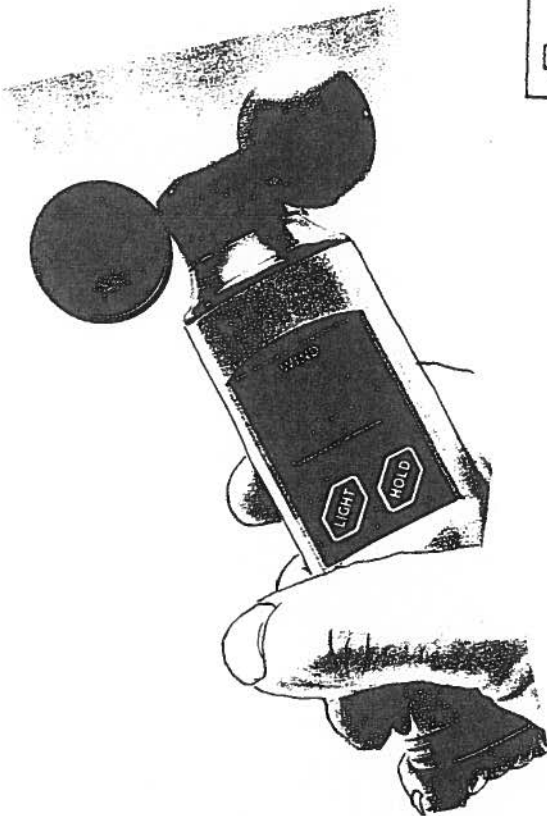
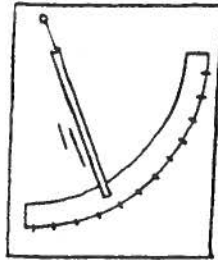
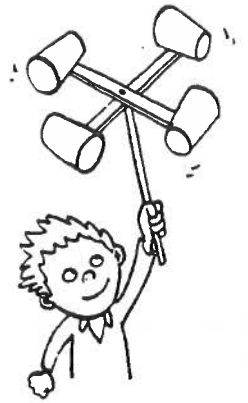
Føhnvind: Nunasarneq (anori kissartog)





# Anorip sukkassusianik uuttortaaneq

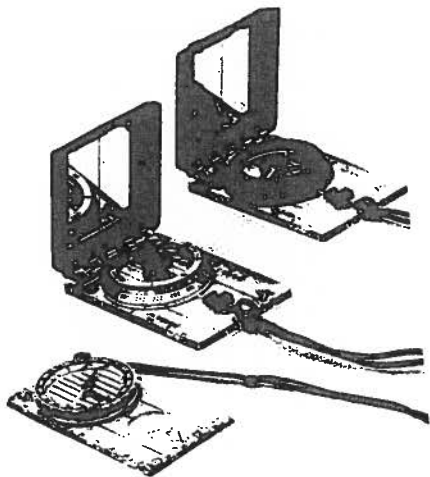
# Måling af vindstyrke



	Ataasin- ngorneq Mandag	Marlun- ngorneq Tirsdag	Pingasun- ngorneq Onsdag	Sisaman- ngorneq Torsdag	Talliman- ngorneq Fredag	Arfinin- ngorneq Lordag	Sapaat Søndag
Uuttuiffik Målested							
Ullaakkut Morgen							
Ualikkut Eftermiddag							

## Anorip sammivia

Anorip sammivia naniniarsiuk



## Vindretningen

Aflæs vindretningen



### Suut anorip sammivianik takutitsippat?

Erfalasoq, imaq, errortat il.il.  
Ukiumi aput silaannarmut miloriuteriarlu-  
gu suup tungaanut teqqalanera sammivis-  
siututiginnaavarsi.  
Uttortaalearuit illunik allanilluunniit  
akornuteqassanngilatit.  
Pujorsiuut iluaqutigalugu anorip sammivia  
allassavarsi.

### Hvordan kan du se vindretningen?

Flag, havet, røg, vasketøj osv.  
Kast lidt sne op i luften. Vinden vil lægge  
det i en drive, der viser dig vindretningen.  
Husk, du skal ikke være i læ af huse eller  
andet.  
Brug et kompas til at bestemme vindret-  
ningen.

	Ataasin- ngorneq Mandag	Marlun- ngorneq Tirsdag	Pingasun- ngorneq Onsdag	Sisaman- ngorneq Torsdag	Talliman- ngorneq Fredag	Arfinin- ngorneq Lordag	Sapaat Søndag
Uttuiffik Målested							
Ullaakkut Morgen							
Ualikkut Eftermiddag							

# Anori sumut sammiva?

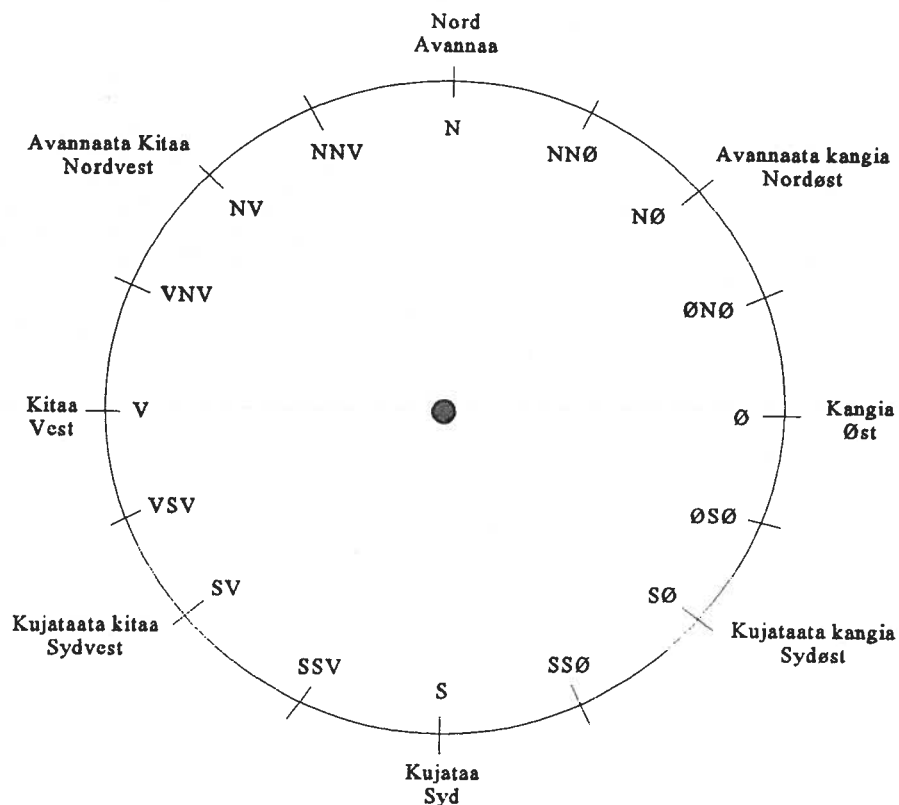
## Anorip taaguutaa Vindbetegnelse

Nord	avannaq
Syd	kujasik
Øst	kangisik
Vest	kippasik
Nordøst	avannaq-kangisik
Nordnordøst (NNØ)	avannaq-kangisiartoq
Nordvest	avannaq-kippasik
Nordnordvest (NNV)	avannaq-kippasiartoq
Sydøst	kujasik-kangisik
Sydsydøst (SSØ)	kujasik-kangisiartoq
Sydvest	kujasik-kippasik
Sydsydvest (SSV)	kujasik-kippasiartoq
Østnordøst (ØNØ)	kangisik-avannarpasiartoq
Østsydøst (ØSØ)	kangisik-kujasiartoq
Vestnordvest (VNV)	kippasik-avannarpasiartoq
Vestsydvest (VSV)	kippasik-kujasiartoq
Syd drejende øst	kujasik kangisimmut saqikkiartortoq

## Sammivia (ingerlarna) Retning (bevægelse)

avannamut
kujamut
kangimut
kimmut
avannamut-kangimut
avannamut-kangimukanneq
avannamut-kimmut
avannamut-kimmukanneq
kujammut-kangimut
kujammut-kangimukanneq
kujammut-kimmut
kujammut-kimmukanneq
kangimut-avannamukanneq
kangimut-kujammukanneq
kimmut-avannamukanneq
kimmut-kujamukanneq

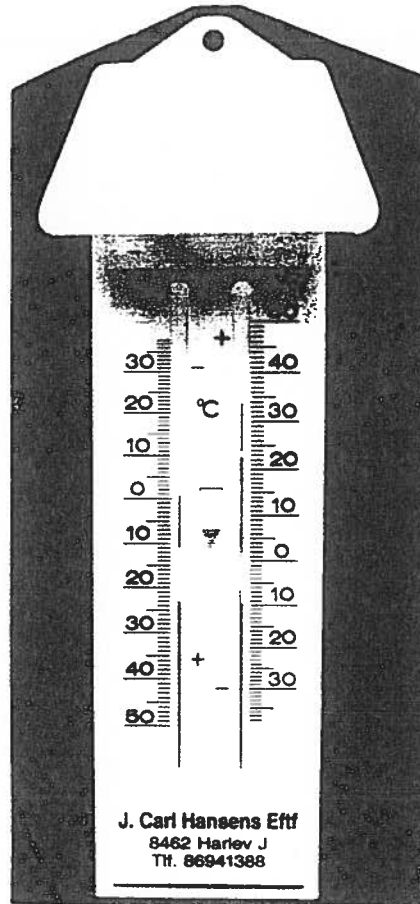
Vindhastigheden i vejrudsigten og i vejrmeldingen var angivet i meter pr. sekund:  
Silassami silamilu nalunaarutini anorip sukkassusia sekundimut meterinut uuttugaavoq.



# Silaannaap kissassusia

# Luftens temperatur

Nunap qaava kissarnerulaar-tarmat, uuttortaalerussi nuna qulaallugu meterinik marlunnik qaffasinnerusumik uuttortaassaasi. Kiassusersiut alanngortamiissaaq.



Når I skal til at måle luftens temperatur, skal I måle 2 meter over jorden, fordi det er lidt varmere helt nede ved jorden.

Termometeret skal være i skyggen.

	Ataasin- ngorneq Mandag	Marlun- ngorneq Tirsdag	Pingasun- ngorneq Onsdag	Sisaman- ngorneq Torsdag	Talliman- ngorneq Fredag	Arfinin- ngorneq Lørdag	Sapaat Søndag
Uuttuiffik Målested							
Ullaakut Morgen							
Ualikkut Eftermiddag							

## Silannaap naqitsinera

Silannaap naqitsinera silasiummik barometerimik uuttoarneqartarpoq.

Uuttuineq millimeteri atorlugu pisarpoq aamma millibarimik taanaqartarpoq (Mb).

Ullumikkut hectopascalimik taaneqartalerluni (Hp).

Uuttuigaangassi nuiqarnersoq seqinneresorluunniit, silaginnersoq silarlunnorsorluunniit misissortassavarsi.

Naqitsinertuffik naqitsiniisaffillu suunuku?

Uuttortaagassi sunik paasisaqarpisi?

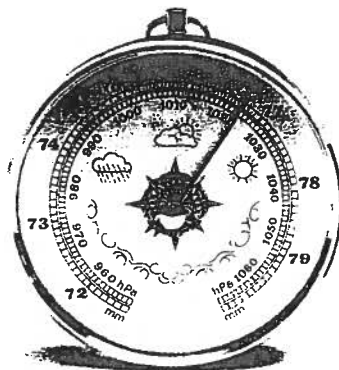
## Lufttryk

Man måler luftens tryk med et barometer. Det måles i millimeter, som også kaldes millibar (Mb). Det kaldes i dag for hectopascal (Hp).

Når I måler, skal I lægge mærke til, om der er skyer eller solskin, om det er dejligt vejr eller dårligt vejr.

Hvad er højtryk og lavtryk?

Hvad fandt I ud af, da I målte lufttrykket?



	Ataasin- ngorneq Mandag	Marlun- ngorneq Tirsdag	Pingasun- ngorneq Onsdag	Sisaman- ngorneq Torsdag	Talliman- ngorneq Fredag	Arfinin- ngorneq Lordag	Sapaat Sondag
Uuttuiffik Målested							
Ullaakkut Morgen							
Ualikkut Eftermiddag							

## Seqinermut nalunaaqutaliorit

**Atortussat:**  
Nalunaaqutaq  
Qisuk

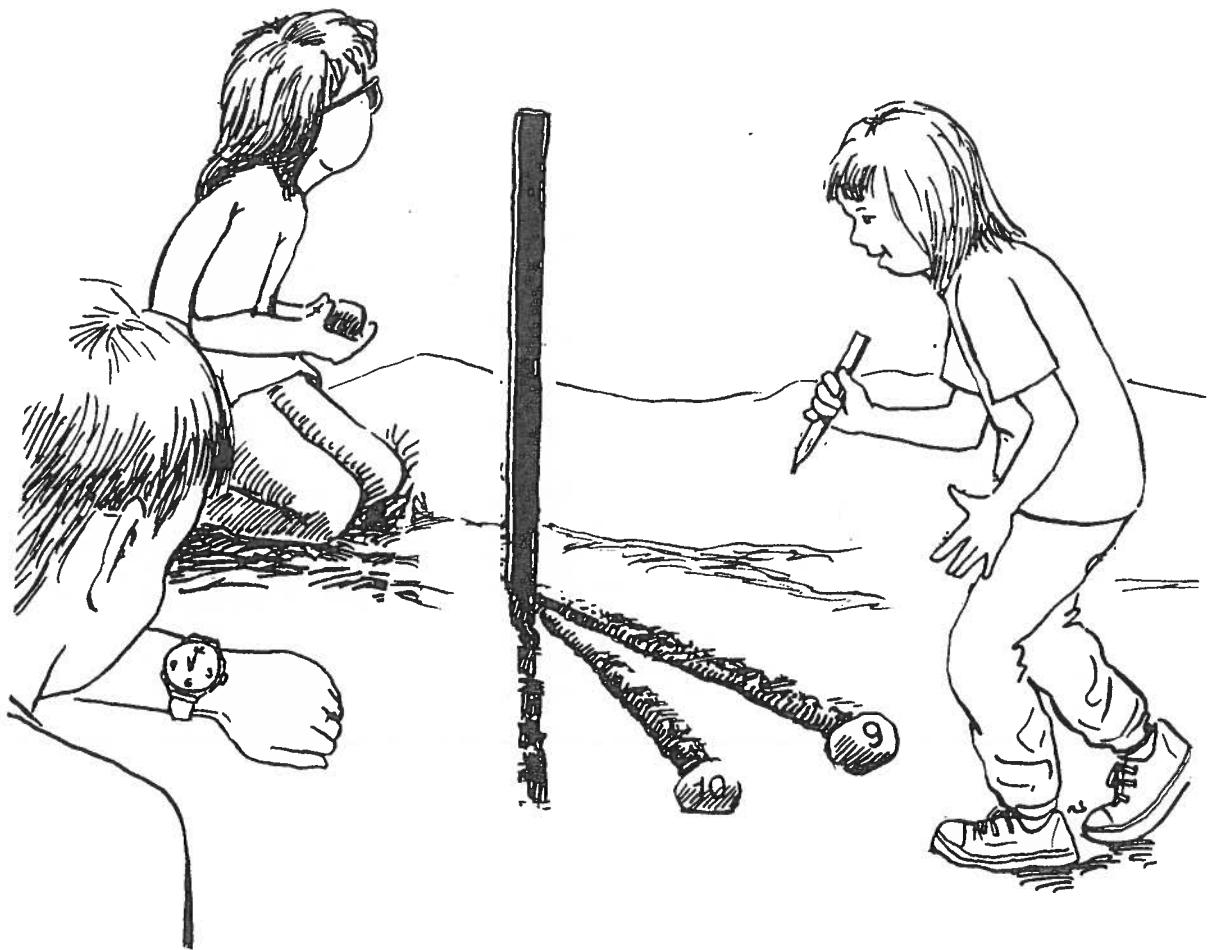
Nalunaaquttap tannera 12-imut apissik-kaangat seqernup alanngua malillugu titarsisassaasi, taassumalu isuanut kisitsit allattarlugu. Ujarak isuaniissinnaavoq kisitsimik allaffissaq.

Ulluni tullerni nalunaaqutaliarsi  
ajunnginnersoq takusartarsiuk.

## Lav et sol-ur

**Materialer:**  
Ur  
Pind

Sæt en streg i skyggen af pinden for hver gang den store viser er på 12 og skriv tallet for enden.. En sten kan anbringes for enden af hver streg, hvor tallet skrives på. Se på jeres sol-ur de næste dage for at se om det går rigtigt.



## Immap iluani qinnguartaat

Kuummi immamiluunniit aalisakkanik naasunik allanilluunniit isiginnaarniaraanni ajornakusoorsinnaavoq. Kisianni qingutilioruit immap iluaniittut erseqqissisapput. Sananissaa ajornanngitsunnguavoq.

Plast-folie pappialap qeratasuup isuanut nermutissavat.

Tasisartumik ungerutseruk.

Immami qinngutit piareerpoq.

### Atortussatit:

køkkenrullip pappialartaa  
tasisartoq

## En vandkikkert

Det kan være svært at se på dyr, planter og sten i et vandløb eller i havet. Med en vandkikkert ser du ret klart, hvad der er under vandet. En vandkikkert er let at lave.

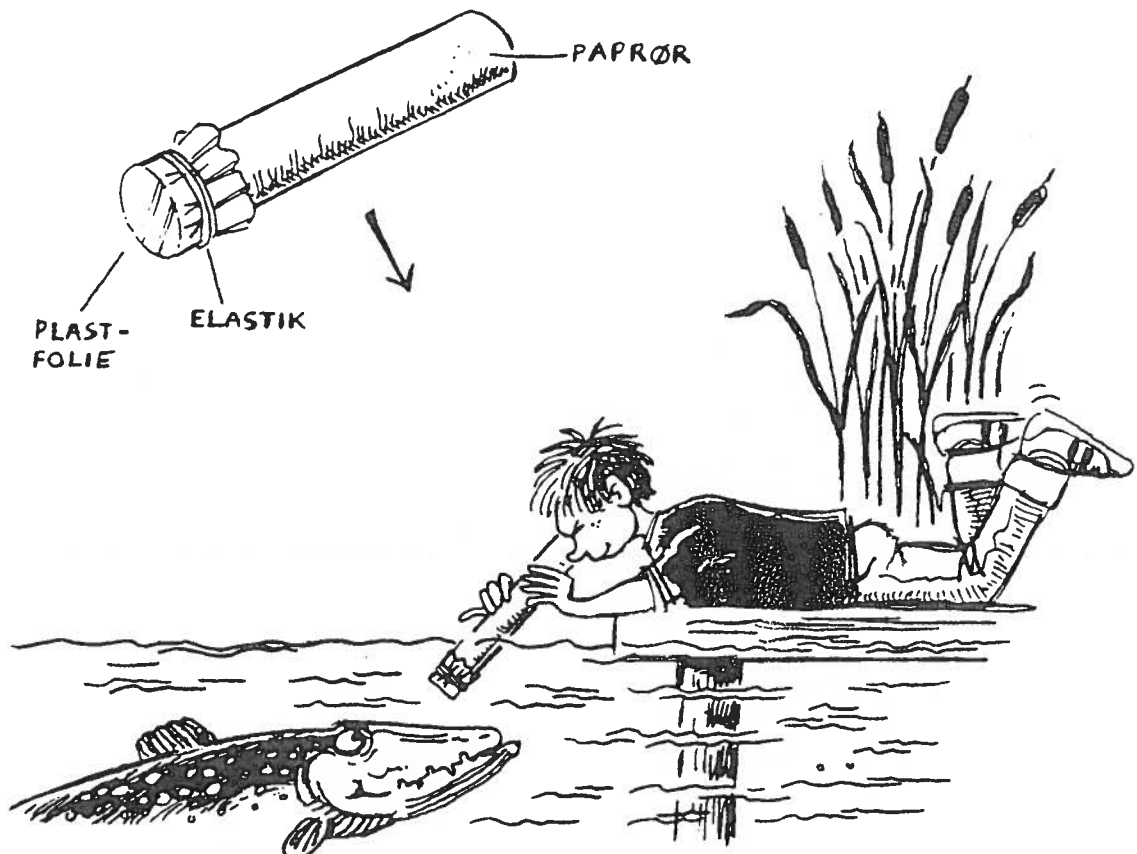
Læg et stykke plast-folie rundt om den ene ende af et paprør.

Sæt det fast med en elastik.

Nu er din vandkikkert klar til brug.

### Materiale:

køkkenrulle-paprør  
en elastik



## Arpaliutsitsilluni suliaqartit-sinerup ilusilernerá

Ilinniartitsisup piareersarnermini makku na-  
joqqutarisinnaavai:

- ▶ Siumut aalajangiunneqariissaaq
    - a) ingerlaffissaq tamaat peqaatasunit assigiimmik ingerlaffigineqassanersoq akunnigarfinni ingerlaqqiffissamik innersuunneqaannarluni, imlt.
    - b) peqataasut immikkut ingerlaffissalernerqassanersut.
  - ▶ Akunnigarfiit sumi inissinneqassappat?
  - ▶ Akunnigarfinni suliaassiisutit plastikkinik poorlugit akunniffinniitiinnarneqassappat? Imlt. peqatasut immikkut mapiminniitissavaat?
  - ▶ Akunnigarfinni suliaassiisutit toqqorsimassappat imlt. nuisaannartumiissappat?
  - ▶ Peqataasut sunik nassartinneqassappat?
- a1. Peqataasut tamarmik ataatsikkut aallartissapput. Aallartinnginnerminni immikkut sumunnarfissaminnik makitsisapput. Taamaalillutik atuartut akunnigarfinnut assigiinngitsunukassapput, tassanngaanniillu ingerlaqqiffissaminut innersuunneqartassallutik.
- a2. Peqataasut 5-10 minuttinik nikingasunik aallartassapput. Tassani orneqqaagassaq tamanut assigiissaaq.

Misilittakkat malillugit a1 ingerlatissallugu orniginarneruvoq. a2-mi utaqqinarpallaaler-sinnaasarpoq ilat aallartereersut aallannginnermi kiisalu tikereerluni ilat suli tikiingitsut.

- b. Ilinniartitsisup ingerlaarfissat arpaqati-giit amerlassusaat malillugit piariissavai. Akunnigarfiit tamarmik immikkut ilisarnaateqassapput arpattut tullerriiarlugit allattugassaannik. Uani piffissaq sivikinnerpaaq atorsimagaanni ajugaasutaasinnaangilaq pointilli katersortariaqarput.

## Rammerne for orienteringsløb

Under forberedelse til orienteringsløb, må læreren gøre sig nogen overvejelser:

- Overvej og bestem i forvejen, om
  - a) alle grupper skal følge den samme rute, hvor man ved posterne kan læse om vej til næste post, eller
  - b) hver gruppe skal have sin rute.
- Hvor skal posterne være?
- Skal posterne arbejdsbeskrivelser puttes i plastiklommer og ligge på stedet? Eller skal deltagerne have dem i deres mapper?
- Skal posterne være synlige eller gemt bag et eller andet?
- Hvad skal deltagerne udrustes med?

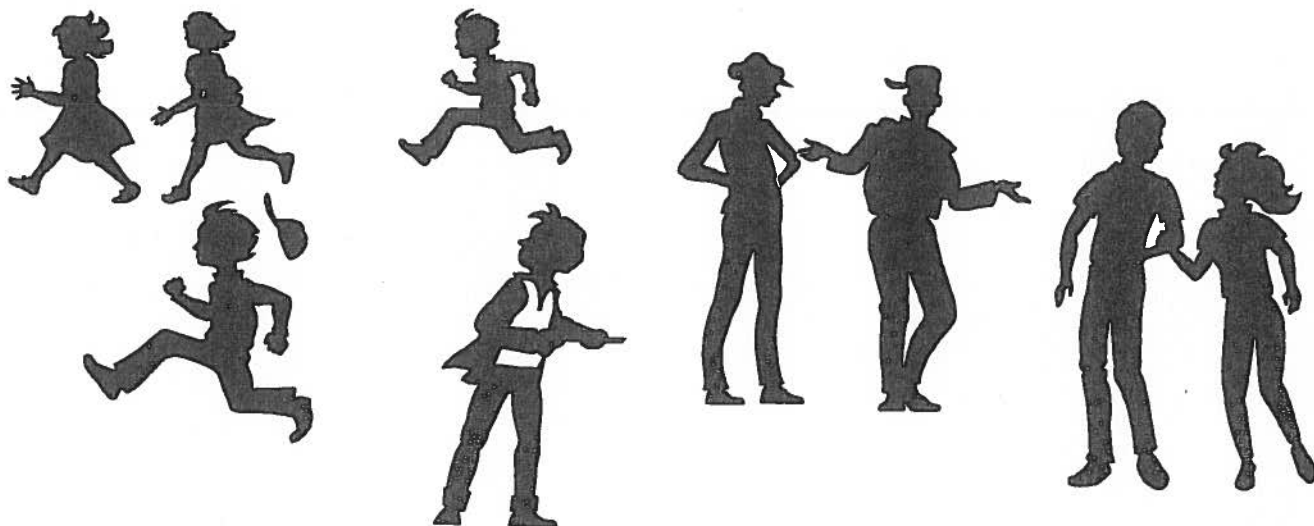
- a1. Alle hold starter løbet samtidig. Inden start trækker hver gruppe en seddel, hvor der står, hvilken retning, de først skal gå i. Alle grupper går således i forskellige retninger og til forskellige poster og bliver derfra henvist til næste post.
- a2. Deltagerne starter tidsmæssigt forskudt måske med 5-10 minutters forskel. Her vil startposten være ens for alle.

Erfaringsmæssigt er a1 det foretrukne. Ved a2 kan ventetiden blive lang både før start og ved afslutningen, hvor de først ankomne venter på de sidste hold.

- b. Lærerne udarbejder det fornødne antal ruter efter holdantallet. Posterne skal her have koder, som eleverne skriver ned efter nr. som kontrol. Her kan man ikke vinde på tid, men grupperne må samle på point.



Misilittakkat naaportorlugit b nuannersuuvoq atuartut allanik malitaqaratik akunnifimminniit ingerlariaqqinnissartik nammineq paasiniartassagamikku. Piareersartusap piffissaq atortariaqarppaa, tammaarsi-maarfilli nalunngikkaanni aallannginnermi ingerlaffissat iluarsaateereerneqarsinnaapput.



#### Akunniffik

a-mi ingerlaarfissaq peqataasussat naluaat. Taamaattumik akunnigarfinni tamaginni tullianut akunniffimmut aqutissamik innersuuteqartariaqarpoq.

b-mi peqataasut aallannginnerini ingerlaffissaannik tamakkiisumik tunineqassapput. Akunnigarfiit immikkut ilisarnaateqartariaqarput apuunnermi tunniussassanik.

Ingerlaffissanut innersuutissatut siunnersuutit:

- ▶ Pujorsiutip sammivii (avannaa, kujataa, kangia, kitaa il.il.) atorlugit.
- ▶ Akunniffiup tullianut allornerit imlt. meterit qassiuneri allallugit.
- ▶ Akunniffiup inissisimaffia malunnaatilinnut sanillinneqarsinnaavoq (quip aappaluttup saamia'tungaani, ikaat eqqaaniittup ujarassuup avannaa'tungaani, tatsip kujammut isuaniit kangimut allornerit 20-t il.il.)
- ▶ Nunap assinga nassuiaateqarluartoq atorlugu (kommunip allaffiani Teknisk Forvaltningimit)

Erfaringsmæssigt er b-eren en sjov kombination, hvor grupperne selv må klare at tyde post og finde vej uden at følge andre. Det kræver dog lidt mere tid af planlæggeren. Kender man stedet og terrænet, kan man lave ruterne før lejrturen.

#### Post

Ved a kender grupperne ikke hele ruten. Derfor må der ved hver post ligge en beskrivelse, der viser vej til næste post.

Ved b udstyres hver gruppe fra starten med en beskrivelse af hele ruten. Posterne kan så forsynes med kontrolkode, der afleveres ved hjemkomsten.

Her er nogle eksempler på hjælpemidler til ruteanvisninger:

- Brug kompasretninger (nord, syd, øst, vest osv.).
- Angiv afstanden til næste post i skridt eller i meter.
- Angiv postens beliggenhed i forhold til markante punkter i området (til venstre for det store, røde skur, nord for den store sten ved stativet, 20 skridt øst for søens sydende osv.)
- Brug evt. et detailkort over området (Teknisk Forvaltning i kommunen)

## Arpalinnerni suliaasat

Arpaqatigiit namminneq suliarisinnaasaat siunnersuutit aaku:

### Oqaasiliorit

Atortut:

Pappialat kartonit

Arpaliulluni akunnigarfiit tamarmik immikkut naqinnermik ilisarnaasernerqassapput.

Naqinnerit tamakkerneqarnerminni katiterlugit oqaasinnagortinneqasapput.



### Isitit atukkit

Immikkut atortoqanngilaq

Peqataasut uterunik aqutaani malugisinnaasaminnik apersorneqassapput, soorlu: Erfalasoq illup aappaluttup eqqaaniippa? Igalaat tamarmik matoqqappat? il.il.



### Erinarsuummut taalliorneq

Atortut:

Pappiala, aqerluusaq

Peqataasut erinarsuummut taalliussapput assersuutigalugu soorlu tammaarsimaffik pillugu. Unnussioqatigiinnermi erinarsorneqassaaq.



### Inuusaliorneq

Atortut:

Atuartut nassaariumaagaat

Pinnagortitamit atortulerlutik peqataasut inuusaliussapput.



## Opgaver til orienteringsløb

Her nogle forslag til "døde" poster:

### Lav et ord

Materialer:

Kartonstykker

Hver post forsynes med et bogstav, som deltagerne skal skive ned.

Når alle bogstaver er samlet, kan de pusles til at danne et ord.

### Brug øjnene

Ingen materialer

Deltagerne skal, når de kommer hjem, besvare iagttagelsesspørgsmål fra ruten, fx: Var flaget oppe ved det røde hus? Var alle vinduer lukkede? osv.

### Digt en sang

Materialer:

Papir, blyant

Deltagerne får til opgave at digte en sang, evt. om lejrskolen. Sangen skal synges til aftensamlingen.

### Lav en dukke

Materialer:

De ting, eleverne finder frem til

Deltagerne skal lave en dukke udelukkende af naturmaterialer.

### Naasut

Atortut:

Naasut pillugit atuakkat qalipaattillit, pappi, nipinneqqut

Aqqutaani naasunik assigiinngitsunik 5-10-nik katersissapput. Uternermi suunneri aalajangerneqassapput pappimullu nipiktissorlugit.



### Find planter

Materialer:

Farveflora, karton, lim

Undervejs skal deltagerne finde 5-10 forskellige planter, som skal artsbestemmes, når de er tilbage på lejrskolen. Planterne monteres på karton.

### Uumasut

Immikkut atortoqanngilaq

Uumasut assigiingitsut pingasut aqqutaani takusasi allassigit.

### Dyr

Ingen materialer

Skriv navnene på tre forskellige dyr, I har set på ruten.



### Nunalerineq

Atortut:

Nunap assinga

Tammaarsimaffik nunap assingani allor-niusani ammukaartuni kimmukaartunilu sorlerniippa?

Qanoq taaguuteqarpa (qaqqaq, kangerluk, kuuk) tammaarsimaffiup (kangianiittoq, kujataaniittoq, kitaaniittoq il.il)?

### Geografi

Materialer:

Landkort

Hvilken breddegrad og hvilken længdegrad ligger lejrskolen på?

Hvad hedder (det fjeld, den fjord, den elv osv.), der ligger (øst, syd, vest sydvest osv.) for lejrskolen?



### Qalipaattit

Immikkut atortoqanngilaq

Pinngortitami qalipattit takusinnaasasi allattorsigit.

### Farver

Ingen materialer

Skriv navnene på de farver, I kan få øje på i naturen.



### Matematik

Atortut:

Matematikkimi kisitassat klassimit tulluurtut nuuttat.

### Matematik

Materialer:

Kopiark med matematikopgaver, der passer til klassetrinet.

### Inuit tusaamasat

Immikkut atortoqanngilaq

Kalaallit tusaamasat piffissani ukunani  
inuusut aqqi allattukkit

1850-1900

1900-1950

1950-1995



### Berømte mennesker

Ingen materialer

Skriv så mange navne på berømte grøn-  
lændere, som du kender, og som er født i

1850-1900

1900-1950

1950-1995



### Ilinniartitsisut

Immikkut atortoqanngilaq

Ilinniartitsisusi qassinik ukioqarpat?



### Lærerne

Ingen materialer

Hvor mange år er dine lærere?



### Taalliorneq

Immikkut atortoqanngilaq

Nikorfaffissinninngaannit isigisarsi taalli-  
arisiuk. Oqaatsit ikinnerpaamik 25-t ator-  
sigit. Taalliaq unnussiuuaqatigiinnermi  
atuffassissutigineqassaaq.

### Skriv et digt

Ingen materialer

Skriv et digt om det, I kan se derfra, hvor I  
står. Digtet skal være på mindst 25 ord.  
Digtet skal læses op ved aftensamlingen.



### Ujarattartoq

Atortut:

Qattat

Suleqatigiit tamarmik immikkut ujaraaqqa-  
nik qattaq tallimariarlugu aallissapput.  
Taakku isertarfiup eqqaanut ilineqas-  
sapput.

### Stenslæberen

Materialer:

Spande

Hvert hold skal hente 5 spande småsten,  
som lægges foran indgangsdøren.



## Iligiikkuutaarluni unammineq

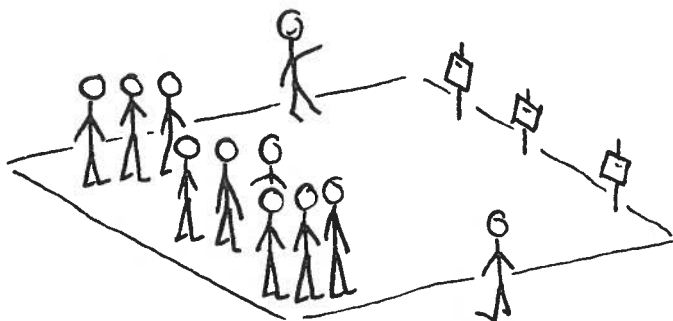
Arpaliutsitsilluni akunnigarfinni uku isumasarsiat atorneqarsinnaalluarualutik ataatsimut sukisaarsaatigalugit nuannernerupput. Atuarfinniit tammaarsimaartut pineqarmata unammiaarutit sapinngisaaq malillugu atortulersortuallaanngillat.

Narsaamaneq 4x5 m miss. annertussusilik unammiaarfigineqassaaq.

Nakkutilliisut 2 toqqarneqassapput.

Peqataasussat ilinniartitsisullu iligiinnut 4-5-nik inuttalinnut agguarneqassapput.

Unammeqatigiit amerlaqataannik unammiffiup isuani qisuit napparsimassapput. Qisunni puussiat suliassanik (suliassaaq - pappiala ataaseq) imallit nivinngassapput. Puussiat tamarmik imaat assigiipput. Suliassat immik-kut allannerisigut unammeqatigiit immikkut paasiniakkaminnik assigiinngitsunik suliqaalersinnaapput. Suliassanik naammassinneqqaartut ajugaassapput.



Nakkutilliisup aallartitsineratigut siuleriartuni siulliit ataatsikkut aallassapput.

Arpariarlutik puussiamiittumi suliassiissummik tigusillutik ilaminnut oqqutissavaat.

Iligiit suliassiissut tullerjiaarlutik naammassi-sassatik ataatsimut paasiniassavaat. Tassani aamma allassimavoq suliassiissutip tullia qanoriliorluni aaneqassasoq.

Peqqusersiortut kukkusullu pinnguaat aallaqqaataaniissavaat.

## Stafetlege

Ideerne kan bruges til poster i et orienteringsløb, men er sjovere at udføre i fællesskab.

Da målgruppen er elever på lejrskole, skal øvelserne så vidt muligt være med få rekvizitter.

Man finder et egnet fladt sted på omkring 4x5 m.

2 dommere udvælges.

Deltagerne og lærerne deles i grupper på 4-5 medlemmer.

Grupperne stiller op på række. For enden af banen står et antal pinde svarende til gruppeantallet. På hver pind hænger en pose med opgavesedler (en opgave på hver seddel). Alle posers indhold er identisk. Ved at lade opgaverne stå hver på sit papir, kommer grupperne til at finde ud af deres trukne opgave selv. Den gruppe, der har udført alle opgaver først, har vundet.

Dommerne starter løbet, så de, der står først i grupperne, starter samtidig.

De løber til posen, hvorfra de tager en tilfældig opgave, som bringes tilbage til gruppen.

Her studeres opgaven, hvor der står, hvad alle i gruppen efter tur skal gøre ved den enkelte opgave. Der står også, hvorledes de skal hente den næste.

Snyder én eller mister grebet, skal man starte helt forfra med øvelsen.

## Pinnguaatinut siunnersuutit:

### A. Amikoq arpattoq

Marluk qatiggatik attuullugit tallitik eqillugit arpassapput. Qisumerngup tungaanut siulleq sammissaaq aappaalu tununngalluni, utiler-nermilu aappaa siumut saassaaq siullerlu tunulluni.

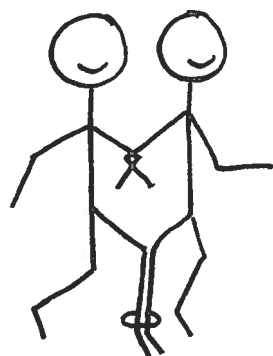
2) Aallertussani tullinnguuttoq puusiamut aallissaaq illuinnarmik naanngisarluni. Utiler-nermi illuanik naanngisassaaq.



### B. 3-nik niulik arpattoq

Aappariit niutik saniliminnut qaninnerit im-minnut qungaserummik allunaasaminermil-luunniit qilissavaat. Talimikkut eqeriarlutik qisumerngup tungaanut arpassapput. Tassani iniminnik paarlaallutik niulik aappaat qilissavaat.

2) Aallertussani tullinnguuttoq tunuporsor-luni puussiamit suliassamik aallissaaq.

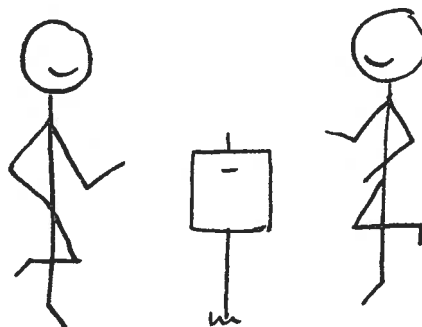


## Forslag til øvelser:

### A. Blæksprutte-løb

Med ryggen mod hinanden fletter et par arme og løber til pinden. Løb således, at den ene løber forlæns, den anden baglæns. På tilbageløbet bytter I, så den, der før løb forlæns, nu løber baglæns.

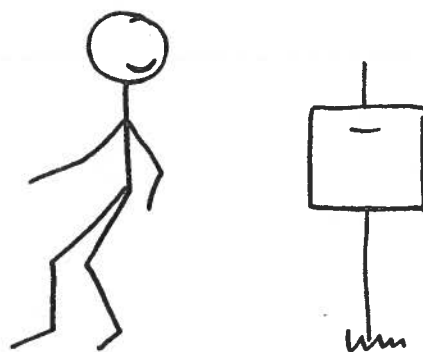
2) Næste i rækken skal hente opgave fra posen ved at hoppe på ét ben. Skift ben ved pinden.



### B. 3-bensløb

Bind et ben sammen med makkerens med et halstørklæde eller et stykke snor. Tag hinanden under armen. Ved pinden byttes side, således at det nu er de andre ben, der er bundet sammen.

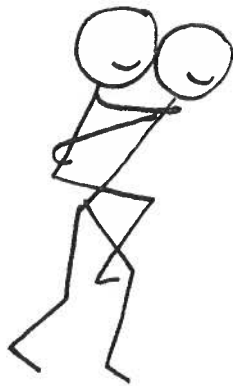
2) Næste i rækken skal hente opgave fra posen ved at løbe baglæns.



### C. Amaarneq

Aappat amaarlugu qisumerngup tungaanut arpagit. Tassani paarlaateriarlusi utissaasi.

2) Aallertussaq tullittooq sukkasuumik pisuinnarluni aallissaaq.



### C. Abeløb

Løb til pinden, mens du bærer din makker på ryggen. Byt ved pinden, og løb tilbage.

2) Næste i rækken skal hente opgave fra posen ved kagang.



### D. Trillebøri

Illit aappalluunnit nunamut pallussaait. Nikorfasup nalasup niui seeqqisigut (singererisiguunngitsoq!) kivissavaa. Qisumerngup tungaanut "kaassuassaasi", tassanilu paarlaallusi.

2) Aallertussani tullinnguuttoq sanimut arpalluni aallissaaq. Uternermi illuanut sammisaaq.



### D. Trillebør

Du eller din makker lægger sig på maven med front mod pinden. Den anden tager fat under makkerens knæhaser (ikke ankler!). "Tril" hen til pinden, ved at den ene af jer bærer, den anden går på hænder.

Byt ved pinden.

2) Næste i rækken skal hente opgave fra posen ved at løbe sidelæns. Skift side ved pinden.

