

GRUNDFORLØB FOR BØNEHAVER

Skal jeres børnegruppe opleve den fantastiske rejse fra frø til grøntsag?

Gennem Haver til Mavers køkkenhaveforløb for børnehaver, får børnene jord under neglene, redskaber i hænderne, grønt i maven og friske oplevelser i den kulinariske køkkenhave.

Haver til Mavers kulinariske køkkenhave er et forløb, som strækker sig over en hel dyrkningssæson – vi starter i det tidlige forår og runder af, når efteråret kommer og sætter væksten i haven på pause.

Forløbet har fokus på meningsfuld læring, hvor børnene gennem motiverende, praksisnær og sansebaseret formidling, tilegner sig viden om og praktisk forståelse for kredsløbet “jord til bord til jord” med udgangspunkt i dyrkning og tilberedning af økologiske grøntsager. Børnene er med til det hele – når vi sår, vander, høster, skærer eller river gulerødder, dækker bord, spiser sammen og vasker op. Målgruppen er som udgangspunkt de ældste børnehavebørn, dog ikke dem der starter skole efter sommerferien, og som derfor ikke kan være med i hele forløbet, men aktiviteterne kan tilpasses, så de mindre børn også kan være med.

Forløbet består af 6 moduler i vækstsæsonen fra maj til oktober (med sommerferiepause). I er meget velkomne til at komme på egen hånd og vande samt se til haven.

Hvert besøg starter kl. 9.00 og slutter ca. kl. 12.00 inkl. pauser:

- Ankomst til Haven – I laver en base og skal måske lige have en snack, inden vi går i gang
- Fællessamling hvor jeres haveformidler fortæller, hvad der skal ske på dagen
- Aktiviteter med fokus på have og/eller udekøkken. Haven fylder meget i forårssæsonen og madlavningen i høstsæsonen
- Afslutningssamling

Forløbet er tilrettelagt efter et 80/20 princip:

- 80 % med aktiviteter, hvor børnene er i bevægelse og “på arbejde” som gartner, kok eller “naturforsker”
- 20 % formidling og instruktioner til opgaverne

Målgruppe: De ældste børnehavebørn (kan dog tilpasse til yngre målgrupper)

Antal gange: 6 gange fra forår til efterår

Tidspunkt og varighed: Et modul varer ca. 3 timer inkl. pauser

Pris: Kontakt for tilbud

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

