

Malý zahradník



VZDĚLÁVACÍ PROGRAM AGRO CS

ŠKOLA ZAPOJENÁ
DO PROJEKTU

MŠ Verdek 2024



U babky kořenářky

Určeno pro období: jaro - léto

Kalendář: výsev květen, sklizeň červenec – říjen

Cílem celého projektu bylo vypěstování bylinek a jejich využití ve školní jídelně.

Ve třídě jsme s dětmi do označených kelímků zasadili semínka bylin. Kelímky jsme dali na okno, každý den je pozorovali a děti je malou konvičkou zalévaly. Když nám bylinky trochu vzrostly přesadili jsme je do vyvýšených záhonů na zahradě naší MŠ. Byliny využívala paní kuchařka v kuchyni, bylo možné si je odnést také domů.

Úkol pro děti: přinést z domova jakoukoli bylinku nebo jakýkoli výrobek, který obsahuje byliny (čaj, bonbon apod.)

Druhy bylin: bazalka, majoránka, petržel, kopr (pažitka, jahody)

Doporučené pomůcky pro 1 třídu:

NATURA Substrát pro celou zahradu 50 l, 2 ks

NATURA Přírodní hnojivo pro plodovou zeleninu 1 l, 1 ks

Cílem projektu je vzbudit u dětí zájem o přírodu, o procesy a zákonitosti, které v přírodě probíhají.. Výsevem bylin a jeho pozorováním a péčí o ně rozvíjíme v dětech samostatnost a zodpovědnost. Cílem programu je také využití bylin ve školní jídelně. Na školní zahradě máme dva vyvýšené záhony, kde procesy probíhají a zároveň tím podporujeme v rámci projektu vztah k přírodě, přírodním materiálům a lidské práci.





Přípravu jasme započali ve třídě. Do plastových kelímků jsme vysázeli byliny, které jsme pečlivě zalévali a věnovali jim potřebnou péči. Ve třídě na oknech jsme pozorovali, jak bylinky klíčí, vypadají a jak voní.





Naklíčené bylinky jsme sázeli do vyvýšených záhonů, poté se o ně pravidelně starali a pozorovali změny při jejich růstu. Každý den byla potřeba kontrolovat, zda mají bylinky vše potřebné. Celý proces probíhal tak, jak jsme si představovali a paní kuchařka už se těšila, až si bude moci přijít pro první úrodu.



Závěr:

Sázení bylinek se věnujeme již třetím rokem. Každou sezónu se snažíme naše vyvýšené záhony obměňovat a obzvlášťňovat. Pozorování rostlin děti velmi baví. Zkoumají jejich podobu, vůni a rozeznávají je i v pokrmech, které nám z nich připravuje paní kuchařka. Bylinky nepozorujeme jen pouhým okem, ale také pomocí mikroskopů, každý den je zaléváme a odstraňujeme z jejich okolí plevel. Díky naší zahrádce děti ochutnávají produkt, který si děti samy vypěstovaly.

