

Kleine Gärtner - Mali vtrljari der Natur auf der Spur



Zielgruppe: 20 Kinder im Alter von 1 ½ - 6 Jahren

Zeitraum: September 2015 – Juni 2016

Mitwirkende: Team des NATURPARK Kindergartens, Tina Gsertz-Karazman (Mutter & Expertin), Kräuterpädagogin Manuela Stricker, Eltern & Großeltern der Kindergruppe

Projektziele:

GZ: Umweltbewältigung; FZ: Grundlegung eines richtigen Verhältnisses zur Natur; GZ: richtiges Umwelverhalten; FZ: Pflanzen schonend und schützend behandeln; FZ: die Notwendigkeit von Natur- & Umweltschutz erfassen; FZ: sich für Umweltschutz einsetzen;

GZ: sachgerechter Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten; FZ: Handhabung und Verwahrung von Gartengeräten & Gartenwerkzeug erlernen; FZ: Spezifische Materialkenntnisse erwerben und praktisch anwenden;

GZ: Denkförderung; FZ: Intensivierung der Beobachtungsfähigkeit;

GZ: Gesundheitspflege; FZ: über die Vielzahl, Wirkung und Verwendung von den Schätzen der Natur Bescheid wissen; FZ: Heilpflanzen und deren Wirkung kennenlernen und diese gezielt einsetzen;

Einstieg:

- Bildnerisches Gestalten – Gartenhandschuhe
- Werken – Rezeptbuch (Holzspannplatten, mit Naturmaterialien verzieren, Sammlung aller Rezepte des Projektes)
- Gespräch – Projektablauf, Rolle der Kinder als Gärtner & Experten für Pflanzen im Gartenhandschuhe
- Lied – Heute wollen wir Gärtner sein, Danas kanimo vrtljari bit
- Bilderbuch – der kleine Gärtner, Mali vrtljar (Teil der Geburtstagsfeier)
- Geburtstagskalender & Türschild – Blumenwiese (jedes Kind ist eine Blume + Foto)
- Einrichtung eines fixen Gartengeräteplatzes – Kiste auf Rollen mit Gartenhandschuhen & Gartengeräten, Gießkanne, Kübel (Kiste bemalen)
- Spiel/Kontaktspiel – Gärtner, Kinder sind Wurzeln die Gärtner aus Erde zieht
- Handpuppe Camomilla Eibisch – Kräuterhexe als Helfer & Experte

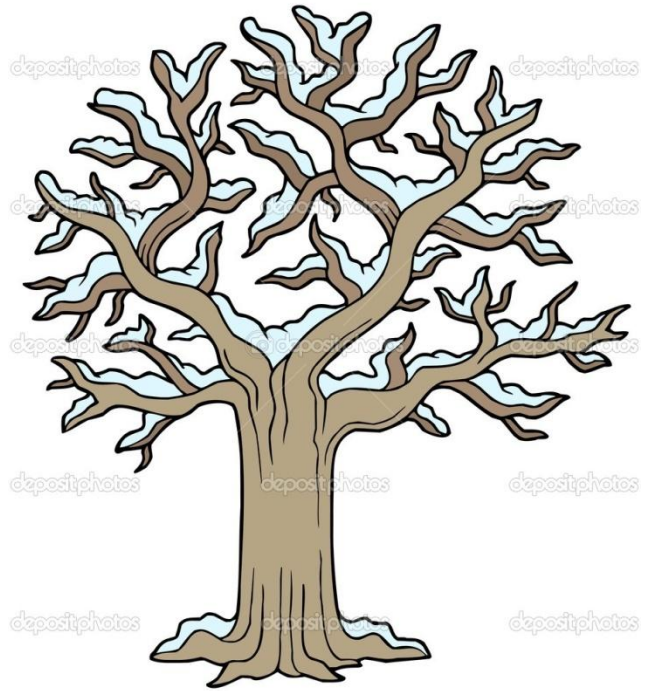


Herbst

- Verwertung der Pflanzen im Hochbeet – Kräuterpesto, Sonnenblumenernte, Weizenmehl mahlen, Kräuternessig (Ausgang Fam. Gsertz), Zitronenmelissentee (getrocknete Blätter)
- Naschgarten anlegen – Erdbeeren, Himbeeren, Jostabeeren, Brombeeren, Ribisel, ev. Johannesbeeren & Heidelbeeren
- Hochbeete düngen & winterfest machen
- Komposthaufen anlegen (2 verschiedene, 1 für Abfälle, anderer zur Kompostierung)
- Thema Gemüse – Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kürbis, Zucchini, Zwiebel, Bohnen, Kartoffeln; Ausgang zu Feldern – Mais, Kürbis
Ausgang zu verschiedenen Beeten, Kartoffelfeld
Kochen - Gemüsepesto, Tomatensuppe, Popcorn, Kartoffel/Gemüsechips
- Thema Obst – Apfel, Birne, Zwetschge, Weintraube, Nuss
Obst pflücken/ernten, ev. Auch Besuch eines Gartens + ernten
Apfelsaft pressen (Ausgang zur Apfelpresse)
Birnenkompott kochen (Obst einlegen - haltbar)
Zwetschgenmarmelade kochen
Nussstrudel kochen – Besuch einer Mutter/Großmutter (Obststrudel, ausgezogener Teig)
Weintrauben ernten & pressen (Ausgang)
Obst dörren (Dörrofen)
Laterne in Obstform
- Thema Sammelfrüchte – Hagebutte, Haselnüsse, Kastanien, Maron
Bilderbuch – Kastanientierw
Knabbernusssmischung (Nüsse aufschlagen), Maroni braten
ev. Beeren sammeln & naschen
Besuch von Kräuterpädagogin

Winter:

- Thema Umweltschutz
- Thema Mülltrennung (Bilderbuch „Schnufi trennt den Müll“+ Lied, Mülltrennung im KIGA, Besuch der Mülldeponie/Abfallsammelstelle)
- Gemüseplänzchen hochziehen (Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini)
- Gespräch – Was macht die Erde/Pflanzen im Winter?
- Fasching – Verkleidung als Gärtner
- Einheit mit Kräuterpädagogin
- Vogelfutter herstellen (Joghurtbecher mit Weizen, Sonnenblumenkörnern im Schmalz)
- Vogelhaus bauen und anmalen (ev. mit einem Großvater)
- Einheit mit Kräuterpädagogin



Frühling

- Thema – Frühblüher/Frühlingsboten: Tulpe, Narzisse, Krokus, Schneeglöckchen, Veilchen, Ranunkel)
Veilchensirup kochen
- Blumen & Pflanzen im Garten – Gänseblümchen, Löwenzahn, Klee, Sauerampfer, Lavendel; Salat & Aufstrich machen
 - Löwenzahnhonig
 - Butterbrot mit diesen Pflanzen (+ Kräuter aus Hochbeet)
 - Lavendelsirup, Duftkissen (ev. Muttertagsgeschenk)
- Wildpflanzen & ihre Wirkung – Kamille, Wegerich, Tannenwipfel, Holunder, Brennnessel
 - gemeinsam sammeln & verwerten
 - Holundersirup, Holundersaft, Holundertee (ab Mitte/Ende April)
 - Tannenwipfelsirup
 - Spitzwegerichsirup
 - Ringelblume ansetzen (bei den Blumen) & Salbe daraus machen
 - Kamillentee
 - Brennnesseltee/spinat/suppe
 - Direktsaat der Gemüsesamen ins Hochbeet (Karotte, Radieschen, Rucola, Salat, Petersilie, Mais, Erbsen,)
 - Anpflanzung von Kartoffeln, Zwiebeln & Kohlrabi (Fertigpflanze)
 - Gemüsepflanzen (die im Winter hochgezogen wurden) einpflanzen – Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini
 - Einheit mit Kräuterpädagogin



Sommer

- Gemüseernte & Verwertung (Einbeziehung der Eltern & Großeltern)
 - Radieschen, Erbsen, Karotten zur Jause
 - Sommersalat fürs Mittagessen, gemeinsame Salatjause
 - Gießeteilung wochenweise (1 Familie)
- Sommerobst – Erdbeeren, Ribisel, Himbeeren, Maulbeeren, Kirschen
 - Ausgang zu Maulbeerbaum (Fam. Gsertz) & Kirschenbaum (Gemeindearbeiter)
 - Naschgarten ernten zur Jause oder frei im Garten naschen
 - Ribiselschaumkuchen
 - Erdbeer-Shake
 - Kirschstrudel (Kochen mit

Großeltern)

- Marmelade
- Holunderbeerenkompott
- Einheit mit Kräuterpädagogin



Abschluss des Projektes

- Familienwanderung mit Stationen (Rätselrallye: Barfußweg, Suchspiele, Sinnesspiele, Bachplantscherei usw.)
 - Ausklang mit Grillen bei einem Waldhaus
 - kurzes Programm mit Verabschiedung der Vorschulkinder
 - Austeilung der Rezeptbücher des Projektes
- Basar/Ausstellung mit selbst hergestellten Produkten (Sirup, Teemischungen, Essig, Öl, Salben, Pesto, Sugo)

