UR Skola

Arkeologens Dotter

Arbetsblad

7. Svärd av järn

Arkeologens dotter

Avsnitt 7 Svärd av järn

Järnålder, vikingatid

Viktiga ord och begrepp

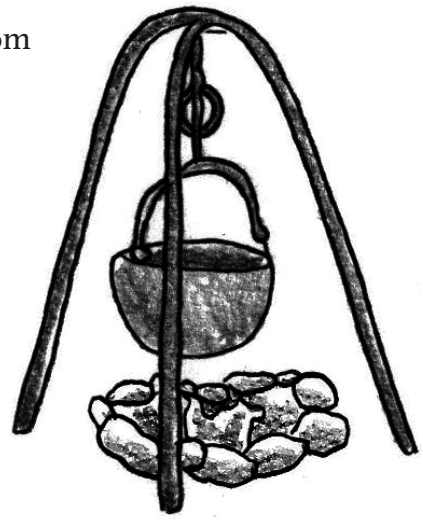
handel, skepp, stadsliv, fornnordiska, järnåldern, yrken, träl, rebell, strid

Fundera kring och samtala om

1. Var har de hamnat? Hur vet de det?
2. Fridolin förstår språket. Vilket språk är det?
3. Hur ser deras båtar ut? Vad är olikt jämfört med Gimmals stockbåt?
4. Vilka nya saker och uppfinningar har människorna som lever under denna tid? Saker som inte har funnits tidigare.
5. Beskriv livet i staden. Hur ser stadsborna ut? Vad har de för kläder?
6. Vilka varor säljer de på marknaden? Hur ser husen ut?
7. Går det att förstå några ord som smeden säger? Vilka? Låter det som något språk du känner till?
8. Vad berättar rebellkvinnan om vad som hänt? Vilken roll har Nims mamma haft?
9. Järnåldersmänniskorna använder vapen i strid. Hur ser de ut?
10. Vilka leksaker har barnen?
11. Vad drömmer Nim?
12. Vad händer när männen kommer till gården? Vad gör Nim och Fridolin?

Ta reda på

1. Hur levde de i vikingatidens början? När var det?
2. Hur bedrevs handel på marknaden i städerna? Var kom varorna ifrån?
3. Vilka olika yrken fanns under järnåldern?



Göra

LAGA EN FESTMÅLTID FRÅN VIKINGATIDEN

FRIDOLINS SOPPA MED STEKT PALSTERNACKA:

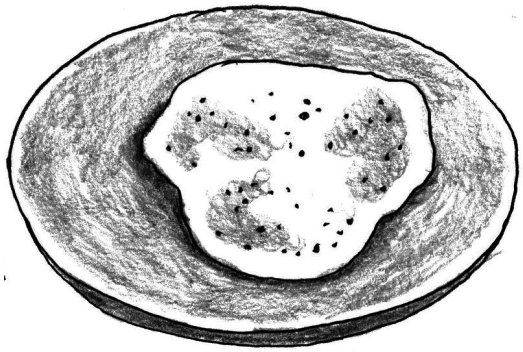
- 1 l vatten
- 2 st färska lökar med blast
- 1 st gul lök
- 4 st morötter
- 1-3 msk kumminfrön
- En knippe färsk hackad dill
- 2 nypor salt
- Palsternacka

Bryn den gula löken och kumminen i lite smör eller fett. Tillsätt vatten, salt, dill, den färska löken och morötterna som du skurit i bitar och koka allt tills grönsakerna är mjuka. Det går också att koka kött och sedan ha i grönsakerna. Prova dig fram med vad du tycker är gott! Skär palsternackan i delar och smörstek den i en panna.

Servera soppan tillsammans med palsternackan och lite av Nims överdagenbröd med färskost på.

NIMS ÖVERDAGENBRÖD:

- 1 l vatten, lite varmare än fingervarmt
- 2 msk honung
- 50 g smör eller olja
- 1 msk salt
- 2 dl havregryn
- ca 1 l dinkelmjöl (siktat)
- 1 dl krossade linfrön (valfritt)
- ca 1 msk fänkål eller anis (valfritt)
- ca 1 l rågmjöl (valfritt)



Blanda ihop ingredienserna. Grädda i stekpanna, på spisen, på en plåt eller i en stekpanna på en grill. Dinkelmjöl och rågmjöl går att byta ut mot glutenfritt alternativ som t ex bovete.

Servera gärna med färskost!

ARKEOLOGENS ÄPPELSKIVOR I HONUNG:

Skölj och skiva äpplet i tunna skivor. Ringla honung över. Strö på hackade hasselnötter. Rör om. Njut!