

Zielgruppe:
Kita und Primarstufe

Sie planen für ihre Lerngruppe eine Unterrichtsreihe als Projekt mit praktischer Gartenarbeit und melden sich im SUZ an. Wir beraten Sie im Vorfeld. Wir stellen Ihnen ein Beet, Pflanzen und Saatmaterial sowie Geräte zur Verfügung. Sie führen den Unterricht an ihrer Schule, in unseren Räumen und im Garten durch. Wir unterstützen Sie bei der praktischen Projektarbeit im SUZ-Mitte.

Gartenpraxis kombiniert mit einem gemeinsamen Frühstück

Organisation

- mehrwöchiges Projekt, -Beginn Ende März bis Anfang Mai
- ca 4-5 14-tägige Besuche im SUZ-Mitte



Konzept

Gesundes Frühstück

1. Anmeldung
2. Beratungsgespräch/ Projektabsprache oder Teilnahme an einer Fortbildung
3. Durchführung des Projekts im Unterricht und
4. Besuchsreihe im SUZ-Mitte



Ablauf

Gartenpraxis

- GP1 - Gartengeräte kennen lernen / Kresse aussäen (Topfe)
- GP2 - Beet anlegen / Radieschen und Möhren aussäen
- GP3 - Pflanzen einbringen
 - Lauchzwiebel säen / Zwiebeln stecken
 - Kresse ernten
 - Salate aussäen / auspflanzen
- GP4 - Beetpflege / * Sommerblumen aussäen
- GP5 - Ernte
 - Salat ernten

Theoretischer Kontext

- Vom Beet auf den Tisch - Welche Pflanzen essen wir?
- Wie keimt Kresse?
 - T1 - Kressekeimung beobachten
 - Kresseköpfe auf Kartoffel
 - Keimwurzel
 - Keimblätter
 - Wie wächst ein Radieschen?
 - T2 - Das Radieschen
 - Radieschen frischhalten
 - Was bewirkt Salz?
 - TZ - Volles Korn - Vollkornbrot
 - Eiweiß
 - Vitamine B
 - Kohlenhydrate
 - Was macht die Zwiebel so scharf?
 - T3 - Die Zwiebelzelle
 - Inhaltsstoffe der Zwiebel
 - Hustensaft aus Zwiebeln
 - Die Möhre ist eine Wurzel!
 - T4 - Die Möhre ist eine Wurzel!
 - Karotin
 - Vitamin A
 - TZ* - Tomaten
 - Warum man nicht alles isst!
 - Giftstoffe in Pflanzen
 - Grüner Salat -Blätter mit Öl?
 - T5 - Salat
 - Ballaststoffe
 - Warum gehört zum Salat immer ein Tropfen Öl?
 - Fette und Vitamine
 - Salat gut waschen!
 - Rückstände auf Pflanzen
 - Pflanzenschutz und Biokost
 - Welches Öl ist gesund?

Praktische Verwendung

- VA1 - Kressenbrote
 - Vollkornbrot
- VA2 - Radieschenbrote zubereiten
- VA3 - Kräuter-Zwiebel-Quark
- VA4 - Möhren-Tomaten- Bottaufstrich herstellen
- VA4 - Möhren-Muffins backen
- VA5 - Ein bunter Sommersalat
- VAZ - Kräuter-Dip mit Gemüstreifen
 - Gesunde Snacks sind keine Dickmacher