

Af Sebastian Bøss

Jord under neglene

- få køkkenhaven ind i børnehaven

En køkkenhave i daginstitutionen giver sunde, lokale og bæredygtige grøntsager og er en glimrende platform til fordybelse i og læring om naturens kredsløb. I Børnehuset Lille Dalby i Hedensted er børnene vilde med køkkenhaven.

Det er en overskyet dag i slutningen af april måned. En dag hvor solen en smule op ad formiddagen endnu ikke for alvor har kraft til at brænde igennem de grå skyer, men hvor et enkelt solstreg i ny og næ alligevel titter gennem et hul i skydækket. Over markerne i udkanten af byen høres lærkesangen, og fra den store indhegnede legeplads, som hører til den integrerede institution Børnehuset Lille Dalby, kan man både se og høre, at det lokale tårnfalkepar er ankommet til ynglepladsen. Med afsæt i re-

.....

” Børnene lærer om og erfarer med egne sanser, hvor maden kommer fra - og de erfarer også, at man i sin egen baghave sagtens kan dyrke velsmagende grøntsager, bær og frugter.

.....

dekassen på en høj pæl lige uden for hegnet afsøges omkringliggende enge og brakmarker for markmus og med hurtige serier af skarpe kaldelyde understreger yngleparret sin tilstedeværelse i territoriet.

Inde i Børnehuset Lille Dalby er morgenbørnemødet netop overstået, og børnene er gået i garderoben. Flyverdragterne er lagt på hylden for denne sæson, og i stedet

findes termotøj og regnbukser frem. Det er forår, og det er lige en dag til at gå i køkkenhaven.

Giv planter vand og jord

Pædagog Christian Houmaa Christoffersen har denne dag fire børn med i haven, som er anlagt lige uden for hegnet bag legepladsen. Arbejdsopgaven består i at plante løg og putte læggekartofler i jorden. Der er også tid til at kigge på udviklingen af nye spirer og blade blandt de planter, hvis vækstsæson allerede er begyndt, ligesom børnene bliver inddraget i problemløsningen, hvis der er planter, der ikke trives og vokser, som de skal.

”Man skal huske at give planter vand og jord,” fortæller 5-årige Camilla som forklaring på, hvorfor rabarberne i køkkenhaven har det så godt og allerede har udviklet nogle vældige blade. Børnene i Lille Dalby er vant til at komme i køkkenhaven og kender navnene på mange af planterne: Græskar, persille, purløg, porrer, rabarber, kartofler, gulerødder, rødbeder, løg og radiser, samt de forskellige frugttræer og bærbuske, der om efteråret er et stort hit blandt store og små. Fordi køkkenhaven ligger uden for hegnet og ikke kan besøges af børnene uden ledsagelse af en voksen, er et besøg i haven altid forbundet med en vis spænding. Hvad er vokset frem siden sidst? Er det tid til at høste og måske smage på grøntsager, frugt eller bær? Muldsorte fingre og surbærpletter på tøjet er en naturlig del af hverdagen, og både børn, forældre og pædagoger glæder sig over køkkenhavens mange muligheder for gode oplevelser.

Praktisk læring

Også i et læringsperspektiv er der mange fordele at hente i havearbejdet. Når der graves i mulden, luges ukrudt og undersøges rabarberblade, støder børnene ofte på insekter, orme, snegle og alskens andre smådyr, som de i reglen er meget optagede af. Christian bruger anledningen til at fortælle om de processer, der foregår i naturen, og som køkkenhaven helt naturligt indgår i. Om mus og mosegrise, som gnaver i rodfrugterne. Om tårnfalken, som fanger musene og derfor er god at have til nabo, og om, hvorfor det er vigtigt at have regnorme i jorden i en sund køkkenhave.

Børnene lærer om og erfarer med egne sanser, hvor maden kommer fra - og de erfarer også, at man i sin egen baghave sagtens kan dyrke velsmagende grøntsager, bær og frugter. Frugt og grønt som, fordi det er hjemmedyrket, faktisk i mange tilfælde smager væsentligt bedre, end det, som kan købes i supermarkedet. Sidstnævnte er en ikke uvæsentlig erfaring i en tid, hvor bæredygtighed er på dagsordenen, men hvor udbuddet af importeret, eksotisk frugt og grønt fra fjerne lande er enormt.

Netop kartoflerne, som skal i jorden denne aprildag, fremhæver Christian som et særligt godt eksempel på, hvorledes arbejdet i køkkenhaven er med til at skabe forståelse hos børnene for fødevarernes vej fra jorden og til spisebordet. De fleste børn kender på forhånd kartoffelen, og - i modsætning til en række andre grøntsager, som starter deres spiring fra et frø - så ligner kartoffelen en kartoffel fra start til slut. Både når den lægges i jorden som læggekartoffel om foråret, når den senere høstes og

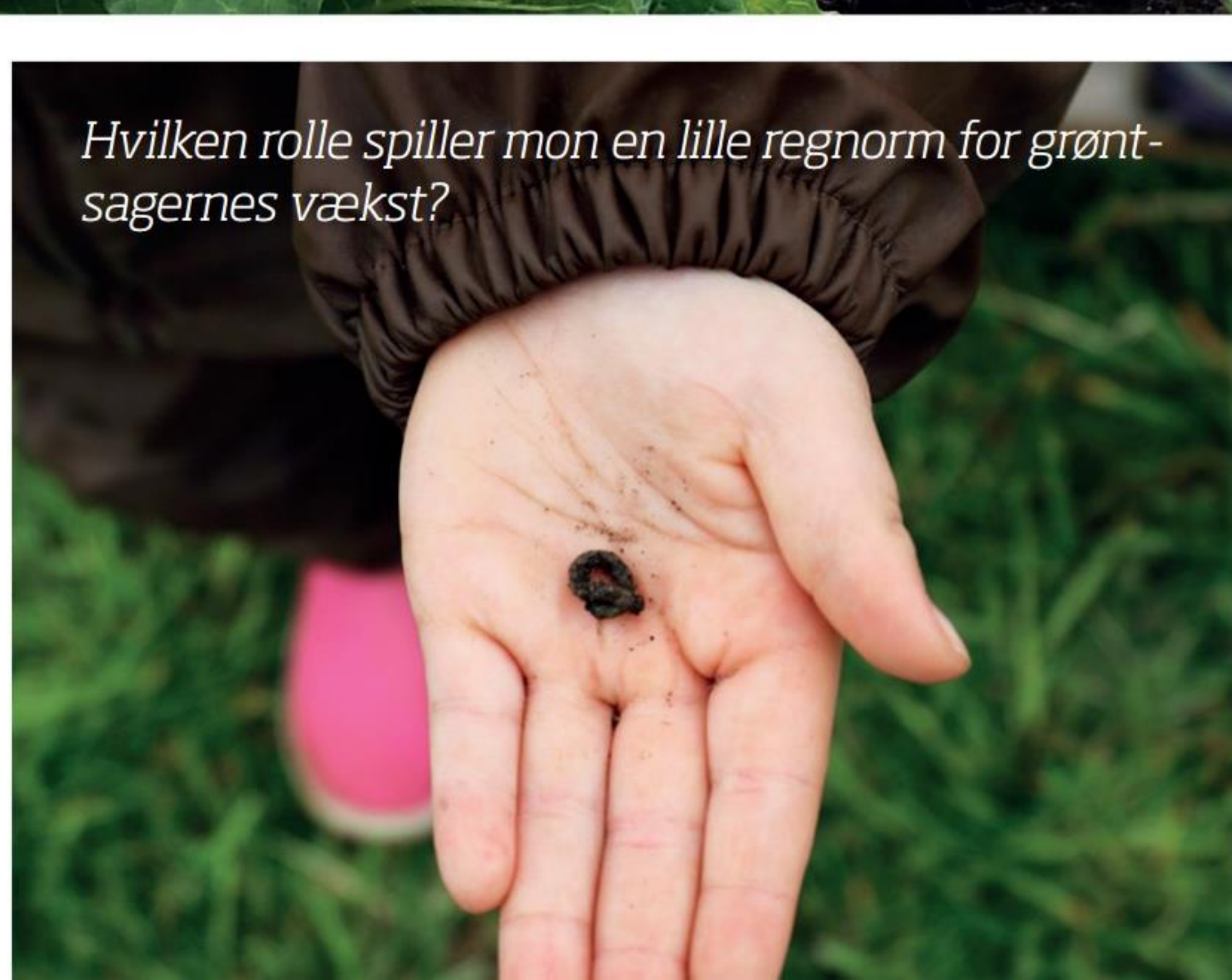
Arbejdet i køkkenhaven kræver samarbejde og koordinering. Her gør Camilla og Villum klar til at lægge kartofler i jorden. Fotos: Sebastian Bøss



” Man skal huske at give planter vand og jord

- Camilla, 5 år

Hvilken rolle spiller mon en lille regnorm for grøntsagernes vækst?



” Først og fremmest er køkkenhaven nemlig et glimrende sted til at fordybe sig i undersøgelsen af en regnorms bevægelsesmønster, til at lave grimasser over et umodent solbær og til at bruge sine armkræfter, når kartoflerne skal hyppes.

når den til slut serveres i kogt form i institutionens køkken. Kartofflen er derfor, ifølge Christian, en af de grøntsager, som mange børn om efteråret i særlig grad kan huske, at de selv var med til at lægge i jorden et halvt år forinden.

Kom godt i gang

Det er både enkelt og billigt at anlægge og passe en køkkenhave, men for at øge chancen for succes, er det nødvendigt at gøre sig visse overvejelser, inden man går i gang. Selvom arbejdet med at passe køkkenhaven er en fornøjelse i sig selv, så er det alligevel sjovest og mest motiverende for både børn og voksne, hvis der kommer et spiseligt resultat ud af anstrengelserne.

Først og fremmest skal placering og størrelse af køkkenhaven besluttes. Hvad angår størrelsen, så er det bedre at starte lidt for småt end lidt for stort. Man kan altid udvide ved behov. Vælg nogle grøntsager, som er nemme at dyrke, og som smager godt. 4-5 forskellige slags er passende, mens en enkelt eller to er for lidt - der kan jo gå noget galt hos en enkelt art, så hele udbyttet går tabt. Der er heldigvis mange forskellige grøntsager, frugter og bær, som er nemme at dyrke, så det er blot at undersøge mulighederne og sætte sig ind i vækstbetingelserne for de arter, som man vælger.

Køkkenhaven kan placeres i højbede, hvilket er ideelt under mindre forhold, eller den kan anlægges direkte på friland. Ved sidstnævnte løsning kan det være en fordel at markere bedenes placering med bræd-

Philip Nohr undersøger purløgenes blomsterknopper.



der eller lignende. Afgørende er det nemlig, uanset hvilken løsning der vælges, at planterne kan stå uforstyrrede under hele vækstsæsonen. Af samme årsag kan det være nødvendigt at placere køkkenhaven uden for børnenes rækkevidde, således at al ophold her foregår sammen med en voksen. På denne måde bliver køkkenhaven ikke en del af det almindelige legepladsområde, men et sted, hvor der rent fysisk er plads til den ro og fordybelse, som arbejdet med at dyrke grøntsager både kræver og giver.

Køkkenhave for sjov

Sidst, men ikke mindst, bør man overveje, hvilken tilgang man sammen med børnene har til køkkenhavens formål. Selvom arbejdet i køkkenhaven rummer en masse værdifuld læring, skal det naturligvis først og fremmest være en sjov og hyggelig aktivitet for børnene. Derfor er det ikke klimakrise og global bæredygtighed, der bør komme først på dagsordenen. Det bør derimod nærvær, fordybelse og læring om de processer i naturen, som med øjet er umiddel-

AT DYRKE GRØNTSAGER

til husbehov er ikke svært, men kræver viden og indsigt om bl.a. såning, spiring, gødning, høsttidspunkt, sygdomme og skadedyr. Søg på internettet og i bøger, inden I går i gang. Et godt sted at begynde er på bloggen www.børndyrker.dk, som netop omhandler havevirksomhed i børnehaveregion.

bart synlige. Den større forståelse skal nok følge senere hen. Først og fremmest er køkkenhaven nemlig et glimrende sted til at fordybe sig i undersøgelsen af en regnorms bevægelsesmønster, til at lave grimasser over et umodent solbær og til at bruge sine armkræfter, når kartoflerne skal hyppes. ■

.....
Sebastian Bøss er bestyrelsesmedlem i Natur og Ungdom Hedensted og skribent på foreningens blad NATUR. Han er under uddannelse til socialpædagog på Diakonhøjskolen i Aarhus.