

## Kungsladugårdskolans grundsärskoleklass år 7-9 har arbetat med projektet ” Från frö till mat”.

Idén till vårt projekt startade med att en elev frågade om det skulle bli något av ett paprikafrö om man planerade det.

I kursplanen för Naturorienterade ämnen står det att eleverna ska lära sig att förstå sambandet mellan sol-vatten-växtlighet och vi bestämde oss för att konkretisera det i projektet ” Från frö till mat”. Vi startade med några lektioner kring fotosyntesen, vad vi äter från växtriket och vad växter behöver för att växa.



Vi utförde ett antal experiment med ärtfrön som fick stå på olika ställen i klassrummet. De fick olika mängd vatten och växte i olika typer av näring såsom jord, hushållspapper och bara vatten.

Vi konstaterade att de frön som fick jord, bra ljusförhållanden och regelbundet med vatten växte bäst.



Därefter bestämde vi oss för vad vi ville försöka odla och vad som behövdes för att kunna odla. Önskelistan var lång och vi bestämde oss för att odla tomat, socker och – märt, paprika, gräslök, persilja, dill samt chili.



Vår plantförsäljning var välbesökt av föräldrar, syskon, far- och morföräldrar och så klart övriga skolans personal och elever.





Tomater, sockerärter och krasse bidrar med ätliga råvaror, skönhet och biologisk mångfald. Juli 2013.

De elever som deltagit i odlingsgruppen hade själva fått skapa ett roterande schema då de skötte om ogräsrensning samt skörd av odlingarna. I början av skolterminen hösten 2013 följde jag upp arbetet med gruppen som de kommande veckorna fortsatte skörda tomater, rotfrukter samt sallatsblad från odlingarna. Det gemensamma omdömet var att det var väldigt roligt att få hämta skörden av sitt eget arbete samt att det gjort det arbete som ligger bakom matproduktion tydligare.

Sammanfattningsvis kan projektet ses som en framgång och ett projekt som kommer sätta fortsatt prägel på skolan.