Gewürze anbauen

The printable version is no longer supported and may have rendering errors. Please update your browser bookmarks and please use the default browser print function instead.

Gewürze anbauen

Art der Methode Heimstunde

Stufe GuSp

Schwerpunkt Einfaches und naturverbundenes Leben

Schlagwörter Gewürze

Gruppengröße mehrere Kleingruppen

Vorbereitungsaufwand

Dauer 60 Minuten

Ort

Autor*in

Status Entwurf

Letzte Änderung am 4. 10. 2022 von Geralds.

Export PDF

Inhaltsverzeichnis

Kurzbeschreibung

Material

Detailbeschreibung

Beschreibung

Kurzbeschreibung

Material

(jeweils pro Patrulle) Blumenkisterl, Samen, Blumenerde, Joghurtbecher, Plastikstifte

Detailbeschreibung

Im Rahmen dieser Heimstundenidee können GuSp Gewürze für das Sommerlager selber anbauen. Während die erste Aktivität in einer Heimstunde durchgeführt werden kann, können die GuSp in den folgenden Heimstunden die Gewürze gießen und schließlich Ernten und verkochen (z.B. am Sommerlager).

Beschreibung

Ungefähr ein bis zwei Monate vor dem Sommerlager bauen die GuSp ihre Gewürze fürs Kochen selber an. Jede Patrulle bekommt dazu ein Kisterl, Blumenerde, Samen, die sie einpflanzen. Vorschlag:

- Petersilie, Schnittlauch, Dill und Majoran
- kurz vor dem Sommerlager: Kresse

Mit dem Joghurtbecher werden kleine Schildchen in Pfeilform geschnitten, können auch nur Streifen sein, die dann mit den Plakatstiften beschrieben werden. In den folgenden Heimstunden müssen die GuSp selbstständig daran denken, die Gewürze zu gießen.

Diese Seite wurde zuletzt am 4. Oktober 2022 um 14:18 Uhr bearbeitet.