

# Porozmawiajmy o jedzeniu, czyli z tradycją w przyszłość

kalendarz edukacyjny



Essen mit Geschichte  
und Zukunft

Bildungskalender





## Kalendarz edukacyjny

Prezentujemy: ogrodowy kalendarz sezonowości! Jest to praktyczne narzędzie dla uczniów oraz wszystkich zainteresowanych, umożliwiające samodzielne badania nad świadomą produkcją żywności w ogrodzie. W poszczególnych miesiącach znajdują Państwo nawiązujące do pór roku informacje dotyczące ekologicznego ogrodnictwa. Zaczynamy we wrześniu, co praktycznie pokrywa się z początkiem nowego roku szkolnego. W ciągu tych miesięcy zajmujemy się takimi tematami jak bioróżnorodność, globalne konteksty lokalnej produkcji żywności, gotowanie i konserwacja oraz uczymy się jak produkować żywność w sposób zrównoważony w obliczu kryzysu klimatycznego. Zwracamy szczególną uwagę na odzyskanie tradycyjnej wiedzy o wegetariańskich i regionalnych potrawach. Oprócz tej publikacji udostępniamy również scenariusze do pracy z uczniami przez cały rok szkolny, które są związane z tematem zrównoważonej żywności przy użyciu ogrodu dydaktycznego.

## Wydawca

Fundacja Krzyżowa dla Porozumienia Europejskiego od 30 lat prowadzi edukację pozaformalną dla dzieci i młodzieży w Międzynarodowym Domu Spotkań Młodzieży. Rozwija innowacyjne metody edukacyjne oraz szkoli studentów, nauczycieli i edukatorów nieformalnych. Edukacja ekologiczna, edukacja na rzecz zrównoważonego rozwoju i nauczanie transformacyjne należą do głównych obszarów jej działalności. Istotna jest spójność nauczanych treści z praktyką, dlatego w Centrum Krzyżowa wprowadzane są rozwiązania proekologiczne. Fundacja tworzy przestrzeń dla otwartości, wymiany i dialogu kierując się wartościami współpracy, odwagi i odpowiedzialności.

Celem Slow Food jest stworzenie świata żywności opartego na uczciwych relacjach, który wspiera bioróżnorodność, klimat i zdrowie oraz umożliwia wszystkim ludziom godne i radosne życie. Jako globalna sieć zrzeszająca miliony ludzi z ponad 160 krajów, Slow Food napędza rewolucję żywnościową w sferze publicznej i prywatnej oraz opowiada się za dobrą, czystą i sprawiedliwą żywnością dla wszystkich.

Organizacja Slow Food Germany (SFD) została założona w 1992 roku. Dzięki 87 convivium, grupom regionalnym, SFD jest reprezentowane w dużej części Niemiec i prowadzi aktywne działania w ramach różnych projektów, kampanii i wydarzeń na poziomie lokalnym, krajowym i europejskim. Dzięki zorientowanej na działanie pracy edukacyjnej stawiamy kompetencje żywieniowe na bezpiecznym gruncie. **Celem naszego politycznego zaangażowania jest społecznie i ekologicznie odpowiedzialny system żywnościowy, który chroni ludzi i zwierzęta, środowisko i klimat. Duża sieć SFD wzdłuż łańcucha wartości żywności zapewnia kompleksowe i nadrzędne myślenie i działanie, w teorii i praktyce.**

## Bildungskalender

Wir präsentieren: den Garten-Saisonkalender! Er ist ein praktisches Instrument für Schüler\*innen (und alle Interessierten), um selbstständiges Forschen zu bewusster Lebensmittelerzeugung im Garten zu ermöglichen. In den einzelnen Monaten finden Sie anschauliche Hintergrundinformationen zur ökologischen Gartenarbeit, die thematisch mit den Jahreszeiten verbunden sind. Wir beginnen im September, was praktisch dem Beginn des neuen Schuljahres entspricht. Im Laufe der Monate beschäftigen wir uns mit Themen wie Biodiversität, den globalen Zusammenhängen der lokalen Lebensmittelproduktion, Kochen und Konservierung und lernen, wie man angesichts der Klimakrise zukunftsfähig Lebensmittel produziert. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Wiedergewinnung traditionellen Wissens über vegetarische und regionale Lebensmittel. Zusätzlich zu dieser Publikation stellen wir auch ein ausgearbeitetes Unterrichtsprogramm zur Verfügung, um mit Schüler\*innen während des gesamten Schuljahres zum Thema nachhaltige Ernährung mit Hilfe eines Lehrgartens zu arbeiten.

## Herausgeber

Die Krzyżowa-Stiftung für gegenseitige Verständigung in Europa bietet seit 30 Jahren Kindern und Jugendlichen in der Internationalen Jugendbegegnungsstätte außerschulische Bildung an. Sie entwickelt innovative Bildungsmethoden und bildet Student\*innen, Lehrer\*innen und außerschulische Pädagog\*innen aus. Umwelterziehung, Bildung für nachhaltige Entwicklung und transformativer Unterricht gehören zu ihren Haupttätigkeitsbereichen. Die Kohärenz der vermittelten Inhalte mit der Praxis ist entscheidend, weshalb im Krzyżowa-Zentrum proökologische Lösungen verfolgt werden. Die Stiftung schafft einen Raum für Offenheit, Austausch und Dialog, der von den Werten Zusammenarbeit, Mut und Verantwortung geleitet wird.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen aus mehr als 160 Ländern treibt Slow Food die Ernährungswende im öffentlichen und privaten Bereich voran und setzt sich für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein.

Slow Food Deutschland (SFD) wurde 1992 gegründet. Mit 87 Convivium, den Regionalgruppen, ist SFD in weiten Teilen Deutschlands vertreten und mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. Das große SFD-Netzwerk entlang der Lebensmittelwertschöpfung sichert umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln, in Theorie und Praxis.

Porozmawiajmy o jedzeniu, czyli z tradycją w przyszłość.  
Kalendarz edukacyjny

Essen mit Geschichte und Zukunft. Bildungskalender

AUTORKI / DIE AUTORINNEN: Elia Carceller, Agnieszka Duduś, Liubov Shynder  
AUTOR / DER AUTOR: Andreas Fischer  
PROJEKT GRAFICZNY I SKŁAD / DESIGN AND TYPESETTING: Anna Kaleta

Dofinansowano ze środków Niemieckiej Fundacji Federalnej Środowisko (DBU). Publikacja jest dostępna na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa Niekomercyjne 3.0 Polska (CC BY-NC 3.0 PL). Treść licencji: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/pl/>. W tej publikacji wykorzystano zdjęcia z [unsplash.com](https://unsplash.com).

Gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Die Veröffentlichung ist unter einer Creative Commons Attribution Non-Commercial 3.0 Poland Lizenz (CC BY-NC 3.0 PL) verfügbar. Inhalt der Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/pl/>. In dieser Publikation wurden Bilder von [unsplash.com](https://unsplash.com) verwendet.

Krzyżowa 2022  
[krzyzowa.org.pl](https://krzyzowa.org.pl), [slowfood.de](https://slowfood.de)

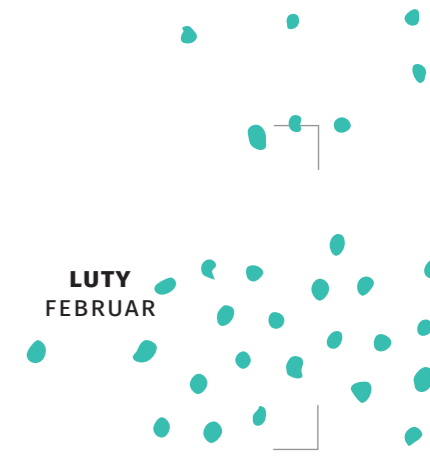


Wybierz jeden obiekt przyrodniczy ze swojego balkonu, z parku obok Twojego domu, ze szkolnego ogrodu, z ulicy (np. drzewo, krzak)... zrób mu zdjęcie, a następnie rób kolejne tego samego dnia każdego miesiąca przez następny rok. Umieść zdjęcia tutaj. Napisz pod zdjęciem, co zaobserwowałeś/aś z miesiąca na miesiąc.

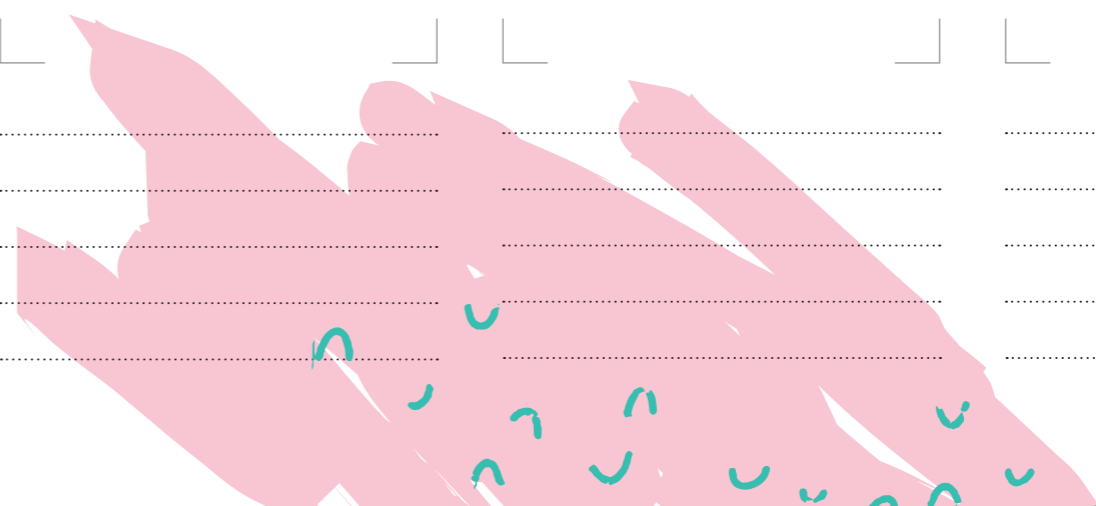
- Czy kolory się zmieniły?
- Czy obiekt urósł?
- Jakie zmiany zaszły w strukturze tego obiektu?

Such Dir eine Pflanze aus! Von deinem Balkon, im Park neben deinem Haus, im Schulgarten, am Straßenrand – fotografiere sie und mache dann am selben Tag des nächsten Monats ein weiteres Foto und so weiter über ein ganzes Jahr. Platziere die Bilder hier. Schreibe unter das Bild, was du von einem Monat zum anderen beobachtest.

- Hat sich die Farbe und Gestalt verändert?
- Ist die Pflanze gewachsen?
- Welche Änderungen haben sich bei der Struktur der Pflanze ergeben?



<b>WRZESIEŃ</b> <b>SEPTEMBER</b>	<b>PAŹDZIERNIK</b> <b>OKTOBER</b>	<b>LISTOPAD</b> <b>NOVEMBER</b>	<b>GRUDZIEŃ</b> <b>DEZEMBER</b>	<b>STYCZEŃ</b> <b>JANUAR</b>	<b>LUTY</b> <b>FEBRUAR</b>
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>MARZEC</b> <b>MÄRZ</b>	<b>KWIECIEŃ</b> <b>APRIL</b>	<b>MAJ</b> <b>MAI</b>	<b>CZERWIEC</b> <b>JUNI</b>	<b>LIPIEC</b> <b>JULI</b>	<b>SIERPIEŃ</b> <b>AUGUST</b>
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>





# WRZESIEŃ SEPTEMBER

## Radosnych żniw!

Od początku XX wieku około 90% odmian roślin uprawnych w Europie wyginęło. W walce z utratą różnorodności biologicznej (bioróżnorodności) pomocne jest zachęcanie do jedzenia żywności sezonowej i regionalnej. Możemy też sami zbierać nasiona i zachować je na kolejny sezon ogrodniczy. Te nasiona, o ile zostaną dobrze przygotowane, mogą być przechowywane w specjalnych bankach przez wiele lat na wypadek klęski żywiołowej lub skutków zmian klimatycznych.

## Frohe Ernte!

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90% der Kulturpflanzensorten verschwunden. Um dem Verlust dieser biologischen Vielfalt entgegenzuwirken, hilft die Förderung saisonaler und regionaler Lebensmittel. Im Garten können wir selbst Samen sammeln und für die nächste Gartensaison aufbewahren. So leisten wir einen Beitrag zum Erhalt biologischer Vielfalt.



**WARZYWA:** bakłażan, brokuły, buraki, cukinia, cykoria, dynia, fasolka szparagowa, fenkuł, jarmuż, kalafior, kalarepa, kapusta, kukurydza, marchewka, młoda brukselka, natka pietruszki, ogórek, papryka, patison, pietruszka (korzeń), pomidory, por, rukola, rzodkiewka, sałata, seler (korzeń i liście), szczaw, szpinak, ziemniaki

**OWOCE:** brzoskwinie, gruszki, jabłka, jagody, jeżyny, maliny, nektarynki, porzeczki, pigwa, śliwki, winogrona, żurawina

**GEMÜSE:** Auberginen, Brokkoli, Rote Bete, Zucchini, Chicorée, Kürbis, grüne Bohnen, Fenchel, Grünkohl, Blumenkohl, Kohlrabi, Kohl, Mais, Karotten, jungem Rosenkohl, Petersilie, Gurken, Paprika, Patissons, Petersilienwurzel, Tomaten, Lauch, Rucola, Radieschen, Salat, Sellerie (Wurzel und Blätter), Sauerampfer, Spinat, Kartoffeln

**OBST:** Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren, Nektarinen, Johannisbeeren, Quitten, Pflaumen, Weintrauben, Preiselbeeren

## Zbieramy nasiona!

Zastanów się, jakie owoce i warzywa najczęściej goszczą na Twoim talerzu we wrześniu. **Wybierz trzy** i postaraj się zachować ich nasiona i przygotować je na okres sadzenia na wiosnę. Propozycje znajdują się na liście owoców i warzyw sezonowych.

- Do zbierania nasion najlepiej używać bardzo dojrzałych owoców lub warzyw.
- Nasiona muszą być dokładnie oddzielone od reszty miększu i wysuszone.
- Pozostaw nasiona do wyschnięcia w ciepłym, przewiewnym miejscu i upewnij się, że nie ma na nich pleśni. Pozbądź się tych nasion, które zostały zaatakowane przez pleśń.

### zebrane nasiona:

## Wir ernten die Samen!

Überleg Dir, welches Obst oder Gemüse im September oft auf Deinem Teller ist. **Wähle drei** davon und versuche, ihre Samen für die Aussaat im Frühjahr zu bewahren. Vorschläge findest Du in der Liste der saisonalen Obst- und Gemüsesorten.

- Verwende am besten sehr reifes Obst oder Gemüse.
- Samen müssen sorgfältig vom restlichen Fruchtfleisch getrennt und getrocknet werden.
- Lass die Samen an einem warmen, luftigen Ort trocknen und achte darauf, dass kein Schimmel entsteht. Beseitige Samen, die von Schimmel befallen wurden.

### geerntete Samen:



PN MO

WT DI

ŚR MI

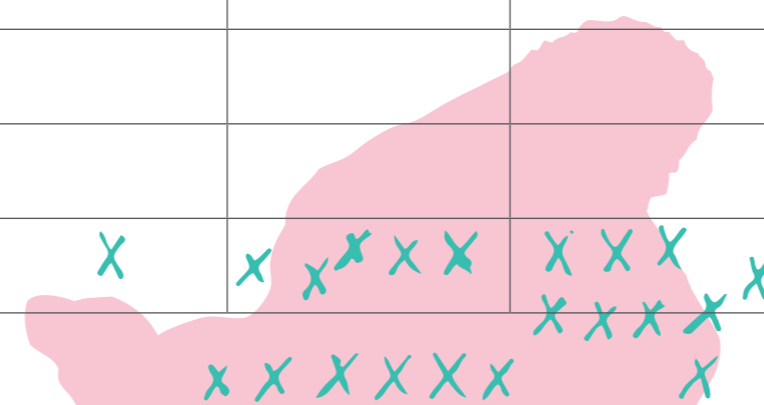
CZ DO

PT FR

SB SA

ND SO

PN MO	WT DI	ŚR MI	CZ DO	PT FR	SB SA	ND SO
				X	X X X X X	X X X X X X X















# STYCZEŃ JANUAR

## To co jemy, wpływa na klimat

Zmiana klimatu następuje, gdy równowaga gazów cieplarnianych w atmosferze jest zaburzona. Zbyt duża ilość gazów cieplarnianych szkodzi naszemu klimatowi, a rolnictwo powoduje ok. 25–40% ich emisji. Produkcja różnych produktów żywnościowych przyczynia się do **zmian klimatycznych** w innym stopniu. W wyniku tych zmian topnieją lodowce, podnosi się poziom mórz i zaburzony zostaje cykl sezonowy. Zmiany klimatu wpływają na rolnictwo, ponieważ produkcja żywności jest zależna od pogody.

## Wie sich unser Essen auf das Klima auswirkt

Zu viele Treibhausgase schaden unserem Klima. Die Landwirtschaft verursacht bis zu 25–40% der Treibhausgasemissionen. Verschiedene Lebensmittel tragen dazu unterschiedlich bei. Als Folge des **Klimawandels** schmelzen Gletscher, die Meeresspiegel steigen und der Jahreszeitenzyklus wird gestört. Die Landwirtschaft ist aufgrund ihrer Abhängigkeit von Witterungsbedingungen besonders anfällig für klimatische Veränderungen. Sie ist also einerseits Mitverursacher und Leidtragende der teils drastischen Veränderungen.



**WARZYWA:** brukselka, buraki, cykoria, dynia, endywia, fenkuł, jarmuż, kapusta, kapusta włoska, marchewka, natka pietruszki (uprawiana w domu), pietruszka (korzeń), por, roszonka, rzepa, seler (korzeń), skorzonera, topinambur, ziemniaki

**OWOCE:** gruszki, jabłka

**GEMÜSE:** Rosenkohl, Rote Beete, Chicorée, Kürbis, Endivie, Fenchel, Grünkohl, Kohl, Wirsing Kohl, Karotten, Petersilie (zu Hause angebaut), Petersilienwurzel, Lauch, Feldsalat, Rüben, Knollensellerie, Schwarzwurzeln, Topinambur, Kartoffeln

**OBST:** Birnen, Äpfel

PN MO	WT DI	ŚR MI	CZ DO	PT FR	SB SA	ND SO

## Liczmy kilometry!

Pomyśl o swoim ulubionym posiłku. Czy jest to hamburger z frytkami? Czy są to pierogi z kompotem?

- Zapisz wszystkie składniki posiłku, nie zapominając o ziołach, przyprawach i olejach, które były wykorzystane.
- Sprawdź na etykiecie, **skąd pochodzą poszczególne składniki** i spróbuj obliczyć, ile kilometrów przebyło Twoje jedzenie.
- Użyj aplikacji **foodmiles.com**, aby obliczyć w przybliżeniu, ile CO<sub>2</sub> zostało wyemitowane.

potrawa:

suma kilometrów:

ilość CO<sub>2</sub>:

## Zählen Sie die Kilometer!

Denk an Dein Lieblingsessen. Ist es ein Hamburger mit Pommes? Sind es Pierogi und Kompott?

- Notiere alle Zutaten und vergiss nicht, verwendete Kräuter, Gewürze und Öle mit einzubeziehen.
- Recherchiere, **woher die einzelnen Zutaten stammen**. Versuche zusammenzurechnen, wie viele Kilometer dein Essen gereist ist.
- Berechne mit einer App **foodmiles.com**, wie viel CO<sub>2</sub> ungefähr entstanden ist.

die Speise:

Gesamtkilometer:

CO<sub>2</sub>:



# LUTY FEBRUAR

## Odpady żywnościowe? Nie, dziękuję!

„Jedzenie marnowane każdego roku mogłoby trzykrotnie wykarmić głodujących na świecie!” – to cytat z filmu dokumentalnego *Taste the Waste* (Skosztuj z kosza). Ten tekst pokazuje, że marnowanie jedzenia jest symptomem niesprawiedliwego globalnego systemu żywnościowego i ekonomicznego oraz wskazuje na ogromną nierównowagę. Rolnictwo zużywa ponad 2/3 naszych zasobów wodnych, a ponad 70% rocznego wylesiania wynika z tworzenia nowych obszarów pod uprawy. Jak to jest, że pomimo bardzo wysokich **kosztów środowiskowych**, 1/3 całej żywności trafia do śmieci?

## Lebensmittelverschwendung? Nein, Danke!

„Die Lebensmittel, die jedes Jahr verschwendet werden, könnten die Hungernden der Welt dreimal ernähren!” aus dem Dokumentarfilm *Taste the Waste*. Dieses Zitat beleuchtet eindrucksvoll, dass Lebensmittelverschwendung ein Symptom eines ungerechten globalen Ernährungs- und Wirtschaftssystems ist. Die Landwirtschaft verbraucht mehr als zwei Drittel unserer Wasserressourcen, mehr als 70% der jährlichen Entwaldung sind auf neue Anbauflächen zurückzuführen. Wie kommt es, dass trotz der sehr hohen **Umweltkosten** der Lebensmittelproduktion ein Drittel aller Lebensmittel im Müll landet?



**WARZYWA:** brukselka, buraki, cykoria, dynia, endywia, fenkuł, jarmuż, kapusta, kapusta włoska, marchewka, natka pietruszki (uprawiana w domu), pietruszka (korzeń), por, roszonek, seler (korzeń), skorzonera, topinambur, ziemniaki

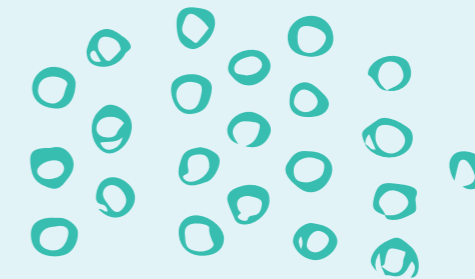
**OWOCE:** gruszki, jabłka

**GEMÜSE:** Rosenkohl, Rote Beete, Chicorée, Kürbis, Endivie, Fenchel, Grünkohl, Kohl, Wirsingkohl, Karotten, Petersilie (zu Hause angebaut), Petersilienwurzel, Lauch, Feldsalat, Knollensellerie, Schwarzwurzeln, Topinambur, Kartoffeln

**OBST:** Birnen, Äpfel

## Budujemy szklarnię!

Zanim zaczniemy robić inspekty – nasze własne małe szklarnie, warto wiedzieć, jaki jest sekret działania szklarni. Szklarnia przechwytuje ciepło słoneczne w ciągu dnia. Jej szklane ściany zatrzymują ciepło słoneczne, dzięki czemu **rośliny w jej wnętrzu przebywają w cieple** – nawet w zimne noce.



## Wir bauen ein Gewächshaus!

Bevor wir mit der Herstellung von unseren kleinen Gewächshäusern anfangen, ist es nützlich zu wissen, was das Geheimnis hinter Gewächshäusern ist. Ein Gewächshaus fängt tagsüber die Wärme der Sonne ein. Seine Glaswände fangen die Sonnenwärme ein, **die Pflanzen im Gewächshaus warm hält** – auch in kalten Nächten.

PN MO WT DI ŚR MI CZ DO PT FR SB SA ND SO

PN	MO	WT	DI	ŚR	MI	CZ	DO	PT	FR	SB	SA	ND	SO



# MARZEC MÄRZ

## W powietrzu czuć już wiosnę!

Wiosna to czas, kiedy przyroda budzi się do życia po zimowym odpoczynku. Jest to również czas, kiedy rozpoczyna się **nowy sezon**, więc ogrodnicy są zajęci przygotowaniem roślin, które chcą uprawiać w tym roku. Wczesna wiosna to najlepszy czas na ściółkowanie grządek, ponieważ gleba jest wilgotna i powoli się nagrzewa. To też odpowiednia pora na sadzenie drzew i krzewów liściastych – potrzebują one czasu, aby się zakorzenić przed nadejściem letnich upałów. Warto też ogród uporządkować, aby zrobić miejsce dla nowych roślin.

## Frühling ist in der Luft!

Im Frühling erwacht die Natur. Die **neue Gartensaison** beginnt und die Gärtner\*innen sind damit beschäftigt, einen neuen Satz Pflanzen vorzubereiten, den sie dieses Jahr anbauen möchten. Hier spielen das lokale Klima und die Umweltbedingungen eine große Rolle. Das Frühjahr ist die beste Zeit, um Gartenbeete zu mulchen, da der Boden noch feucht ist und sich langsam erwärmt. Es ist der richtige Zeitpunkt, wurzelnackte Laubbäume und Sträucher zu pflanzen, denn diese brauchen Zeit, um sich zu etablieren, bevor die Sommerhitze einsetzt. Mehrjährige krautige Pflanzen sollten beschnitten werden, um Platz für neue Pflanzen zu schaffen.



**WARZYWA:** brukselka, buraki, cykorja, dynia, endywia, jarmuż, kapusta, marchewka, natka pietruszki (uprawiana w domu), pietruszka (korzeń), por, roszonek, rzodkiewka, seler (korzeń), skorzonera, topinambur, ziemniaki

**OWOCE:** gruszki, jabłka

**GEMÜSE:** Rosenkohl, Rote Bete, Chicorée, Kürbis, Endivie, Grünkohl, Kohl, Karotten, Petersilie (zu Hause angebaut), Petersilienwurzel, Lauch, Feldsalat, Radieschen, Knollensellerie, Schwarzwurzeln, Topinambur, Kartoffeln

**OBST:** Birnen, Äpfel



## Zaplanuj swój ogród!

Wyobraź sobie, że możesz zaplanować swój wymarzony ogród lub ogród balkonowy. Zapytaj osoby w twoim otoczeniu: Co warto zasadzić w swoim ogrodzie lub na balkonie?, Jakie warzywa są dobre dla Twojego regionu?, Co musiałbyś/musiłabyś zasadzić o tej porze roku? Na kartce narysuj szkic swojego **przyszłego ogrodu lub ogrodu balkonowego**.



## Plan Deinen Garten!

Stell Dir vor, Du könntest einen eigenen Garten vor deiner Haustüre planen. Schau Dich um, frage die Menschen in Deiner Umgebung: Was könnte sinnvollerweise in Deinen Garten gepflanzt werden? Welches Gemüse passt zu Deiner Region? Welche Pflanze passt zu welcher Jahreszeit? Zeichne eine Skizze **eines zukünftigen Gartens** auf ein Blatt.

PN MO

WT DI

ŚR MI

CZ DO

PT FR

SB SA

ND SO

PN MO	WT DI	ŚR MI	CZ DO	PT FR	SB SA	ND SO





# KWIECIEŃ

## APRIL

### Różnorodność w przyrodzie

Ogrodnicy przez wieki dbali o różnorodność nasion i upraw. Wraz z rozwojem rolnictwa i jego uprzemysłowieniem otrzymaliśmy rośliny większe, lepiej wyglądające, o żywszych kolorach kwiatów, natomiast spowodowało to utratę wielu odmian roślin i zaburzenie bioróżnorodności, na rzecz wzmocnienia odmian dominujących. Są one kontrolowane, modyfikowane i patentowane przez wielkie firmy. Stwarza to zależność od dużych firm w zakresie nasion. Dlatego ważne jest, aby dbać o nasiona, zachować je z sezonu na sezon, wymieniać je z innymi (dla większej różnorodności biologicznej).

### Vielfalt in der Natur

Gärtner\*innen haben über Jahrhunderte die Vielfalt der Saat- und Kulturpflanzen erhalten. Während der Industrialisierung der Landwirtschaft gingen jedoch viele Sorten verloren, da man sich auf wenige ertragreiche Sorten konzentrierte. Der Erhalt lokaler Samen- und Pflanzensorten kann unterstützt werden, indem wir einige Samen von der Ernte für das nächste Jahr aufbewahren.



**WARZYWA:** cykoria, endywia, natka pietruszki (uprawiana w domu), por, rabarbar, roszonka, rzodkiewka, ziemniaki

**OWOCE:** gruszki, jabłka

**GEMÜSE:** Chicorée, Endivie, Petersilie (zu Hause angebaut), Lauch, Rhabarber, Feldsalat, Radieschen, Kartoffeln

**OBST:** Birnen, Äpfel

### Zróbmy bombę nasionową!

#### POTRZEBUJESZ

nasiona lokalnych, niewymagających roślin (wybierz rośliny miododajne, aby zwabić do nich owady), dobrą ziemię lub kompost, suchą glinę w proszku (do kupienia w sklepach wędkarskich), wodę, naczynia do mieszania składników np. miski

#### JAK TO ZROBIĆ?

- Weź 2 miarki nasion, 3 miarki dobrej ziemi lub kompostu, 5 miarek sproszkowanej gliny. Umieść wszystko w misce i dokładnie wymieszaj.
- Następnie powoli dodawaj wodę, aby uzyskać konsystencję plasteliny.
- Bierz niewielkie ilości masy i lep kulki o średnicy ok. 2–3 cm. Przeprowadź „bombardowanie” od razu lub poczekaj, aż bomby całkowicie wyschną (ok. 1–2 dni).

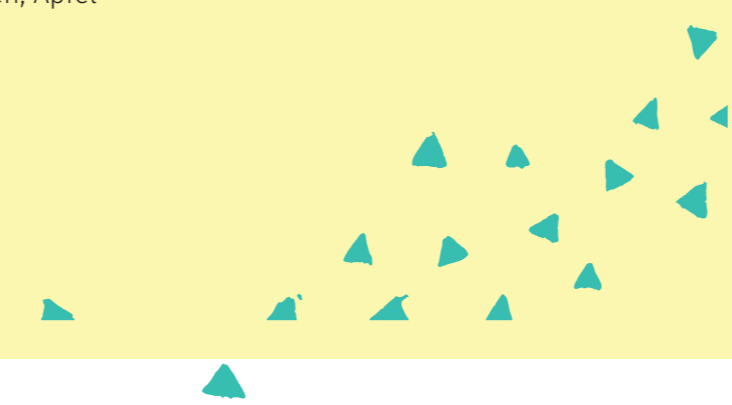
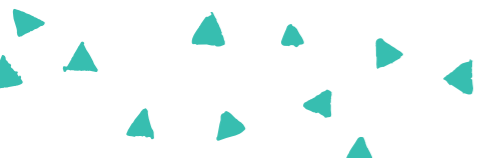
### Lass uns eine Saatbombe bauen!

#### DU BRAUCHST

Samen lokaler, anspruchsloser Pflanzen (diese wachsen am besten, wähle Wabenpflanzen aus, um Insekten anzulocken), gute Erde oder Kompost, trockenes Tonpulver (im Angelgeschäft erhältlich), Wasser und Schüsseln zum Mischen von Zutaten.

#### UMSETZUNG

- Nimm 2 Maß Samen, 3 Maß gute Erde oder Kompost, 5 Maß Tonpulver. Alles in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.
- Dann langsam Wasser hinzufügen, um die Konsistenz von Knete zu erreichen.
- Nimm kleine Mengen der Masse und forme klebrige Kugeln von ca. 2–3 cm Durchmesser. Benutze sie sofort oder warte, bis die Saatbomben vollständig getrocknet sind (was etwa 1–2 Tage dauert).



PN MO

WT DI

ŚR MI

CZ DO

PT FR

SB SA

ND SO











