

Essbare Wildnis

Nachhaltige Ernährung mit Wildkräutern

14.05.-18.05.2018



„Wildkräuterbrot“

Anhand ausgewählter Wildpflanzen lernen SchülerInnen ihre Ernährung nachhaltiger, gesünder und natürlicher zu gestalten. Sie nehmen ihre Umgebung aus einem anderen Blickwinkel wahr und werden so angeregt, selbst aktiv zu werden.

Zielgruppe: GS, Klassen 3-4

Unterrichtsfach: Sachunterricht **Materialkostenbeitrag: 2 Euro pro SchülerIn**

Jahreszeit: Frühling/Sommer

Kursinhalte:

In einem Unterrichtsgang durch die Natur werden essbare und giftige heimische Wildkräuter unterschieden. Die essbaren Wildkräuter werden geerntet, zu köstlichen Gerichten weiter verarbeitet und verkostet.

- Artenkenntnis der Wildkräuter
- Artenkenntnis und Wahrnehmung der bestäubenden Insekten
- Herstellung unterschiedlicher Wildkräutergerichte
- gesunde und nachhaltige Ernährung
- Erhaltung der Artenvielfalt

Kompetenzen: SchülerInnen

- erkunden verschiedene Lebensräume (Wiese, Wald) und beobachten, ordnen und bestimmen, erkunden, beschreiben und dokumentieren die typischen Pflanzen, beschreiben und erklären ihre wechselseitigen Abhängigkeiten und Anpassungsvorgänge.
- reflektieren an Beispielen aus ihrer direkten Lebenswelt die Achtsamkeit des Menschen gegenüber Pflanzen, wenden ihr Wissen über Pflege, Umgang und Nutzung verantwortungsvoll an.
- diskutieren die Verantwortung des Menschen für den Schutz von Ökosystemen und reflektieren Möglichkeiten und Grenzen der eigenen Einflussnahme.
- wenden geeignete Maßnahmen zu einer gesunden, nachhaltigen Lebensführung an.

Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum Hannover.

Tel.: 0511/168-45803 oder schulbiologiezentrum.kurse@hannover-stadt.de