

SE EN SPIRE GRO

Hvordan grønnsaker, frukt og urter vokser frem kan være en stor undring for barna. Hvordan blir de til, hva trenger de for å vokse og hvor lang tid tar det? dette kan barna finne ut av ved å dyrke sitt eget frø. Barna får se hvordan mat kan dyrkes og observere utviklingen dag for dag. På denne måten får barna en forståelse for hvordan frøene spirer i jorden og blir til plantebaserte råvarer.

1-6 år*

Formål

Å la barna få erfare og oppleve utviklingen i en spiring-sprosess kan være en del av arbeidet med bærekraftig utvikling i barnehagen. Personalet skal fremme verdier, holdninger og praksis slik at barna får en begynnende forståelse for miljøvennlig praksis og hvordan de kan ta vare på naturen. Og utdanne barna til å utvikle respekt for maten samt dens verdi og viktighet.

Formålet med aktiviteten er å gi barna innsikt i matens opprinnelse og produksjon, samt å bygge kunnskap om naturens ressurser og hvilken mat som er bra for kloden, kroppen og helsen. Dere skal sørge for at barna blir nysgjerrige på naturfenomenet spiring. Hvordan det går fra et frø til mat gir innblikk i matkultur, og kan videre stimulere barnas interesse for mat, matlaging og bidra til matglede.

Utstyr:

Gjennomsiktige plastposer med glidelås eller syltetøyglass

Kjøkkenpapir eller bomull

Tørkede erter eller spirefrø

Vann

Forberedelse

Bli enig i personalet om dere skal knytte aktiviteten opp til et større dyrkeprosjekt. Diskuter hvilke omfang dere ønske å ha på prosjektet, hvem som skal ha ansvar for de ulike oppgavene. Finn ut sammen med barna om dere skal lage felles spirer eller en til hvert barn.

Ønsker dere å bruke syltetøyglass samler dere de inn i forkant, samt skylles og vaskes. Spør gjerne foreldre om de har glass hjemme som barna kan ta med.

Gjennomføring

Gjennomfør aktiviteten i samlingsstunden eller gruppevis – gjør det som passer deres avdeling.

Barna tar 2-3 tørkede erter på et fuktet kjøkkenpapir og legger det i en plastpose med «glidelås». Posene med frøene henges opp på vinduet i barnas høyde. Om dere ønsker mer fokus på bærekraft kan ertefrøet legges i et glass med bomull. Husk å fukt bomullen med vann.

La barna dokumentere hele prosessen fra start til slutt. Her kan barna benytte kamera eller tegne tegninger av hva de ser. Bildene og tegningene henger dere opp på veggen på avdelingen. På denne måten har barna muligheten til å se tilbake på spireprosessen, og får vise foreldrene hva de har gjort, opplevd og lært.

Samtale med barna

Ha reflekterende samtaler med barn underveis i prosessen. Hvilke observasjoner har barna gjort seg fra frø til spire? La barna få, med sine egne ord, uttrykke erfaringene de har gjort seg i prosessen med planting av erte frø.

Undre og undersøk sammen i fellesskap hvordan frøet ser ut før og etter spiring.

Sammenlign dem og se på likheter og forskjeller. Barna kan smake, lukte og føle på frøet og spirene.

Variasjon og videreføring

Gjør aktiviteten om til et eksperiment. Test ut om man kan gjøre det samme med andre frø, og la barna komme med forslag på hvilke frø de ønsker å dyrke. Går det for eksempel an å plante paprikafrø i bomull? Her får barna muligheten til å utforske og være nysgjerrige. Finn ut svaret sammen om det går eller ikke, og eventuelt hvorfor.

Tørkede erter kan brukes til å spire frem erteskudd som smaker sukkererter. Legg ertene i godt med vann i 12-24 timer. Fyll jord i en potte/druebeger el. som har hull i bunnen. Strø ertene over jorden og fyll på med mer jord over ertene. Sett potten på et brett og hell over godt med vann – noen cm på brettet. Når jorden har trukket opp vannet den trenger heller dere ut resten. Trekk en plastpose med hull over potten. Sett den et sted med mye lys og etter ca. 10 dager kan dere høste bladene. Erteskuddene kan spises rå eller stekes lett i stekepannen.

Dere kan også så frøspirer i en lav boks eller et fat. Legg da bomull i en boks og strø over frøspirer og vann dem. Etter 3-5 dager kan dere plukke spirene. Bruk spirene i matlaging eller på brødiskiven med hvitost.

TIPS

- Forslag på andre spirefrø dere kan dyrke: Karsespirer (passer til påskefrokosten!), linfrøspirer, redikkspirer, solsikkepirer, brokkolispirer
- Tenk bærekraftig og prøv å bruk så få plastposer som mulig. Målet her er å synliggjøre spireprosessen. Dersom dere ønsker at barna skal få dyrke noe eget kan dere heller bruke melkekartonger, yoghurtbeger, glass, druebokser el. Bruk fantasien.
- Kombiner gjerne denne aktiviteten med «dyrking i vinduskarmen».

