**ISKOLAKERTEK tantermi ÖTLETTÁRA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KERTÉSZET** | | |
| **ÖTLET** | **ANYAGOK,**  **ESZKÖZÖK** | **ELKÉSZÍTÉS** |
|  | | |
| **Toboz-bonsai**  https://anapfenyillata.blogcdn.p3k.hu/files/2018/01/csira-1-352x600.jpg  https://anapfenyillata.blogcdn.p3k.hu/files/2018/01/bonsai.jpg | * fenyőtoboz * zsázsamagvak * pohár | A garantáltan magtalan, száraz tobozainkat kicsit benedvesítjük, majd a tövébe zsázsamagot ültetünk. Lehet egy kis vattát is tömködni a tobozlevelek tövébe- vagyis megágyazni a magoknak.  A beültetett tobozok alá kevés víz kell, amit azok felszívnak, és a toboz összezáródik.  Világos helyre  kell tenni, és gondoskodni a nedvességről.    TIPP1: Érdemes a toboz mellé egyszerűen földbe, vagy[vattára is ültetni a zsázsamagbó](https://anapfenyillata.cafeblog.hu/2016/03/10/vitaminbomba-a-konyhaablakbol/)l, így versenyeztethetjük a csírákat, és garantált a sikerélmény is. A tobozból később kezdődik a csírázás.  TIPP2: Vessünk másfajta magot is  vattára (például babot, fűmagot), és rendezzünk csíranövekedési versenyt!  TIPP 3: Ha a fenyőmag benne marad a tobozban, az is kicsírázik. |
| **zsázsatermesztés**  94782c2924209acc1049c633f86cabee  kép2  kép3  **Eier Gesichter** | tojásfejek húsvétra  kertes ház  fűfej | Egy jó kis videó:  <https://youtu.be/qtECPtJzW7A> |
| **Luca-búza**  Képtalálat a következőre: „luca búza”  Képtalálat a következőre: „luca búza” | * virágföld * búzamag * cserép   (lehet üvegedényben, zselégyöngyök között is) | A cserépbe virágföldet töltünk, sűrűn megszórjuk búzamaggal, permetezzük be vízzel, majd takarjuk be vékonyan földdel. Állítsuk a cserepet vizes tálkába!  TIPP: A cserepeket érdemes előkészíteni egyéni dekorálással. |
| **Batáta-hajtatás**  **(február második fele)**  Képtalálat a következőre: „batáta hajtatás” | * batáta-gumó * üvegek * nylonzacskó | * A gumókat vízbe állítjuk. Ketté is vághatjuk és a vágott felével lefelé fordítva állítsuk vízbe. A poharakat tegyük ablakpárkányra és mindig legyen alatta víz. * 20 fokon egy hónap, 30 fokon két hét múlva jelennek meg a hajtások. Ha a pohár fölé kilyukasztott nylonzacskót teszünk, akkor magasabb lesz a pályatartalom és gyorsabban fejlődik. * Az új, 20 cm-es hajtásokat törjük le a gumóról, a felső 3-4 levelet hagyjuk meg, a hajtásokat állítsuk vízbe, és várjuk meg, amíg megindul a gyökeresedés. * Ültessük el a gyökeres palántákat május közepén, laza [talaj](https://www.agraroldal.hu/talaj-kifejezes.html)ba, napos, félárnyékos helyre. * Egy gumóról 10-20 hajtásra számíthatunk. |
| **Hagymába zárt tavasz** | * virághagymák * papír * cserép | * Az ősszel vásárolt vagy termesztett hagymákat tegyük ki hideghatásnak. Ez mindenképpen szükséges a virágzáshoz. (hűtőben 5 fokon, vagy pincében december végéig) * Ültessük cserépbe (homok és föld keveréke), úgy hogy a hagyma 1/3 része álljon ki a földből. * A cserepet hagyjuk hűvös helyen, sötétben (süvegtakarás), a földjét tartsuk nedvesen. * 3-4 hét után vegyük le a süvegeket, és tegyük szobahőmérsékletre. |
| **Örökké növő zöldségek** |  | **Zeller**  Vágd le a zeller végét, majd rakd egy kis üvegpohárnyi meleg vízbe. Amint a közepén elkezdenek kihajtani a levelek, ültesd át földbe.    **Répa**  Ha a répa tetejét levágod, majd vízbe teszed, egy idő után elkezd kihajtani, és újra nőni kezd. Fokhagyma A fokhagyma könnyen kihajt, ha vízbe teszed. A [hajtás](https://www.agraroldal.hu/hajtas-kifejezes.html)ai pedig igazán finom ízt kölcsönöznek az ételeknek, különösen hasznosak szószokhoz vagy salátához. Újhagyma Fogj egy kis poharat, az aljába tegyél kevés vizet, majd tedd bele az újhagyma végeit úgy, hogy a gyökereket elfedje a víz. Ezután az újhagyma szép lassan újra növekedni fog. |
| **Színes zöldségek**  30 FUN Science experiments perfect for preschoolers- We have done a few of these, and my kids were in awe! |  |  |
| **Csíráztatás**  Growing beans in a mason jar is a clever way to get the students to see all of the stages of plant growth.  **Bean Growing - a classic childhood science activity - add an extra learning elem...  #activity #add #Bean #childhood #classic #elem #extra #GROWING #Learning #Science**  **30 FUN Science experiments perfect for young kids- We have done a few of these, and my kids were in awe!** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **K A J Á K** | | |
| 1. **Tepsiben sült tök, almával, mazsolával** 2. **Céklacsipsz**   http://cnd.vous.hu/img/inline/ceklacsipsz-hazilag-egeszseges-nassolnivalo1.jpg   1. **Sült alma**   Képtalálat a következőre: „1. tepsiben sült tök almával mazsolával recept”   1. **Mézes rozmaringos dió**   Képtalálat a következőre: „dió pirítva rozmaringgal”   1. **Almarózsa**   https://img-global.cpcdn.com/recipes/14cdba4f1aa22d52/640x640sq70/photo.jpg | * tök * alma * mazsola * dió * gyömbér * alufólia * 2 közepes cékla * 1-2 evőkanál olívaolaj * kevés só * csipetnyi őrölt római kömény vagy rozmaring, ha szeretjük * aszalt szilva és/vagy sárgabarack * 4 alma * 4 teáskanál méz * 3 evőkanál zabpehely * 3 evőkanál mazsola * 2 evőkanál barna cukor * 1 narancs héja * 4 marék dió * 2-3 ek. méz * 1 kisebb ág friss rozmaring, felaprítva * 1 csapott kk. só * 2 db leveles tészta * 4 db alma * porcukor * sütőpapír | A céklához érdemes gumikesztyűt húzni, mert elég könnyen megfogja a bőrt, de akit ez nem zavar, el is hagyhatja.  A nyers gumókat meghámozzuk, majd vékonyan legyaluljuk, vagy késsel 1-2 mm vékonyra szeljük.  Sütőpapírral fedett tepsire rakosgatjuk úgy, hogy ne fedjék egymást, majd meglocsoljuk kevés olívaolajjal, ha szeretjük, megszórhatjuk pici római köménnyel vagy rozmaringgal.  180 fokos sütőbe toljuk, és a céklaszeletek méretétől függően 15-20 percet sütjük, a végefelé érdemes nézegetni, mikor kezd roppanós lenni.  A sütőből kivéve megszórjuk egy kis sóval - nem előbb, mert akkor levet ereszt és puhul, nem lesz ropogós! -, és hagyjuk legalább langyosra hűlni.  Magában is isteni finom és ropogós, de mártogathatjuk kis tejfölbe, joghurtba is.   * Az almákat mosd meg alaposan! * Vágd le mindegyiknek a tetejét egészen magasan, a belsejéből szedd ki a magházat, és készíts bele egy lyukat, ahová a tölteléket bele tudod kanalazni! * Az aszalt gyümölcsöket vágd apró darabokra, és keverd össze a barna cukorral, a zabpehellyel, a reszelt narancshéjjal és a gyümölcs levével. * Egy tepsibe állítsd bele az almákat, töltsd meg őket alaposan az aszalt gyümölcsös töltelékkel, majd mindegyikre csurgass egy kis mézet! * A tetejükre tedd rá az almasapkákat, és két-három evőkanál vizet öntsd a tepsi aljára! * Előmelegített sütőben körülbelül 25-30 percig süsd az almákat, majd tálaláskor kedved szerint locsold meg az egészet a tepsiben szétfolyt keverékkel!   A diót a mézzel egy teflon serpenyőben elkezdem karamellizálni.  Hozzáadom a sót és a fűszereket, addig kevergetem, amíg a méz karamell színt nem kap, és a dió meg nem pirul.  A magokat ütőpapíros tálcára borítom, kihűtöm.  Ha összeragadnának, a szemeket a kezemmel széttöröm.   * Az almákat megmossuk, félbe vágjuk és magházukat eltávolítjuk. Szeleteljük fel, vékony kb. 3 mm széles cikkekre. Egy lábasba vizet forralunk, beletesszük a cukrot és a citrom levét, majd ha forr, az almákat 2 percig forraljuk benne. Figyeljünk rá, nehogy szétfőzzük a szeleteket. Ne tovább, épp csak annyira, hogy hajlíthatóak legyenek. Papírkéztörlőre szedjük. * A tésztát 6 egyforma, 2,5 cm széles csíkra vágjuk egy derelyevágóval. Majd megszórjuk cukorral az összes csíkot, ráfektetjük az almákat egymás mellé, kissé meghintjük fahéjjal, majd feltekerjük. A végét kicsit odanyomjuk, hogy rátapadjon. |
| **BARKÁCSOLÁS** | | |
| **MADÁRETETŐK**  Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel” Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel”  Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel”  Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel”Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel”  Képtalálat a következőre: „madáretető készítés gyerekekkel” | | |
| **Futtatórács**  https://gardenista.hu/uploads/2018/06/34845475_2419876748026072_5383986331556773888_o-1024x1024.jpg  **Locsoló**  Képtalálat a következőre: „locsoló flAKONOKBÓL”  **Fűfej**    Képtalálat a következőre: „locsoló házilag”    **Festett kavicsok növények jelölésére**    **Képtalálat a következőre: „gyerek kert  ötlet”**  **Palackból karkötő**  **https://okosjatek.cdn.shoprenter.hu/custom/okosjatek/image/cache/w0h0q80np1/product/kreat%C3%ADv%20j%C3%A1t%C3%A9k/kark%C3%B6t%C5%91%20pet%20palackb%C3%B3l%20%C3%B6tletes%20kreat%C3%ADv%20%C3%B6tlet%20otthonra.jpg?v=null.1554277085**  **leveles lámpás**  **https://www.okosjatek.hu/custom/okosjatek/image/cache/w0h0q80np1/%C5%91szi%20otthoni%20kreat%C3%ADv%20%C3%B6tletek%20gyerekekkel%20otthonra%20saj%C3%A1t%20k%C3%A9sz%C3%ADt%C3%A9s%C5%B1%20aj%C3%A1nd%C3%A9k%20t%C3%A1rgyak.JPG** | * metszett gallyak, ágak * kötözők   fűrészpor  búza- vagy fű vetőmag  20-30 den finomságú harisnya  virágcserép  olló, cérna  Az arcrészek kialakításához: szemöldökhöz filc, a szájhoz zsenília drót vagy filc, a szemekhez gombok vagy 3D-s szemes matrica   * műanyag palack * cellux vagy más ragasztó szalag * olló * régi vasaló (amit nem sajnálsz) * díszítéshez: körömlakk, vagy színes alkoholos filcek vagy akril festék díszek és hobbiragasztó * mécsestartó * dekupázs ragasztó * falevelek | páros munka  Ennél egyszerűbbel érdemes kezdeni…   * A harisnyából akkora darabot vágjunk le, amekkora fejet szeretnénk kapni, a lényeg, hogy szépen illeszkedjen a virágcserépbe. Tizenöt-20 centi az ideális méret. * A harisnya egyik végére kössünk csomót, majd fordítsuk ki. A harisnyába szórjunk maréknyi búza- vagy fűmagot, majd tömjük ki fűrészporral, vagy földdel. * A harisnya másik végére is kössünk csomót, vagy varrjuk le jó szorosan. * Alakítsuk ki az orrot: 2-3 centis részt csípjünk ki harisnyástól a fejből, tekerjük meg, és kössünk rá cérnát. * Füleket hasonló módon készíthetünk azzal a különbséggel, hogy a labdából kicsípett részt 2-3 centi hosszan varrjuk le. * A szemeket kialakíthatjuk gombokból, a száj készülhet filcből, zsenília drótból, fantázia – és alapanyag – kérdése, mit hozunk ki az alapfigurából. * A fejet állítsuk virágcserépbe, tegyük világos helyre és naponta spricceljünk rá vizet. Pár nap múlva elkezdenek kibújni a zsenge fűszálak, 2 hét múlva már sűrű zöld haj borítja a harisnyafejet. Ollóval tetszés szerint formázható a fűfej frizurája, rendszeres fazonigazítást igényel.  1. A PET palackot ragaszd körbe egy vagy két ragasztó csíkkal attól függően, hogy milyen vastagra szeretnéd a karkötőt. 2. Ezután vágd körbe a ragasztó szalag mentén. A ragszalag csak jelölésre kellett, miután kivágtad, vedd le. 3. Jöhet a vasaló. Ezt a műveletet felnőtt végezze! Kapcsold ki a gőz funkciót a vasalón! Ha felmelegedett, a karkötőt egészen gyengén a vasalóhoz érintve forgasd egyfolytában körbe-körbe, míg a vége vissza nem göndörödik. 4. Jöhet a díszítés! Ki is festheted, vagy ragaszthatsz rá díszeket hobbiragasztóval: |
| **Magszalag**  Képtalálat a következőre: „magszalag készítés”  magszalag keszitese 03 | * magok * liszt * víz * könnyen lebomló papír pl. WC papír, konyhai törlő * vonalzó fogpiszkáló vagy hurkapálca * ceruza vagy filctoll | Magszalagot általában az apró, sokszor fekete magocskákból készítünk, amelyeket nehéz megfelelő távolságra vetni, és emiatt egyelni kell. Ilyen pl. a retek, a sárgarépa, mák, vagy a virágok közül a petúnia és a bársonyvirág. A magszalag használatával gyorsabb és pontosabb lesz a kelésünk.   1. Csirizt készítünk a lisztet és a kevéske vizet összekeverve. 2. Valamilyen papírból (újság, zacskó) kb. 2,5 cm-es csíkokat vágunk. 3. A papírcsíkokra pár cm-enként (legjobb, ha elolvassuk a vetőmag tasakján az ajánlott tőtávot!) filctollal egy-egy kis pontot rajzolunk. 4. A kijelölt pontokra fogpiszkáló vagy hurkapálcika segítségével egy csipetnyi csirizt viszünk fel. Minden egyes cseppre egy magot helyezünk. 5. Ha ezzel kész vagyunk, hagyjuk, hogy vetés előtt megszáradjon a csiriz. Össze is gurigázhatjuk. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Ötletek a Víz világnapjára  <https://gyereketeto.hu/kezmuvesek/otletek-a-viz-vilagnapjara/> | | |
|  | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |