

Handlungsfeld 1:

„Der insektenfreundliche Garten – wir bauen Gartennützlingen ein Zuhause“

Im Werkunterricht haben die Kinder der 4. Klasse Insektenhotels gebaut.



Die Schulgarten-AG hat eine Bienenweide gesät:



Handlungsfeld 2:

„Gesunde Ernährung – wir verzichten auf Lebensmittel mit langen Transportwegen und verarbeiten regionale und saisonale Zutaten unter Berücksichtigung der Empfehlungen zur gesunden Ernährung“

In einer Arbeitsgemeinschaft, aber auch im Sachunterricht, lernen die Kinder, aus gesunden Zutaten leckere Speisen zuzubereiten.

Eindrücke:

Apfelkompott kochen (20.09.2017)

Die AG „Gesunde Ernährung“ kocht Apfelkompott aus Äpfeln von einer Streuobstwiese.

Erste Äußerungen: „Ihh, was sind das für Äpfel? Da ist in einem ein Wurm drin!“

Während ich einen Apfel schäle und zerschneide, erzähle ich von der Obstwiese.

Ich zerteile den ersten Apfel, entferne das Kerngehäuse und ein Stück Apfel mit Wurm, zeige wie man den guten Teil des Apfels in Stücke teilen kann und will die Stücke in den Topf werfen. Frage: „Darf man auch Stücke essen?“ Natürlich darf man und alle Kinder probieren, so dass vom ersten Apfel kaum etwas im Topf landet.

Während die Kinder schälen und schnippeln frage ich: „Warum sind den in den Äpfeln aus dem Supermarkt keine Würmer?“ Die erste Antwort: „Die machen da die Würmer raus.“

Nach einer weiteren Antwort: „Nein, die machen das mit Chemie“ ,erzähle ich von den sogenannten Pflanzenschutzmitteln.



Äpfel von einer Streuobstwiese



Blaubeerernte



Wir mahlen Getreide für Muffins



Wir pressen Apfelsaft:

