

HAVEALMANAK FOR BØRNEHAVER

NATUR - OG HAVEOplevelser ÅRET RUNDT I BØRNEHAVEN





VELKOMMEN TIL HAVEALMANAK FOR BØRNEHAVER

At opleve, forundres og fordybe sig er den bedste måde at lære på. At besøge sin egen have hver dag, og følge forandringen gennem året, enten som et farvefyldt kunstværk, en forunderlig insektmagnet eller et frydefuldt håndværk, er værdifuld læring for hvert enkelte barn. Og så har vi slet ikke nævnt oplevelsen af det, vi kalder ”fra jord til bord og bord til jord”. At erfare hvor maden kommer fra og hvordan planterne bliver til ny jord.

Havealmanakken kan i sig selv ikke rumme det hele, men er et skridt på vejen, som vi gerne vil træde med jer i fællesskab.

God have lyst
Børnehaver, Natur & Miljø



Udgivet af

Børnehaver, Natur og Miljø - Afdelingen for Bæredygtig Udvikling, - Københavns Kommune

Foto

Rikke Flintholm Vestergaard & Kirsten Blicher Friis

Tekst og Redaktion

Rikke Flintholm Vestergaard & Mette Elmelund Kjeldsen

Grafisk Layout

Mette Elmelund Kjeldsen

Januar 2017 - Revideret og genoptrykt januar 2018

HAVEALMANAK FOR BØRNEHAVER

GRØNNE FINGRE, JORD UNDER NEGLENE - OG I HOVEDET

”Havealmanak for børnehaver” er udarbejdet til pædagoger i daginstitutioner som en hjælp til at bringe naturen ind i hverdagen i institutionerne og skabe grønt liv og dyrkeglæde for børn og voksne. Materialet giver enkle anvisninger, forslag og inspiration til aktiviteter, der giver børnene oplevelser og erfaringer med naturen i en pædagogisk faglig ramme.

Brug almanakken kronologisk til at komme i gang med køkkenhavedyrkning i børnehaven eller pluk aktiviteter og brug dem enkeltvis efter behov. Aktiviteterne i almanakken er tilrettelagt, så man kommer rundt om alle havens gøremål over året og kan vinkles, i forhold til det aktuelle arbejde med bestemte læreplanstemaer. Børnene oplever den umiddelbare glæde ved de nære naturoplevelser og får konkrete erfaringer med sammenhænge “fra jord til bord” samt en øget sammenhængsforståelse i forhold til natur og miljø.

Giver aktiviteterne blod på tanden og lyst til at arbejde mere intensivt med køkkenhaver findes et mere omfangsrigt materiale til at gå i dybden med havedyrkning med børnehavebørn her: www.børnsbyhaver.dk. I kan også booke naturaktiviteter som supplement og understøtning af almanakkens aktiviteter her: www.groen.kk.dk



JANUAR

FRISKE GRØNNE TOPPE - Få det til at gro igen

Hvis I rydder vindueskarmen kan der blive plads til "regrow" af gulerødder, salat og bladselleri. Regrow betyder direkte oversat "at gro igen".

I kan få toppe fra gulerødder, rødbeder, persillerødder og pastinakker, der ellers var på vej i skraldespanden, til at gro igen, hvis I planter dem i jord eller sætter dem i vand. Der er også bunde, der kan komme liv i igen. Bunden af bladselleri og porrer kan ligesom toppene sættes i vand eller jord, og så gror de igen. Hvis bunden af salathovedet sættes i vand kommer der små friske salatblade. Det er ikke alle toppe og bunde, der vil gro igen, men bare sæt nogle stykker i gang, så gør det ikke så meget, hvis der er en enkelt I ikke kan få liv i igen.

DET FÅR I BRUG FOR

- Løg, forskellige toppe fra gulerødder, rødbeder, persillerødder og pastinakker
- Urtepotte med jord eller vat
- Jorden eller vattet skal holdes fugtigt hele tiden, så toppene ikke visner
- Glas med vand

SÅDAN GØR I

1. Fyld en urtepotte med jord og vand jorden, så den er fugtig.
2. Sæt løget halvt ned i jorden. Toppene placeres på vat. Hold jord/vat fugtigt.
3. Efter en lille uges tid begynder de at spire.
4. Klip spiren af 1-2 cm over løget, så vokser de op igen.
5. De grønne spirer kan bruges f. eks. som drys på en æggemad eller i salaten.

TIP

- I kan også sætte løg, grønsagstoppe og salatbunde i et glas med vand, så bunden har berøring med vandet.
- Lav en lille "regrowskov" med alle de grønsagstoppe og salatbunde og løg i har lyst til. Brug dem f.eks. til leg eller pynt på stuen.



FRISKE SPIRER

Børnene lærer om det første stadie i en plantes liv - spiren - ved at se hvordan tørre, økologiske linser, mungbønner og ærter kan dyrkes og udvikle sig til små spirer. Pasningen af spirerne lærer børnene om naturens fine balance. Det tager 3-4 dage fra de tørre bønner, linser eller ærter lægges i blød, til spirene kan spises rå som snack eller i salater.



DET FÅR I BRUG FOR

- Syltetøjsglas med stor åbning - vasket grundigt og skoldet i kogende vand
- Fintmasket tylstof eller grovmasket hamp/hørstof i passende størrelse så det passer omkring åbningen på glasset. Elastik til at sætte stoffet fast med. Vask og skold stoffet
- Si samt skål eller tallerken til at stille spireglasset på
- Vand fra køkkenhanen
- 1-2 spiseskefulde mungbønner, grønne ærter, røde, grønne eller sorte linser. Spirerne bliver 4 gange større under væksten. Økologiske linser, mungbønner og ærter fra supermarkedet kan spire

SÅDAN GØR I

1. Læg linser/ærter/mungbønner i blød i rigeligt koldt vand, fx i et glas
2. Efter 4-12 timer hældes vandet fra. Skyl med flere hold frisk vand til vandet er klart
3. Hæld frøene i spireglasset og sæt stoffet fast om åbningen med elastikken
4. Læg glasset på skrå i en dyb tallerken så vandet kan løbe fra og frisk ilt kan komme ind til spirerne. Placer spireglasset hvor det ikke får direkte sollys
5. Skyl 2 gange hver dag - fx morgen og eftermiddag: Hæld frisk koldt vand i glasset, vip glasset lidt og hæld vandet fra
6. Frøene vil spire efter 1-2 dage. Spirerne kan spises, når det lille hvide skud er ca. 1 cm lang. Skyl spirerne inden spisning, evt i citronsaft blandet med vand 1:6. Det renser spirerne for bakterier

FRISK DUFT

- Inde i glasset må spirerne hverken have det for varmt, tørre ud eller ligge i stillestående vand. Glasset skal give de små planter de betingelser, som er ude i naturen. I kan kende sunde spirer på, at de dufter af frisk salat og er dejligt sprøde.

TIP

- Dyrk flere slags spirer i forskellige glas på samme tid. Så kan I se, hvordan hver spire er forskellig i væksttempo, størrelse, smag og farve. Hvis I bliver glade for at dyrke spirer, kan det betale sig at købe en rigtig spirebakke frem for et hjemmelavet glas. De kan købes i en helsekostbutik eller på nettet fx her: www.FriskeSpirer.dk. Her findes flere tips til at dyrke spirer med børn.

VIGTIGT

- Alle linser og bønner indeholder lektin som kan give ondt i maven når de spises rå. Men mungbønner og linser har et så lavt indhold at det forsvinder ved spiring. Spis dog ikke store mængder dagligt (over 200 g for et barn).

JANUAR MÅNED I HAVEN

- Lav vinterhaver i vindueskarmen
- Pluk sammen med børnene en stor buket stedsegrønne grene, og sæt dem ved døren til børnehaven
- Kik efter fuglereder i træer og buske, de er tydelige nu når træerne ikke har blade
- Husk at tjekke jeres indendørs kompost - hvis I har sådan en
- Sørg for at fuglene i haven har godt med mad. I januar har de brug fedt, så de kan holde varmen
- Lærken vender tilbage til Danmark i januar. Download ”DOFs fuglebog” til jeres Ipad eller Iphone. Til android kan I hente ”FugleApp”. Her kan I lytte til fuglestemmer og se billeder af fuglene.

FEBURAR

KARTOFFELSPIRER - GØR KLAR TIL FORÅRETS FØRSTE KARTOFLER

Kartoflerne der bliver glemt i en pose og ikke bliver spist, bliver helt indtørrede og rynkede, så man tror, de har mistet al livskraft. Men når de kommer ud i lyset, vil de sætte spirer og folde små blade ud. Der er noget næsten magisk ved at se en rynket, indskrumpet og sølle udseende kartoffel få nyt liv og folde fine grønne krøllede blade ud, når den sættes til at spire i en vindueskarm.

DET FÅR I BRUG FOR

- En tom æggebakke, eller anden beholder
- Lidt jord eller sand
- Nogle gamle rynkede og indtørrede kartofler, jo mere rynkede og indtørrede jo bedre

SÅDAN GØR I

1. Fyld lidt jord eller sand i hullerne i æggebakken
2. Vand forsigtigt, så jorden/sandet er fugtigt
3. Læg de gamle kartofler enkeltvis i hullerne i æggebakken
4. Stil æggebakken i en lys og kølig vindueskarm, men ikke i direkte sollys
5. I løbet af en lille uges tid vil kartoffelen begynde at spire og danne fine grønne blade

TIP

Kartoflerne kan vokse længe i æggebakken og endda danne et rodnet med bitte små kartofler på, hvis man er heldig. Hele kartoffelen med rødder kan også løftes forsigtigt ud af æggebakken og plantes i en spand eller urtepotte med jord. Hvis rødderne sidder fast i æggebakken, så klip æggebakken i stykker, og lad æggebakke og rødder blive plantet sammen. Hvis det er frostfrit, kan potten stå udendørs. Husk at holde jorden fugtig. Kartoffelplanter der dyrkes i en potte, vil få mindre og finere blade, end når de vokser i haven. Også kartoflerne vil blive små, fine dukkekartofler. Hvis planten får lov at gro længe nok, vil den få blomster. Hvis den sætter bær, må de ikke spises - de er svagt giftige, dog ikke livsfarlige.



HVAD SKAL GRO I JERES HAVE - FRØVALG

Når man går i gang med haven, er det vigtigt at forholde sig til, hvad man vil dyrke. Skal det passes af små eller store børn? Skal det bruges i det pædagogiske arbejde? Skal det kunne spises? Skal det kunne forspires inde i det tidlige forår? Vil I høste frø? Vil I gerne have smukke blomster? Når man har gjort sig overvejelser over hvilke frø, man vil gå på jagt efter så køb dem i et plantecentre eller på nettet, her er ofte et langt større udvalg af sorter, så man i stedet for kun at kunne vælge mellem to slags tomater kan måske vælge mellem ti slags.

FORSLAG TIL KRITERIER FOR VALG AF AFGRØDER

- Vælg afgrøder der er lette at dyrke under danske forhold, og som giver et rimeligt udbytte
- Vælg afgrøder der kan klare sig med minimal pasning i sommerferien, hvis der ikke er nogen i haven dagligt
- Vælg afgrøder som børnene kender fra den mad, de spiser, - det giver børnene mulighed for at koble haven med deres erfaringer i forhold til mad. Hvis der er børn fra andre kulturer, så vælg også afgrøder fra deres køkkentraditioner
- Vælg afgrøder som kan sås tidligt og afgrøder, der kan høstes sent på året, det giver optimale muligheder for at bruge og få glæde af haven i mange måneder
- Vælg afgrøder som I kan høste frø af, det giver mulighed for fordybelse og gør oplevelsen med hver plante større
- Vælg flerårige afgrøder, så I ikke skal starte forfra hvert år f.eks flerårige krydderurter eller jordskokker og grønkål

AFGRØDER SOM ER NEMME AT DYRKE

- Bladbede
- Grønkål - tåler frost og kan høstes hele vinteren
- Hestebønner
- Hvidløg - skal dog sættes i efteråret
- Løg
- Porre
- Spinat
- Radiser
- Mynte
- Ærter - vælg de høje sorter som giver ærter over en længere periode
- Spiselige blomster f.eks. : Morgenfrue, tallerkensmækker, kornblomst, hjulkrone
- Kartoffler
- Tomater - vær opmærksom på om planten kan stå på friland eller den skal i drivhus

FEBURAR MÅNED I HAVEN

- Lav en plan for haven, hvad skal dyrkes hvor?
- Indkøb af frø
- Lav skilte til at markere jeres afgrøder
- Husk at tjekke jeres indendørs kompost
- Læg kartofler til forspiring
- Overvej om I skal have en regnvandstønde
- Drivhus, krukke, potter osv. rengøres
- Husskaden bygger snart rede og grønirisen og solsorten begynder at synge nu. Husk at fuglene stadig behøver mad
- Klip grene fra birketræet og sæt dem i vand inden for, så grenene springer ud
- Måske er de første erantisser og vintergækker begyndt at titte frem
- Plant krukke til med stedmoderblomster og hornviol

MARTS

PAPIRSPOTTER

Når I skal i gang med at forspire, får I brug for en masse potter. Dem kan I selv lave af avispapir. I kan bruge en øl- eller sodavandsflaske af glas eller en dåse. Når planterne, der er forspiret i potterne, skal have mere jord, planter man bare hele potten ud i jorden. Papirspotten fjernes ikke, da den er biologisk nedbrydelig. En fordel ved at plante hele potten er også, at de følsomme rødder ikke skades.

DET FÅR I BRUG FOR

- Aviser
- Saks
- Lineal
- En øl- eller sodavandsflaske eller dåse, flasken eller dåsen skal have en fordybning i bunden
- En lille kasse eller opvaskebalje til at stille potterne i efterhånden som de er lavet
- Jord, frø og vandkande

SÅDAN GØR I

1. Tag en strimmel avispapir (ca. 30 x 40 cm) og fold stykket, så det måler cirka 15 x 40 cm
2. Læg flasken på avisen, så 3-5 cm stikker udenfor
3. Rul papiret stramt om flasken
4. Det avispapir, der stikker ud over flasken, foldes sammen, som når man pakker en gave ind
5. De små papirspotter kan nu fyldes med jord, fyld potten og tryk jorden let
6. Vand jorden forsigtigt og lad jorden trække lidt inden der kommes frø i
7. Dæk frøene med jord, vand forsigtigt og sæt potten til spiring
8. Når planterne er vokset til og skal plantes ud, planter man bare hele molevitten



TIP

Der findes en såkaldt "potmaker" af træ på markedet, som man kan bruge til at forme potterne med, den fungerer ligesom en flaske eller dåse.

MARTS MÅNED I HAVEN

- Læg de første kartofler i jorden i ca. 8 cm dybde og sæt flere til forspiring I kan lægge i jorden senere
- I kan så småt begynde at forspire, brug de hjemmelavede papirpotter eller genbrug plastikfrugtbakker, de har ofte et gennem-sigtigt låg, så har i et mini drivhus. Stil dem i vindueskarmen
- De første frø kan sås på friland fx spinat, purløg, hestebønner, radiser, rucola
- I slutningen af marts kan de tomatfrø i høstede i august forspires
- Kompostbeholderen skal igang efter vinterens dvale. Vend indholdet rundt så det bliver luftet. Vent hvis indholdet er frossent
- Vinterdække fjernes, jorden i haven gøres klar til at så i, og kompost spredes ud., med mindre der stadig er frost
- Læg eventuel fiberduk ud over bedene, det varmer jorden og man kommer hurtigere i gang
- Måske er martsviolen dukker frem af jorden, den kan godt kommes i salater, eller kandiseres til flotte kager
- Musvitterne og bogfinken begynder at synge i denne måned
- Kig efter humlebier og honningbier der på en solrig dag er ude efter nektar i de tidligste blomster
- Gå på jagt efter erantis, vintergæk og andre forårsblomster, de blomstrer gerne i løbet af marts måned

FORSPIRING - LAV JERES EGNE SMÅPLANTER

Tomater, agurker og peberfrugter kan forkultiveres indendørs i en vindueskarm og plantes ud et par måneder senere, når der ikke længere er risiko for frost. På den måde forlænger man planternes vækstperiode og mulighed for at blive store og sætte frugt.

Mange andre planter kan også med fordel sås indendørs og plantes ud senere, fx: krydderurter, ærter, bønner, porrer og sommerblomster.

DET FÅR I BRUG FOR

- Jord. Brug almindelig havejord, fx fra et gammelt bed eventuelt iblandet lidt kompost og sand
- Små potter
- Frø - evt tomatfrø I selv har taget - se aktivitet i august
- Små skilte til at afmærke potterne med navn og dato
- Bakke eller plade til at skåne vindueskarmen for evt. fugt
- Husholdningsfilm eller et stykke klart plastic til at dække potterne med

SÅDAN GØR I

1. Fyld de små potter med jord
2. Læg et par frø i hver potte - dæk med jord. Frøet skal dækkes med lige så meget jord som tykkelsen på frøet. Brug evt sand blandet med jord det er lettere at strø jævnt
3. Dæk potterne let med film eller plastic - der må gerne kunne komme lidt luft ind i siderne
4. Tomat, agurk, peberfrugt: Sæt potterne på en bakke et varmt sted, gerne ved et varmeapparat
5. Andre frø, fx krydderurter, ærter, bønner, sommerblomster mm sættes i en kølig vindueskarm
6. Hold jorden fugtig - brug en forstøver til at vande, så potterne ikke sopper i vand. Planterne kan godt klare sig weekenden over, bare I vander fredag eftermiddag
7. Så snart de små spirer titter frem fjernes plasticdækket, og de flyttes til en lys og kølig vindueskarm
8. Plant småplanterne ud når de er store nok og vejret er blevet mildt



TIP

- Når småplanterne har foldet de første blade ud, så begynd at vande i bakken under potterne i stedet for ovenpå, så søger rødderne nedefter mod vandet og bliver længere og stærkere og kan klare sig bedre når de bliver plantet ud.
- Bruger I hjemmelavede frø, så køb eventuelt en ekstra pose frø at supplere med, så I er sikre på udbytte. Når man tager frø af fx en tomat købt i supermarkedet, kan man ikke være sikker på at den sætter lige så fine tomater.

APRIL

KRYDDERURTER I VINDUESKARMEN

Det er dejligt, at have friske krydderurter, som til enhver tid kan give ekstra smag til madder, salater, en suppe eller gryderet. De krydderurter, man kan købe i butikkerne, smager desværre ofte af meget lidt, så prøv at dyrke dem selv. Basilikum, koriander og dild går til udenfor om vinteren, men kan sagtens dyrkes indenfor i vindueskarmen. De kan også forspires indenfor i det tidlige forår og plantes ud på friland eller i drivhus, når det er blevet tilstrækkelig varmt udenfor.

DET FÅR I BRUG FOR

- Urtepotter og underpotter, tomme mælkekartoner eller andet til at så i
- Jord
- Frø
- Fryseposer
- Klemmer
- En vandforstøver

SÅDAN GØR I

1. Fyld jord i urtepotter/mælkekartoner og klap jorden let
2. Vand jorden, så den er gennemfugtig og lad den trække lidt
3. Fordel frøene og dæk med jord - læs i såvejledningen hvor tæt og dybt frøene skal sås
4. Vand forsigtigt
5. Skriv navnet på krydderurten på træklemmen og sæt klemmen på
6. Lav et lille drivhus ved at sætte en frysepose over
7. Stil potten i en lys og lun vindueskarm, men hvis solen skinner kraftigt i det tidlige forår, så flyt eventuelt potten til en øst- eller vestvendt vindueskarm, hvor der er mindre varmt
8. Hold jorden fugtig i "drivhuset" med en vandforstøver, der skal måske kun vandes en gang om ugen så længe posen sidder over. Hvis der begynder at lugte råddent eller hvis der kommer mug på jorden i drivhuset, så tag posen af
9. Når frøene er spiret fjernes posen



FRØ PÅ STRIBE

Det kan være svært for små hænder at få sået frø med den rigtige afstand, og i den rigtige dybde. Det kan også være svært at styre frøene udenfor. Pludselig tager et vindpust de bittesmå dildfrø ud af hånden på en, eller frøposen i lommen er blevet våd af regnen. Ved at "lime" frø på en papirstrimmel er det lettere at holde styr på frøene, når de skal i jorden. Frøposerne bliver indenfor, og snakken om hvor stor afstanden skal være mellem frøene foregår, mens man sidder ved et bord i læ for regn og vind.

DET FÅR I BRUG FOR

- Avispapir
- Saks
- Mel
- Vand
- Frø



SÅDAN GØR I

1. Klip avispapiret ud i strimler der er et par cm. brede.
2. Undersøg hvor tæt frøene skal sås, inden I starter med at lime. Start eventuelt med at tegne frøene på papirstrimlen, så er det tydeligt, hvor frøene skal limes på.
3. Bland mel med vand så det har konsistens som en tyk lim.
4. Læg melklister på strimlen i små klatter, afstanden mellem klatterne skal svare til afstanden mellem frøene.
5. Lad melklistet tørre lidt, og sæt frøene fast i melklistet. Læg strimlerne et lunt sted og lad dem tørre helt.
6. Så snart melklistet er tørret så meget, at frøene sidder fast, kan strimlerne rulles forsigtigt sammen, eller plantes hvis tiden er inde til det.

APRIL MÅNED I HAVEN

- Mere forspiring sættes i gang
- Gå på tur og se om bøgetræerne er sprunget ud
- Nu kan der sås og plantes ud haven. Tjek bag på frøposerne, nogle frø må vente lidt endnu
- Når tomatplanterne er 10 cm høje skal de plantes over i større potter og have en støttepind
- Så dild og persille i vindueskarmen
- Så sommerblomster direkte på friland, kornblomster, morgenfrue og valmue er gode og nemme
- Læg kartofler løbende - se marts måned i haven
- Ærter, spinat og salat kan sås nu: Hvis der stadig er lidt fare for frost, så læg fiberduk over
- I kan stadig nå at forspire tomatfrø
- Hvis I gerne vil have rabarber i haven, så er det godt at plante dem nu
- I kan begynde at prikke de første spirer om til større potter, så planterne kan udvikle deres rodnet

MAJ

HYLDEBLOMSTER

Hold øje med hylde træerne i slutningen af maj for da begynder de første blomsterskærme at springe ud, og så er det tid til at plukke dem. I kan lave hyldeblomstsaft, men i kan også lave lækker dessert med friterede hyldeblomster dyppet i pandekagedej, eller bare bruge de små blomster som smukt drys på kager eller mad. Pluk blomsterskærmene når de er nyudsprunget, og pluk mindst 50 -100 meter væk fra stærkt trafikerede veje, så slipper I for forurening.



HYLDEBLOMSTDRIK

DET FÅR I BRUG FOR

- 200 gram ordnede hyldeblomstskærme
- 20 gram citronsyre
- 2-3 økologiske citroner
- ca. 500 gram rørsukker
- 1 liter kogende vand

SÅDAN GØR I

De groveste stilke klippes af skærmene og kommes i en stor gryde (ikke aluminium), skål eller patentglas, sammen med saften og fintrevet skal af citronerne, citronsyren og sukkeret. Kogende vand hældes over, og der røres til sukkeret er helt opløst.

Kom låg på og lad indholdet trække 4 dage et køligt sted, helst køleskab. Rør i blandingen af og til. Driken sies, fx. gennem et rent viskestykke, og hældes på rengjorte flasker, eller i rengjorte mælkekartoner.

Drik indenfor et par uger eller frys ned til senere brug.



FRITTEREDE HYLDEBLOMSTSKÆRME

DET FÅR I BRUG FOR

- 10-15 hyldeblomstskærme i fuld flor
- 2 æg
- 250 ml mælk
- 1 spiseskefuld sukker (kan udelades)
- 1 knivspids salt
- 150 gram mel
- Olie til at frittere i
- Flormelis

SÅDAN GØR I

1. Pluk hyldeblomst i fuld flor. Ryst dem let for at fjerne eventuelle insekter.
2. Dej: Pisk først mel og mælk sammen. Tilsæt æg, sukker og salt og bland det sammen til en lind dej. Lad dejen stå i 30 min.
3. Varm olie op i en pande. Dyb hyldeblomstskærmene i dejen ved at holde fast i stilken. Stilken skal derfor helst være så lang som mulig.
4. Dyp derefter blomsterne med dejen ned i den varme olie. Fritér hyldeblomstskærmene, indtil de ser gyldengule og sprøde ud. Grillhandske og grilltang anbefales.
5. Lad de friterede hyldeblomster dryppe af på et stykke bagepapir. Strø flormelis over dem og server dem med det samme.



© wodieliiebebedentschdeckt

I GANG MED AT DYRKE EN KØKKENHAVE

Det kræver ikke dyrt udstyr eller lang erfaring med køkkenhavedyrkning at gøre legepladsen grøn og frodig. Er I begyndere i havedyrkning med børn, så afstem ambitionerne med virkeligheden og gør det så enkelt som muligt at komme i gang. Vejret kan veksle meget i maj, men de fleste frø kan sås nu, og hvis I har forspiret, kan de små planter plantes ud hvis det er lunt nok. De særligt varmekrævende som tomat, agurk og peberfrugt må dog vente på endnu mildere vejr. Måske kan I endda høste de første kartofler, spinat og rucola hvis I har været tidligt ude med at så i marts.



DET FÅR I BRUG FOR

- Højbede evt med hjul - evt fra genbrug. Højbede er gode fordi de kan placeres hvor som helst.
- Jord kan hentes gratis på mange genbrugsstationer og kan fragtes i mindre portioner i en ladcykel.
- Begynd med et lille udvalg af nemme frø, se frøforslag under februar.
- Pinde - til at lave riller med, til at skrive og tegne plantenavne på, og som støtte til høje planter.
- Vandkander - Skær toppen af tomme beholdere fra fx. vaskemiddel og lav dem om til vandkander.
- Dyrkningsvejledninger, hvis der ikke står noget på frøposen. Se på www.havenyt.dk eller bag i denne almanak.
- Evt. flydende gødning eller god kompost hvis I selv komposterer.
- Eventuelt læsestof om havedyrkning, - se tips bag i almanakken.

SÅDAN GØR I

Kickstart med en fælles workshop med fokus på kredsløb og fingrene i jorden. Saml børnene i mindre grupper ad gangen og brug lidt tid på at introducere havens vigtigste begreber og kredsløb for dem. Lad børnene se og smage på spirede (spiselige) frø af fx ærter eller kløver og vis dem et udvalg af rynkede kartofler, toppe af gulerødder og bunde af salat der er sat i vand og spirer igen, et spiret løg, småplanter og stiklinger, små og store frø og tomater de kan pille frø ud af. Alt sammen spændende at føle, smage og dufte til og skaber billeder i børnenes bevidsthed, der kan illustrere sammenhænge, kredsløb mm. for dem. Lad dem stille spørgsmål og væk deres nysgerrighed, så de bliver rustet til at passe deres lille have. Lad herefter børnene i fællesskab fylde jord i bedene, vande og så deres frø i fine lige - eller fine helt skæve rækker de selv trækker med en pind eller en finger.

TIP Fokus på oplevelser

- Dyrk smagsprøver og dyrk for at glædes over det grønne og tilfredsstillelse af skabertrangen. Dyrk bare for at dyrke og for de oplevelser det giver. Et enkelt løg kan række til pizza til hele stuen og tænk, hvilken stolthed over at passe det, se det gro, trække det op og smage det i fællesskab. Børnene får en masse ud af processerne og hvis der ikke kommer noget spiseligt ud af det, er det ikke - for børnene i hvert fald - et tegn på at projektet er mislykket, men et tegn på at man har gjort sig erfaringer som kan bruges næste gang.
- Dyrk mikrogrønt af fx hvede, rucola, solsikke, boghvede, kløver, ærter som supplement til haven - se okt.

MAJ MÅNED I HAVEN

- Læget nyt hold kartofler i jorden. De der blev lagt tidligt er måske klar til høst
- De fleste frø kan sås i haven nu
- Sommer blomster: stolt kavalier, jomfru i det grønne og frøkenhat, og selvfølelig masser af solsikker
- Tag i skoven og led efter ramsløg. De vokser i krat og løvskove. De kan findes indtil juni, men smager bedst nu
- Så persille direkte på voksestedet
- Så frisk salat hver gang I har ryddet en række
- Tynd ud i de afgrøder i tidligere har sået, så planterne har plads til at udvikle sig
- Hold øje med snegle, de brune iberiske skovsnegle kan hurtigt rydde et bed
- Tag på dufttur og duft jer frem til syrenerne, hvis de står offentligt, så pluk en lille gren med hjem
- Bønner kan sås direkte på voksestedet nu, hvis jorden er over 14 grader, - se juni
- Lav et fuglebad. Brug en gammel bradepande, eller bakke med høj kant. Sæt det et sted hvor katte ikke kan komme op
- Plant tomatplanterne ud når temperaturen er over 12 grader. Hold godt øje med dem, nip sideskud af. Det giver flere tomater

JUNI

NYD, DEL OG LÆR I HAVEN

Juni er den første rigtige sommermåned og kan tit være varm. Varmen betyder stor vækst og det er vigtigt at få vandet hver dag for at sikre planternes behov - især hvis de gror i højbede som let tørrer ud. I juni kan I begynde at høste af de tidligste ærter, salat, spinat, radiser mm. som blev sået i marts/april. Så et hold mere efter høst. I kan også stadig nå at så flere frø. Det er tid til at udplante forspirede tomat, agurk og peber når temperaturen er min. 12 grader.



RUTINER OG KONTINUITET, EJERSKAB OG ANSVAR - ET GODT FUNDAMENT FOR LÆRING

Hav børnene med helt fra starten i alle de praktiske opgaver omkring haven og lad dem dagligt være med til at holde øje med hvornår jorden er tør/fugtig - og lære at genkende tegn på behov for vanding. Lad dem holde øje med hvor store gulerødder og radiser er blevet, og hvordan persillen smager når den er helt spæd, lidt større og klar til høst. For børnene kan det være en kæmpe oplevelse at trække en gulerod op eller smage på en blomst - måske gør de det for første gang. Så igen efter høst, fx spinat, salat og radiser. Når bedene er små kan jorden opfriskes med gødning eller kompost, så I behøver ikke tænke over sædskifte.

GØR KØKKENHAVEN TIL ET FÆLLES PROJEKT I BØRNEHAVEN

Tænk på hvordan I kan gøre haven til et fælles projekt, så flere er med til at passe på den, nyde den og hjælpe til med det praktiske arbejde.

- Sæt fx et opslag op hvor I fortæller om haven og spørg forældrene om de vil tage en tørn med vanding i ferieperioden.
- Inviter til "havefest" - som bare kan være udvidet forældrekafe, hvor børnene kan vise deres haver frem. Det giver stolthed og ejerskab, både hos forældre og børn. Måske vil forældrene endda bidrage med frø, stiklinger, jord, praktisk hjælp, viden om dyrkning mm.
- Inddrag ledelse og øvrigt personale i projektet for at skabe mulighed for samarbejde, synergi og forankring. Planlæg fx havearbejdet i et fællesskab mellem stuerne og prøv at finde fælles udflugter der giver inspiration og nye vinkler på køkkenhaven.
- Lad køkkenpersonalet være med i projektet, fx når der skal tilberedes friskhøstede grøntsager fra børnenes have eller samles grønt køkkenaffald til komposten.



TIP

Få en kompostbeholder - så I nemt kan forny jorden næste sæson uden at skulle skaffe ny. I den kan I smide grønt affald fra køkkenhaven, resten af legepladsen, fra børnenes madpakker og køkkenet. Komposten giver gode, lærerige daglige opgaver med at samle affald, fylde i og se det omsættes, og lukker op for en mængde nye muligheder for oplevelser og læring om processerne i naturens kredsløb, samt miljø og bæredygtighed. Og måske vigtigst: en kompost skaber kontinuitet i havearbejdet - så oplevelser og erfaringer med havearbejdet bliver fastholdt, videreført og udbygget.

BØNNER I LANGE BANER

Bønner er en dejlig spise. Friskhøstede og friskkogte er de en sjælden men udsøgt fornøjelse som mange børn elsker.

Bønner kan være lidt svære at dyrke første gang og er derfor med her. De er en sjov, stor og hurtigtvoksende plante, der er oplagt at dyrke i børnehaven. Og rigtig nemme hvis man følger et par enkle anvisninger. Bønner fås i et utal af sorter som enten buskbønner eller stangbønner i farverne gule, grønne og lilla. Stangbønner kan blive flere meter høje og har brug for noget at støtte sig til når de vokser.

SÅDAN GØR I

Metoden til at få bønner til at spire er simpel: vent med at så til jordtemperaturen er over 14 grader døgnet rundt. Det er den som regel først i juni. Mislykkes forsøget første gang, så prøv igen til Sankt Hans hvor jorden er varm.

Læg eventuel bønnefrøene i vand ca. 12 timer før de skal sås. Læg frøene i en rende i to cm dybde med 8-10 cm mellemrum. Sæt pinde eller trådnet som de kan vokse opad hvis I har valgt en stangbønnesort.

Beskyt mod fugle i spireperioden fx med pinde eller fiberdug. Fuglene elsker de nyspirede frø. Bønner kan også forspires i potter indenfor, så slipper man for at fuglene æder de nyspirede frø. Vand godt, men ikke så meget, at bønnerne rådner.

Bønner bruger ikke gødning, da de er en kvælstoffikserende plante. De sætter pris på løs, muldrig jord.



TIP

- Pralbønner er en særligt flot, stor og hurtigtvoksende sort med fine hvide, røde eller orange blomster. Plant dem fx i en cirkel omkring pinde, der er sat i wigwam form. Knib topskuddene af planterne når de er på højde med pindene - så vokser de i bredden i stedet.
- Når bønnerne er klar til høst - ca. en fingerlængde - størrelsen afhænger af sorten - skal de koges 5-8 minutter afhængig af størrelse før de spises. Rå bønner - både friske og tørrede - indeholder lektin, som kan give dårlig mave. Lektinet nedbrydes ved kogning. Spis med smør og salt. Et drys friske krydderurter eller en olie/eddikedressing med honning er også godt.
- Høst bønnefrø og gem til næste år. Udvælg et par store, pæne bælg og lad dem sidde og modne færdig på planten. Når bælgene er modne, tør og gulnet høstes den. Lad børnene pille de modne bønnefrø ud af bælgene. Frø af fx pralbønne kan være fantastisk flotte med sort-lilla marmoreringer og ligne blankpolerede ædelsten. Lad frøene tørre på et stykke køkkenrulle i nogle dage og gem dem i poser eller anden beholder. Hold dem tørre.

JUNI MÅNED I HAVEN

- Lav en liste over hvem der har ansvaret for haven i ferieperioden. Inddrag forældre, bedsteforældre med flere
- Hvis jorden er tør, så sørg for at vande, husk det er **jorden** der skal vandes, ikke planten
- De sidste frø sås - fx bønner, ærter, salat med mere
- Udplant de sidste tomat, agurk og peberfrugt når temperaturen er over 12 grader hele døgnet
- Høst de første tidlige ærter og salat
- Lugearbejde. Lige nu vælder ukrudtet op over det hele, fjern ukrudt, når I går på legepladsen
- Hvis jorden er over 18 grader kan I plante agurkeplanter ud
- Kartofflerne skal hyppes - og kan løbende høstes hvis I har sat dem tidligt
- Rabarbersæsonen er over os, hvis I har dem i haven, så lav for eksempel rabarbergrod over bål
- Hylden blomstrer, pluk så mange skærme I kan nå og lav hyldeblomstsaft. Frys saften så I undgår at bruge konserveringsmidler

JULI

Juli betyder høst, vanding, blomster og ferie. Og blomsterbuketter, nyopgravede kartofler med friske krydderurter, tomatmadder og sprød salat direkte fra bedet. Hyppig vanding er vigtig for planterne som er i god vækst nu. Forsøg at planlægge så I vander tidlig morgen (eller efter solnedgang) hvor vandspildet er mindst. Vander I i den varmeste tid midt på dagen, når vandet at fordampe i jordoverfladen før planterne får glæde af det. Kig efter honningbier som har travlt nu. Blomstrende krydderurter kan være et summende biparadis. Lad nogle blomster fx. morgenfrue og tallerkensmækker stå i urtehaven og udvikle sig til frøstande, som I kan høste og gemme i fine frøposer til næste års havesæson.

KRYDDERURTER TIL THE OG KRYDDERI

DET FÅR I BRUG FOR

- Engangs teposer - fås i supermarkedet
- Evt små hjemmetegnede skilte der kan sys på med stor nål og tyk tråd/garn

SÅDAN GØR I

1. Høst de krydderurter der er klar og som I gerne vil bruge
2. Fjern de groveste stilke og vask urterne hvis der er jord på. Tør dem grundigt
3. Stop urterne i engangs-teposerne
4. Bind eller sy poserne sammen og sæt et lille skilt på med tegning af urten eller lignende
5. Nyd de friske krydderurter med det samme tilberedt til the eller hæng poserne op et skyggefuldt sted så urterne tørrer og kan gemmes

TIP

- Theposerne er en fin lille gave børnene kan have med hjem til fx forældre og brygge deres egen hjemmedyrkede the med.
- Hvis I vil gemme urterne, kan I tørre dem. Det kan enten gøres ved lufttørring, hvor I hænger bundter op et skyggefuldt sted eller i en ovn/mikroovn ved meget lave varmegrader og i kort tid
- De fleste krydderurter kan bruges, men nogle er bedre til the og andre til krydderi i mad. Mynte, timian, salvie, merian, hyldeblomst, rosmarin og solbærblade kan alle bruges til the og i mad. Dildskærme er gode som krydderi.

JULI MÅNED I HAVEN

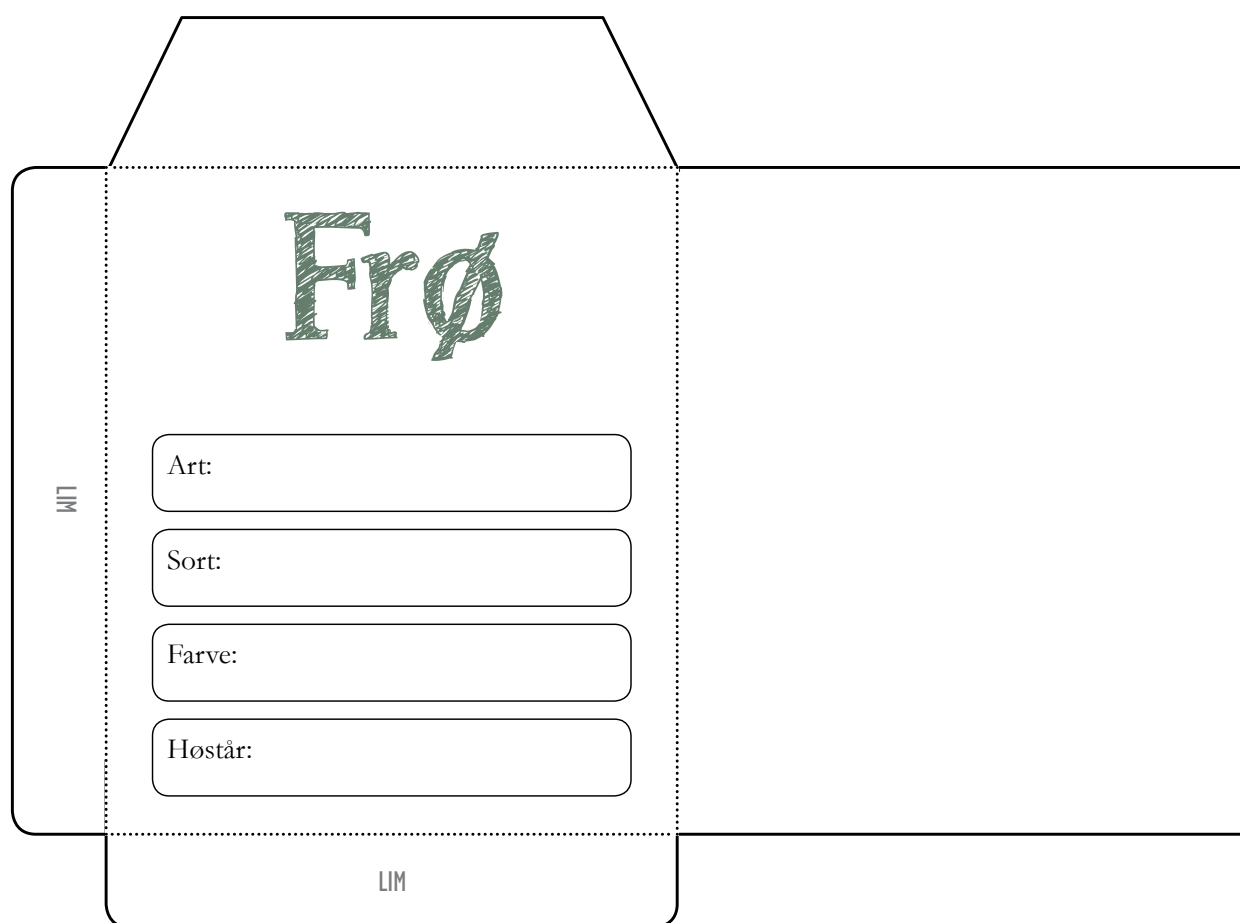
- Tag børnene med ud til en ”pluk selv” jordbærmark og lav fx marmelade til eftermiddagsbollerne
- På varme dage kan hoppende børn med fordel vandes med en vandspreder koblet på haveslangen
- Hold øje med kartoflerne og høst når de er klar
- I takt med at afgrøder høstes og der bliver ledig plads med bar jord, kan I så et hold nye afgrøder med kort udviklingstid fx gulerødder, ærter, salat, bladbeder og radiser
- I kan også så grøngødningsplanter som fx honningurt, vintervikke og blodkløver som forbedrer jorden til næste sæson
- De sidste rabarber skal høstes nu, ellers bliver de for beske
- Frø fra sommerblomster kan så småt høstes, lad dem sidde på planten til de er tørre og modne før de nippes af
- Lav flotte frøposer til de frø som høstes
- Forspir grønkål til udplantning i september/oktober til overvintring og høst i det tidlige forår
- Nip sideskud af tomatplanterne
- Pluk tomater, ærter og hvad der ellers kommer op af jorden

FRØPOSER

Det er både sjovt, fascinerende og lærerigt at samle frø, at så de indsamlede frø, at følge hele plantens kredsløb, fra de første kimblade bliver synlige til planten har sat frø. Frøene skal helst opbevares i papirposer, hvor det tydeligt fremgår, hvilke frø der er i posen, hvornår de er høstet, og måske hvor mange frø posen indeholder. Planternes navne kan både skrives på dansk og på latin.

SÅDAN GØR I

1. Tag en fotokopi af frøposemodellen og lav en skabelon i kraftigt papir, så børnene kan tegne af efter den, eller bare klippe den ud.
2. Klip den mængde frøposer ud, som I ønsker.
3. Lad børnene dekorere poserne med tegninger af de afgrøder frøene kommer fra.
4. Fold ved de stiplede linjer.
5. Lim frøposerne sammen



AUGUST

LAV DINE EGNE TOMATFRØ

Det er både sjovt og nemt at lave sine egne tomatfrø. Man kan få masser af frø fra en enkelt moden tomat. Frøene tørres og gemmes, og når det bliver forår, kan de sås indenfor og tomatplanterne kan plantes ud, når det bliver varmt nok.

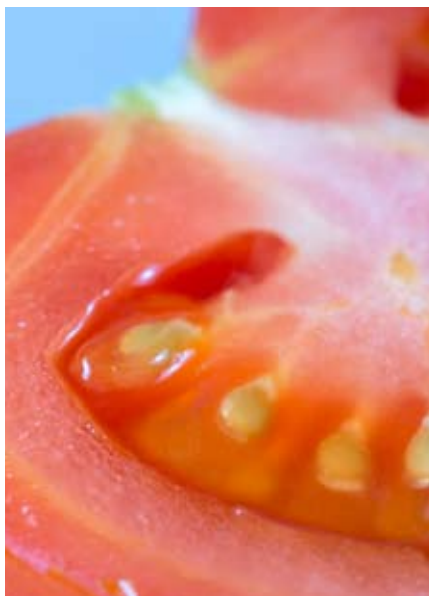
Der er mange gode grunde til at lave sine egne frø. Dels sparer man penge – frø er dyre at købe - men endnu vigtigere er det måske, at det giver konkrete erfaringer, som kan være udgangspunktet for en snak om, hvordan planter formerer sig. For større børn kan frøavlens også kædes sammen med en snak om patenter på frø, og om vores ret til selv at høste frø, så vi kan dyrke vores egen mad.

DET FÅR I BRUG FOR

- Modne tomater
- En kniv
- Køkkenrulle eller kaffefilter
- En tallerken eller flad skål
- Et lunt tørt sted

SÅDAN GØR I

1. Skær en moden tomat over
2. Pres frøene ud på et stykke køkkenrulle eller et kaffefilter og fordel dem, så de ligger enkeltvis
3. Læg papiret på en tallerken eller på en flad skål og stil skålen et tørt og lunt sted en uges tid
4. Kig til frøene en gang om dagen, hvis nogle af frøene begynder at mugne, fjernes de straks
5. Når frøene er helt tørre, pakkes papiret sammen, lægges i en papirpose og opbevares tørt og mørkt
6. Når frøene skal sås, hives papiret i stykker, så der er 1-2 frø på hvert stykke



URTEBRØD PÅ BÅLET

Har I dyrket lidt krydderurter og/eller grøntsager kan I lave lækre brød med urter eller grøntsager. Hvis I har mulighed for det, så bag brødene på bål. De kan selvfølgelig også bages i en almindelig ovn. Enhver almindelig brøddej kan bruges og I kan variere fyldet alt efter hvad I lige har. Hvis det er småt med grønt og urter så køb lidt ekstra at supplere med. I kan fx bruge gulerødder, kartofler eller squash. Spinat og tomat er også godt. Urtebrødene er en oplagt mulighed for at runde arbejdet i haven af - og kan lægge op til en snak om hele udviklingen fra frø der blev sået i foråret til mad på vores bord.



DET FÅR I BRUG FOR

- Almindelig brøddej - som I kan lide den
- Grøntsager og/eller krydderurter fra haven (eller supermarkedet)
- Bagepapir til at lægge de færdige brød på
- Evt frø at putte i dejen eller som pynt på toppen, fx solsikkefrø, birkes eller nigella som er frø af sommerblomster. (Bedst hvis I bager i ovnen, da de ellers let bliver brændte)

SÅDAN GØR I

1. Vask, tør og nip urterne i små stykker
2. Riv grøntsagerne groft
3. Kom lidt olie på hænderne - så klister dejen ikke så meget
4. Ælt lidt grøntsager og urter ind i dejen
5. Form små boller af dejen. Mas bollerne flade hvis de skal bages på bål og vend dem i olie
6. Bag på bålet - eller i ovnen

TIP

- I kan også lave små pirogger med frugt eller grønt. Form dejen til små runde flade pandekager, læg fyldet, fx. revet æble med kanelukker, eller revet grønt og krydderurter, i midten af dejen og klap den sammen på midten så den bliver halvmåneformet. Mas siderne godt sammen, så de ikke går op under bagningen. Smør evt. med lidt olie og steg piroggerne over sagte ild på begge sider til de er gennembagt. De kan også bages i ovnen.
- Har I lyst til at holde en høstfest - for børnene alene eller med forældre og andre gæster - er urtebrødene en hyggelig lille aktivitet at være sammen om.

AUGUST MÅNED I HAVEN

- Fuglene begynder at blive tavse, og nogle trækker sydover
- Såning af efterafgrøder efterhånden som der bliver bar jord, for eksempel et sidste hold radiser og salat
- Lugearbejde. Der kommer stadig sager op af jorden
- Høst af frø, når de er klar, pak dem i froposer og gem dem til næste år
- Tag på brombærjagt, der er masser af vilde brombær
- Husk at nippe sideskud og top-skud af tomatplanterne
- Nyd haven. Pluk buketter og duft og smag på de spiselige
- Tag på felttur til en gårdbutik, se hvad de har i deres have nu
- Plant Sankt Hans urt. Den blomstrer længe og helt til frosten kommer, med kønne lilla, lyserøde eller hvide blomster og tiltrækker mange insekter - især honningbier er glade for planten
- I kan stadig nå at så spinat til overvintring, så I kan høste frisk spinat i det tidlige forår. Har I forspiret kål, fx. grønkål i juli kan de små planter plantes ud nu til overvintring i bedet

SEPTEMBER

September giver ofte lune dage i haven og I kan fortsætte med at høste, ikke blot i haven men også på tur efter blandt andet blomster og sommeræbler. September er den første efterårsmåned, det er tid til at sige farvel til sommeren og nyde havens goder før kulde og blæst for alvor sætter ind. Måske giver det lyst til at holde en høstfest.

HOLD EN HØSTFEST

Høstfest eller høstgilde er en gammel tradition som især på landet havde stor betydning. Festen var en fejring af årets høst og en lejlighed til at samles, more sig og glæde sig over jordens overflod inden den mørke tid. En høstfest kan give lejlighed til at fundere over årets gang i haven og erindring om alle de oplevelser børnene har haft med haven henover sæsonen. Høstfesten kan I holde med børnene alene eller invitere deres forældre med.

Brug lidt tid hver dag i ugerne op til festen på forskellige forberedelser. En god aktivitet kan være besøg på en bondegård ved høsttid. Måske kan børnene få lov at få nogle neg med korn med hjem.

IDEER TIL HØSTFEST - FORBEREDELSE ERLLER AKTIVITETER PÅ DAGEN

- Samle pynt og frugt i naturen eller bed forældre samle/købe lidt som børnene kan få med.
- Bind små høstkranser af halm børnene kan have om hovedet. Pynt med blomster, blade og fx hyben, rønnebær og paradisæbler.
- Bag brød - se fx august måneds aktivitet "Urtebrød på bålet".
- Pynt et fint og farverigt høstbord med friske grøntsager og frugter der passer til årstiden samt fx blomster, æg, hel korn af forskellige sorter, halm, blade mm.
- Kærne smør - fyld piskefløde i et rent syltetøjsglas, læg evt en ren kastanie eller agern i fløden, sæt låget på og ryst til det først bliver flødeskum og derefter skiller og bliver til smør. Det er det rene trylleri. Bland evt med lidt salt. Brug smørret på høstbrødet.
- Kværn hel korn til mel - brug en hånddrevet kaffemølle eller stenkværn. Brug melet til urtebrød.
- Lav syltetøj eller kompot af årstidens frugt og grønt til at komme på brødet.
- Syng sange om årstiden fx "Marken er mejet", " Vil I vide, hvordan bonden", "Æbler og pærer de vokser på træer" eller "Solen brænder rød og hed" mfl.

SEPTEMBER MÅNED I HAVEN

- Der er stadig frø at høste fra havens blomster og for eksempel bønner og ærter, der er modnet på planten
- Så hestebønner, spinat, feldsalat, løg, rucola som kan overvintre, og spire tidligt næste forår
- Hyldebærrene er modne, pluk dem og kog dem til saft. De må ikke spises rå
- Er der basilikum, løvstikke, persille eller rucola tilbage, så blend det med olivenolie, parmesanost og ristede mandler til pesto
- Lav stiklinger af pelargonie og flerårige krydderurter. Knæk forsigtigt et par stilke af. Plant i god muldjord, så slår de rødder
- Lav en syltedag sammen med børnene
- Pluk vilde hyben, og lav hybenmarmelade
- Planlæg om I skal lægge blomsterløg, som blomstrer til foråret
- Nip visne blomster af sommerblomsterne, så vil de blomstre til frosten sætter ind. Gem frøene til at så næste år
- Rønnebær, hyldebær, hyben, blomster, æbler, pærer og nødder modner så småt, og måske I kan finde et sted med sene hindbær
- Det er et godt tidspunkt at overveje om I vil udvide haven med et ekstra bed til næste år
- Forårsblomstrende løg, fx tulipan kan lægges i jorden nu
- Sæt hvidløg og almindelige gule spiseløg, så er der friske løg til april. - se under dyrkningstips
- Så lidt mere spinat - evt. mellem løgene

PÅ JAGT EFTER FARVER I NATUREN

Naturen er ikke bare grøn og brun! Man kan finde alle regnbuens farver, fantastiske farvekombinationer og et hav af nuancer. Farvejagt skærper børnenes opmærksomhed på alle de forskellige farver, man kan finde i naturen, på dyrenes brug af farver som camouflaje og på dyr og planters brug af farver til at få opmærksomhed. Børnene kan efterfølgende tegne eller male det, de har fundet i naturen, så de får yderligere mulighed for at fordybe sig i farver og nuancer.



I kan arbejde med forskellige opgaver, for eksempel:

- Find så mange forskellige nuancer af grøn som muligt
- Find så mange forskellige orange ting i naturen som muligt
- Find alle regnbues farver i haven
- Find dyr der bruger farver som camouflaje

DET FÅR I BRUG FOR

- Papir, ting eller tøj i alle regnbuens farver til at sammenligne med
- Små papirsposer til at samle ting i
- Hvidt papir til at tegne eller male på
- Farveblyanter eller maling og pensler

SÅDAN GØR I

1. Lad hvert barn vælge en farve de vil gå på jagt efter
2. Sørg for at hvert barn har deres farve på deres tøj, som en ting eller på et stykke papir
3. Giv børnene hver en papirspose til at samle i
4. Send børnene ud i haven – eventuelt to og to
5. Lad børnene tegne eller male de ting, de har fundet, når I er samlet igen

TIP

- Lav øvelsen på forskellige årstider. Hvis børnene har tegnet de ting, de har fundet, så sammenlign tegninger fra forskellige årstider. Er der forskel på hvilke farver, der er nemme at finde på forskellige årstider? Hvornår er det lettest at finde grønne ting? Røde ting?



OKTOBER

ÆRTEMARK

Grønne ærteskud smager skønt på en suppe, i en salat eller som pynt på en mad. Skuddene består af sprøde stængler, grønne blade og tynde slyngtråde. De kan dyrkes indenfor, og hvis man høster forsigtigt af planterne, gror de videre, og man kan høste af ærtemarken i en uges tid.

DET FÅR I BRUG FOR

- Ærter
- Skål med friskt koldt vand til iblødsætning
- Urtepotte og underpotte eller andet til at dyrke i
- Jord
- Frysepose
- Vandforstøver

SÅDAN GØR I

1. Læg ærterne i blød i koldt vand i 4 timer
2. Fyld potten med jord
3. Vand jorden så den er fugtig, lad jorden trække lidt
4. Fordel ærtefrøene på jorden
5. Dæk med cirka 1,5 cm jord og vand forsigtigt igen.
6. Lav et drivhus med fryseposen over potten. Hvis potten begynder at lugte dårligt, tag fryseposen af
7. Stil potten i en vindueskarm
8. Hold jorden fugtig ved at sprøjte vand ind i drivhuset med en vandforstøver cirka en gang om ugen
9. Når ærteskuddene viser sig over jorden, tages drivhuset af, så planterne får luft
10. Når planterne er 6-7 cm høje kan I begynde at høste af dem. Klip dem over nogle cm fra jorden - så vil de små planter vokse videre, og I kan senere høste igen.

TIP

- Det er også sjovt og lærerigt at dyrke lidt ekstra pletter med mikrogrønt børnene kan nippe af mens de venter på at afgrøderne i køkkenhaven vokser. Mikrogrønt kan også bruges til at lave fine minilandskaber som kan bruges til leg, fx med små dyr - se december. Dyrk for eksempel hvede, rucola, solsikke, boghvede, kløver, ærter mm. som mikrogrønt.





VARM DRIK AF FRISKE KRYDDERURTER

DET FÅR I BRUG FOR

- Friske krydderurter fx mynte, citronmelisse, basilikum eller salvie
- Kogende vand
- Glaskande eller mindre drikkeglas der kan tåle kogende vand
- Glas eller krus

SÅDAN GØR I

1. Den dejlige the kan brygges i en stor kande og derefter hældes i mindre portionsglas til børnene, eller hvert barn kan få sin egen krydderurtestilk og sit eget glas/kop og selv lave sin drik.
2. Kog vandet, lad det evt køle lidt ned i 5 min. Stop nogle håndfulde hele og friske krydderurter i kanden eller glassene, der skal mere til end man tror. Hvis stilken er for lang kan den bare bøjes.
3. Lad trække 5-10 minutter.
4. Tilsæt evt lidt mælk og honning for at gøre drikken ekstra lækker.

SPISELIG GRÆSMARK

Lav jeres egen græsmark - med spiseligt græs. I kan spise de små spirede hvedekorn som "friske spirer", men hvis I sår kornene i et tyndt lag jord og bliver ved med at passe de spirede korn, dannes der grønne blade, som I kan klippe af og spise som de er eller bruge i maden. De spæde hvedespirer har en fantastisk grøn farve, smager godt og er supersunde. De er rige på vitaminer, mineraler, antioxidanter, enzymer, aminosyrer og klorofyl.

DET FÅR I BRUG FOR

- Hvedekorn hel økologisk ubehandlet korn, fås fx i velassorterede supermarkeder og helsekostbutik.
- To beholdere -en til iblødsætning, fx et stort glas og en til at dyrke i, ca. 20 X 30 cm og 7-10 cm høj
- Jord
- En avis eller et viskestykke

SÅDAN GØR I

1. Skyl kornene i koldt vand og læg dem i blød i koldt vand i ca. 10 timer.
2. Fyld beholderen til dyrkning 2/3 med jord, klap jorden let, og vand jorden så den er fugtig.
3. Hæld vandet fra de iblødsatte korn og fordel kornene på jorden, de må gerne tæt, men kun i ét lag
4. Dæk med cirka 1/2 cm jord og vand forsigtigt.
5. Dæk beholderne med et viskestykke eller en avis 1-2 døgn, det fremmer spiringsprocessen.
6. Stil bakken lunt.
7. Næste dag fjernes dækket og beholderne stilles lyst i en vindueskarm.
8. Hold jorden fugtig, måske skal der vandes hver dag indtil spirerne kommer op.
9. Efter 4-5 dage dukker de grønne spirer op af mulden.
10. Efter ca. en uge, kan I begynde at høste.
11. Klip græsset af helt nede ved roden og spis det friske hvedegræs som det er eller som drys på maden. I kan også lade "græsset" gro så børnene kan bruge det som græsplæne eller mark til små legedyr.

OKTOBER MÅNED I HAVEN

- De sidste frø i haven må høstes hvis der er nogen tilbage
- Grøntsager som skal overvintre kan beskyttes mod frost med visne blade, kompost eller halm
- Sæt hvidløg, til høst næste år. - Se under dyrkningstips
- Bar jord vinterdækkes med kompost, halm eller visne blade, - hvis det er mildt kan der sås grøntgødning. - Se under tips.
- Gem eventuelt kartofler til næste års kartoffellægning
- Blomsterløg kan lægges frem til december, med mindre det bliver hård frost. Tænk i farver og højder

NOVEMBER

LIVSTEGN I NATUREN

Gå en tur udenfor og prøv at finde nogle af de mange livstegn i naturen. Sommerfuglene, mariehøns, bladlus og andre insekter er gået i vinterhi, regnormene er søgt ned i jorden for at undgå frost. Pindsvin og flagermus går også i vinterhi, for de lever af insekterne og regnormene. Men der er stadig masser af livstegn i naturen. Fuglene og egern leder efter mad på milde vinterdage, der er knopper på træer og buske, som er parate til at springe ud, så snart det bliver lysere og varmere. Der er endda blomster som fx. tusindfryd, som blomstrer om vinteren.

Kig efter fugle og egern, pluk tusindfryd og klip nogle mindre grene af træer og buske. Hvis I besøger det samme sted med jævne mellemrum, kan I lægge mærke til, hvornår insekter og orme vender tilbage og hvornår knopper og blomster springer ud.

DET FÅR I BRUG FOR

- Grensaks
- Papirpose til at samle ting i
- En lille bog til at skrive i og en blyant
- Tegnepapir
- Farver og eller maling

SÅDAN GØR I

1. Gå en tur et sted, hvor der er træer, buske, blomsterbede, græs osv.
2. Bed børnene sige til, hver gang de ser eller hører fugle, dyr, ser nogle blomster, blade, knopper osv.
3. Skriv ned hvad I ser og hører.
4. Lad børnene samle nogle af tingene, som I tager med hjem.
5. Klip nogle mindre grene med knopper af træer og buske, sæt dem i vand.
6. Når I kommer hjem, kan børnene tegne eller male nogle af de ting, I har taget med ind.
7. Gem tegningerne, hæng dem op og sammenlign med det, I ser næste gang. Skriv dato på.
8. Gå den samme tur mindst én gang hver 14. dag i løbet af vinteren og se hvordan, naturen ændrer sig.



Hvis man er heldig, kan man opleve en bi som er ude og slukke tørsten.



Æblegrenens skud venter bare på foråret.



En hestebønne titter ud og kan spire, når den kommer ned i den fugtige jord.



Pur-løg på vej op af jorden.



Er det en mild vinter kan grønkålen sætte små skud.



KOMPOST

Når vi tager kartofler, tomater og salat fra jorden, skal vi også give noget tilbage.

Gulerodsskræller, porretoppe, de yderste blade og stokken fra et kålhoved er noget af det køkkenaffald, som kan komposteres og blive til gødning, så jorden bliver ved med at være frugtbar. Det er oplagt at have en kompostbeholder udenfor, hvis man har den nødvendige plads, men der kan også komposteres inde døre, og her kan der være gang i processerne hele året, også når vinterens kulde har sat de fleste processer på pause udenfor.

DET FÅR I BRUG FOR

- En plastikkasse med tætsluttende låg
- Tørt materiale som savsmuld, visne blade, æggebakker, pap, brugt køkkenrulle og kasserede tegninger. Undgå tryksvæerte, klistermærker og ligende.
- Grønt affald fra køkkenet som: skræller fra grøntsager, kaffegrums, æbleskrog osv
- Jord

SÅDAN GØR I

1. Dæk bunden i kassen med savsmuld, visne blade eller iturevet pap.
2. Læg et tyndt lag jord ovenpå.
3. Læg grønt affald ovenpå jorden i et tyndt lag - fyld på hver dag, når der er nyt grønt affald.
4. Dæk laget af grønt affald med et lag tørt materiale.
5. Fortsæt med at lægge skiftevis et lag af grønt affald og et lag med tørt materiale.
6. Når kassen er næsten fuld blandes kassens indhold så godt som muligt.
7. Læg låget på igen.
8. Stil kassen mørkt og lunt.
9. Kig i kassen en gang om ugen og følg med i hvad der sker.
10. Efter 2-4 måneder bør det grønne materiale være omsat, og komposten kan bruges i potter, højbede.

TIP

- Det er vigtigt, at komposten ikke er for våd eller for tør. Når man komposterer køkkenaffald bliver den nemt for våd. Sker det så tilsæt mere savsmuld, blade, pap der er revet i stykker eller andet tørt materiale.

NOVEMBER MÅNED I HAVEN

- De sidste tomater skal plukkes nu. De grønne kan laves til grøn tomat marmelade eller modne færdig i vindueskarmen
- Høst græskar, lav suppe og rist frøene til drys
- Lav foderkugler til fuglene, se under december
- Lav en havebog sammen med børnene, med tegninger eller fotos der beskriver, hvad har I lavet i haven i år
- Rødhalsen er ofte gæst på foderbrættet

DECEMBER

LAV EN MINIATURE NISSEVERDEN

I december kommer nisserne måske på besøg. Gør klar til de små venner, og byg en miniature verden til dem. I gamle dage hjalp nisserne med at passe dyrene på bondegården. Nu kan de flytte ind i børnehaven. Tag en tur i skoven eller parken og find jeres materialer, eller måske I kan nøjes med en tur på legepladsen. Når alt står klar, skal der selvfølgelig leges med den lille have, og græsset og planterne skal vandes.

DET FÅR I BRUG FOR

- Store fladbundede beholdere, fx plastikbakker, trækasser eller måske et gammelt akvarie
- Hvedekorn, græsfrø eller karsefrø til at lave græs eller marker med
- Vat eller pottemuld
- Småplanter eller stiklinger og fx en gulerodstop eller et spiret hvidløg, der kan være buske og træer
- Grene, sten, grankogler, agern, frøkapsler, mos og andet, der kan bruges til at skabe landskabet med
- Blomsterpotter, tomme tændstikæsker, papbakker fra grøntsager, bark fra træer til huler og huse
- Lille plastik skål eller lignende til at fylde vand i som dam eller vandtrug til dyrene
- En smule halm, hø eller tørt græs til dyrene
- Små nisser og bondegårdsdyr
- Dekorationsler

SÅDAN GØR I:

1. Læg et lag vat (eller pottemuld afhængigt af frøtype) i bunden af beholderen.
2. Vand vattet godt og strø frø og korn der hvor der skal være græs eller mark.
3. Nu skal I lave jeres landskab: Start med de store ting først, for eksempel huse og træer.
4. Byg et lille hus til nissen eller måske en hule. Dekorér med grene eller mos.
5. Byg en stald til dyrene. Fyld halm, hø eller tørret græs i til dyrene.
6. "Plant" de små planter/kogler som I vil bruge til træer/skov/buske osv.
7. Til hegn bruges små pinde i ens længde. Sæt pindene lodret i dekorationsler. Brug lidt længere tynde grene, snor eller garn til at flette mellem de lodrette pinde, så de danner et hegn. Lad en åbning stå, der hvor stalden skal være, så dyrene kan gå ud på engen.
8. Placer den lille beholder og fyld vand i, så dyrene har noget at drikke.
9. Fyld småsten og større sten i mellemrummene mellem eng, stald og hegn.
10. Lad børnene bruge deres ideer og fantasi til at dekorere videre.



FUGLEMAD

Hen på vinteren bliver det sværere for fuglene at finde nok af deres naturlige føde som fx insekter, orme, frugt, bær og frø. I kan hjælpe fuglene med at få føde nok, og samtidig få lov at se lidt nærmere på dem. Hvis I hænger nogle lækre fedt- og frøkugler frem til dem, kan I lokke dem tættere på, så I kan kigge på dem, og måske tage billeder af dem eller tegne dem.

DET FÅR I BRUG FOR

- 1 del Palmin eller kokosolie
- 1 del frøblanding
- Tomme net fra for eksempel løg, hvidløg eller klementiner.

SÅDAN GØR I

1. Bland frøene.
2. Smelt palmin i en gryde over lav varme og hæld det flydende fedt over i en glasskål.
3. Tilsæt frøblanding og rør det hele godt sammen med en træske.
4. Lad blandingen køle til den er så kold, at man kan røre den med fingrene uden at brænde sig.
5. Tag små håndfulde af blandingen op i hænderne og form til små kugler.
6. Læg kuglerne i de tomme net.
7. Bind enderne på nettet sammen med snor og hæng det op i et træ.
8. Der kan være en eller flere kugler i samme net. Man kan også presse kuglerne sammen i nettet så de bliver en lang pølse.



TIP

- Fugle kan lide mange forskellige slags mad. De er også vilde med kogte kartofler, ris, pasta, gamle kiks eller kager i småstykker. Man kan også hænge hele æbler op i en snor til dem. Snak evt om hvilke frø I har brugt til at lave fuglemaden. Indeholder blandingen frø som kan blive til blomster? Eller måske frø og kerner som også børn kan lide at spise?

DECEMBER MÅNED I HAVEN

- Tag på tur i skoven og find smukke naturmaterialer til adventskransen og juledekorationerne
- Tag på fuglekikker-tur med kikkert, fuglebog og ”fugleApp”
- Havens fugle har brug for både mad og vand hver dag, især hvis det er frostvejr
- Køb mistelten med friske bær på, de kan podes på æbletræer. Mas bærrene fast i grenhjørner, og vent tålmodigt i nogle år. Det kan tage lang tid før misteltenen bryder frem

DYRKNINGSTIPS

Kartofler

Forspiring fra feb. Læg dem i jorden fra marts. Jordtemp. min 8-10 grader. Læggedybde: 6-8 cm - hyp jorden op om planten efterhånden som den kommer op. Høst: De tidligste kartofler sat i marts er klar fra slut maj. Sættes kartofler løbende kan der høstes til slut sept.

Løg

Kan forspires fra februar indenfor. Sæt stikløg i jorden med den lille spids stikkende op i april/maj ved en jordtemperatur på 8-10 grader. Høst: Løbende efterhånden som de udvikles. Modner sidst i juli og skal tørres hvis de skal opbevares.

Hestebønne/valsk bønne

Kan sås samtidig og mellem kartoflerne fra marts. Både blade og friske bønnefrø kan spises - også rå. Høst bladene til salat når planterne er i god vækst. Høst bønnerne løbende når de udvikles.

Spinat

Såtid: Marts/april+sept./okt. Sådybde: 0,5 cm. Spirer efter 5-10 dage. Høst: Efter 4-10 uger. Kan overvintrere i milde vintre. Tåler ikke stærk varme og meget sollys.

Kornblomst:

Såtid: april-maj i 0,5 cm dybde. Spirer efter 5-15 dage. Blomstrer jun-sep. Kan sås igen aug/sept. for tidlig blomstring året efter.

Morgenfrue og tallerkensmækker:

Så fra tidlig forår - selvsår villigt. Hvis der er mange selvsåede må de luges væk for at give plads til andre planter.

Glaskål/knudekål

Såtid: april-juni. Kan forspires. Sådybde: 1 cm. Meget hurtigudviklet kålsort - 2-3 måneder. Høst: løbende når knoldene er små- 6-8 cm, så smager de bedst. Fås i herlige violette nuancer.

Rødbede

Såtid: April-maj når jordtemp. er ca 15 grader. Sådybde: 1-2 cm. Høst: Efter 11-16 uger. Høst de små rødbeder løbende efter behov når de udvikles.

Gulerod

Såtid: april/juni. Spirer efter 10-17 dage. Sådybde: 1 cm. Høst: efter 50-70 dage.

Radise

Såtid: Apr.-sep. Min. jordtemp: 5 grader. Så løbende når der er plads. Sådybde: 1 cm. Høst: Efter 3-6 uger.

Bladbede/sølvbede

Såtid: Fra maj ved jordtemperaturer over 10 grader. Kan dyrkes sammen med salat og rødbeder.

Porrer

Såtid: Maj. Sådybde: 0,3 cm. Spirer efter 15-20 dage. Høst: Færdigudviklet efter ca. 100 dage, men høst løbende de spæde porrer.

Ærter

Såtid: Maj/juni + sept. Spirer hurtigt. Sådybde: 2-3 cm. Støt med pinde. Høst: efter ca. 60 dage.

Persille

Forspiring fra marts/april. Såtid udendørs: maj-juni. Sådybde: 1-2 cm. Spirer langsomt - efter 3-4 uger.

Bønner

Bønner skal have varme for at lykkes. Se såvejledning under maj. Jordtemp. over 14 grader. Kan sås indendøre fra april til udplantning, når det er varmt nok.

Grønkål

Såtid: april/maj. Kan forspires. Høst løbende de nederste sideblade i takt med at de udvikles. Grønkål tåler mild frost og kan høstes hele vinteren. Får den lov at stå, sætter den næste forår fine blomster der giver nye frø som kan høstes og sås.

Mynte

Nem at stiklingeformere. Pluk en stilk af en god plante og sæt den i vand. Når der kommer rødder plantes den i potte med jord eller direkte i et bed. Mynte overtager hurtigt bedet og tager næring fra de andre planter. Hav den evt. i en potte og skær den ned når den blomstrer, så skyder den igen.

Hvidløg

Brug fed fra et stort sundt løg. Læg feddene i jorden med den lille spids netop under jordoverfladen om efteråret i sept./okt. - før vinterkulde sætter ind. Så evt grøngødningsplanten honningurt på begge sider af hvidløgene. Honningurten vil beskytte hvidløgene mod vinterkulden. De første små hvidløg kan høstes fra maj. Modner færdig omkring juli.

Grøngødning

Fx blodkløder, honningurt, vintervikke. Mange andre slags findes. Kan sås i perioden fra marts og til vinteren sætter ind. Sås bredt hvor der er bar jord efter høst, eller mellem planter tidligere på sæsonen, for bl.a. at optage og bevare næringsstoffer i jorden. Hakkes om efter behov eller i det tidlige forår og arbejdes ned i jorden hvor den frigiver næring til næste hold planter.



NATUR, MILJØ OG BÆREDYGTIGHED HELE ÅRET RUNDT PÅ LEGEPLADSEN

Havealmanak for børnehaver kan bruges - med eller uden en decideret have - til at give børnehavebørn oplevelser med natur, havedyrkning og jord til bord-kredsløbet året rundt. Med oplevelserne vil børnene opbygge viden om naturen og miljø og bæredygtighed og kan bruge de konkrete erfaringer til at gå videre med at undersøge og skabe sammenhænge på egen hånd.

FLERE HAVER I 2018

Havealmanak for børnehaver er blevet til på baggrund af erfaringer med at give børn naturoplevelser i projekterne BørneHaven og Børns Byhaver 2015-2017.

Pilotprojekterne BørneHaven og Børns Byhaver blev sat i gang af Københavns Kommunes Børne- og ungdomsforvaltning, Afdelingen for Bæredygtig Udvikling, med tilskud fra Friluftsrådets pulje "Tilskud til friluftsliv". Målet var at undersøge mulighederne for køkkenhavedyrkning i daginstitutioner.

Det viste sig at der var stor interesse for havedyrkning i københavnske institutioner. Samtidig var der stort behov for hjælp til at komme i gang med dyrkningen, så derfor har kommunen valgt at fortsætte med at tilbyde haveopstarts- og kompostopstartshjælp til institutioner i 2018.

GRØNT FAGLIGT ARBEJDSMILJØ OG "BØRNEMILJØ" PÅ LEGEPLADSEN

Børnene der var med til at dyrke, blev meget glade for deres haver. De var nysgerrige og videbegærlige overfor havens og naturens kredsløb og processer.

Med havearbejdet oplevede børnene, hvordan de fik frø til at spire, planter til at gro og kunne høste og nyde havens afgrøder til stor stolthed, glæde og fornøjelse for alle i institutionen samt børnenes forældre.

Pædagoger der deltog i projektet meldte tilbage at de oplevede, at arbejdet med køkkenhaven højnede det faglige arbejdsmiljø og "børnemiljøet" på legepladsen, fordi arbejdet med køkkenhaven giver mulighed for en stor variation af nære, praktiske og læringsmæssige, meningsfulde oplevelser med børnene. Pædagogerne oplevede, at haverne blev det naturlige samlingspunkt for børn, der lige skulle hen og kigge til det såede, smage på et blad eller undres over nye insekter, der pludselig dukkede op på legepladsen og den frodighed, der væltede op af deres bede. Haverne tiltrak opmærksomhed og åbnede op for uventet læring og nye muligheder for det pædagogisk faglige arbejde.

Havealmanak for børnehaver er blevet til i håb om, at endnu flere børnehaver vil komme i gang med havedyrkning og bruge almanakken som inspirationskilde og praktisk hjælp til at strukturere aktiviteter og til at fastholde og integrere haven i det pædagogiske arbejde året rundt i børnehaven.

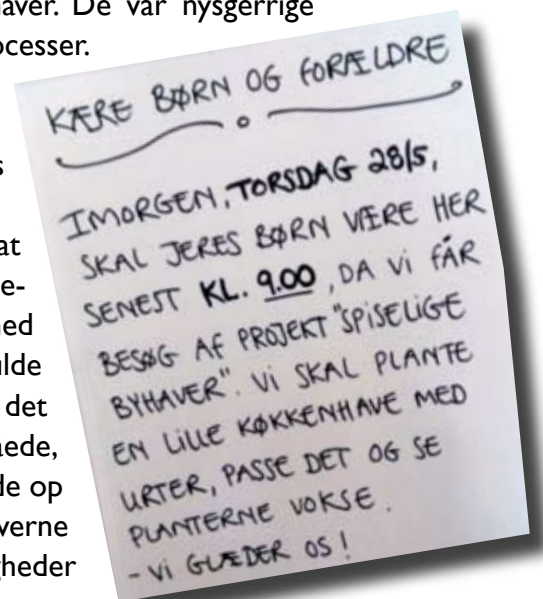
VIL DU VIDE MERE

Læs mere om havedyrkning i børnehaver på projektets hjemmeside: www.børnsbyhaver.dk. På siden kan I få gode råd og inspiration, downloade forskellige materialer og finde bookinglink til aktiviteter hos Børnehaver, Natur og Miljø, der kan supplere og understøtte arbejdet med havealmanakken. På siden findes også forslag til hvordan havearbejdet kan passe ind i arbejdet med læreplanstemaerne.

Kontakt:

Afdelingen for Bæredygtig Udvikling / Børnehaver, Natur og Miljø for mere information (ga6v@buf.kk.dk).

- God have lyst!





FLERE NATUR OG MILJØOPLEVELSER

Få inspiration og hjælp til arbejdet med natur, miljø og bæredygtighed i Institutionen hos Børnehaver, Natur & Miljø.

Book forløb på vores hjemmeside www.groen.kk.dk og besøg os i Naturværkstedet Kløvermarken og på vores andre naturskønne formidlingssteder. Se kontaktinfo længere nede på siden.

Følg med på vores Facebookside "Børnehaver, Natur & Miljø" som vi løbende opdaterer med nyheder og inspiration til arbejdet med Natur & Naturfænomener i daginstitutioner.

EFTERÅRETS FRUGTER

Vi går sammen ud for at finde lækre spiselige bær, men hov! Vi kan også stude på giftige bær i naturen. Børnene lærer enkelte frugter og bær at kende, og de spiselige indsamler vi til marmelade. Vi undersøger hvordan frugterne ser ud inden i, og I kan slutte dagen af med at lave pandekager og hjemmelavet marmelade.



Praktisk information: Vi er ude hele dagen og i alt slags vejr, husk derfor passende og praktisk tøj
Sted: Naturværkstedet Kløvermarken, Kløvermarksvej 51, 2300 København S
Kontakt: 21 25 96 29

Tidspunkt: 10:00 til ca 12:30 i august og september måned

Pædagogernes rolle: At være nysgerrig, aktiv under aktiviteten

Lærplanstemaer: Primært indenfor Natur og naturfænomener. Sekundært indenfor Sociale og personlige kompetencer, Krop og bevægelse, samt sproglige kompetencer, for målgruppen 3-6 år.

Andet: I skal medbringe 1 liter sadelmælk, 1 kg mel, og sukker og 3-4 æg. I kan evt. tage syltetøjsglas med til den overskydende marmelade. Hvis I skal hertil hjem, kan I lave pandekager og hjemmelavet marmelade. Forløbet kan tilpasses jeres behov og ønsker, og vi vælger derfor den personlige kontakt ultrigt højt. I kan inden den valgte dato ringe til os på 21 25 96 29 eller skrive en mail til naturværkstedet_kloevermarken@ufkk.dk.

DEN SELVFORSYENDE HAVE

Beskrivelse: Ståst på sommeren er haven i fuld blomst og vores bærbuske og frugttræer bugner af lækre søder som vi så småt kan begynde at høste. I børnehaven hvor vi sidde, fre, plantede sprøer og lagde kartofler, skal vi kikke og smage på vores afgrøder. Vi passer haven, vander, samler fre og skal selvfølgelig lave små smagsprøver af de lækre afgrøder.



Praktisk information: Vi er ude hele dagen og i alt slags vejr, husk derfor passende og praktisk tøj
Sted: Naturværkstedet Kløvermarken, Kløvermarksvej 51, 2300 København S, - K
ontakt: 21 25 96 29

Tidspunkt: Kløkken 10:00 - 12:00, i perioden august og september måned

Pædagogernes rolle: At være nysgerrig, aktiv under aktiviteten

Lærplanstemaer: Naturen og naturfænomener, alder: 3-6 år, Kredsløb Friske råvarer, Frugter, Frospredding, Bæredygtighed, Bålmat

Andre muligheder: Forløbet kan tilpasses jeres behov og ønsker, og vi vælger derfor den personlige kontakt ultrigt højt. I kan inden den valgte dato ringe til os på 21 25 96 29 eller skrive en mail til naturværkstedet_kloevermarken@ufkk.dk.

BIRKESAFT

Beskrivelse: Fordrets varme kommer langsomt nærmere, og træerne gør sig klar til at udfolde sine søfte grønne blade. Mangden af den sukkerholdige saft er særlig stor i birketræet, og vi kan derfor tappe den uden at skade træet. Kom og se hvordan saften tappes, og smag på den lækre birkesaft og hvis vi har masser af tid så bager vi pandekager som vi kan smage sammen med vores fristilvet birkesaft.



Praktisk information: Vi er ude hele dagen, husk derfor, til vejret, passende og praktisk tøj
Sted: Naturværkstedet Kløvermarken, Kløvermarksvej 51, 2300 København S
Kontakt: 21 25 96 29

Tidspunkt: Kløkken 10:00 - 12:00, i april måned

Pædagogernes rolle: At være nysgerrig og aktiv under aktiviteten

Lærplanstemaer: Naturen og naturfænomener for målgruppen 3-6 år.

NATURVÆRKSTEDET KLØVERMARKEN



Kløvermarksvej 51
2300 København S
Book aktiviteter:
www.groenkk.dk

Afdelingen for bæredygtig udvikling - Børnehaver, Natur og Miljø

