

Projeto Nossa Horta/2018



DURAÇÃO: Março a Novembro/2018

PÚBLICO ALVO – Alunos das Turmas do Berçário ao Jardim II

A turminha do berçário terá ajuda dos amigos tutores, mas irá passear para visualizar o andamento da horta.

OBJETIVOS:

Compreender a importância da terra:

- dela que tiramos os nossos alimentos;
- contato com a terra, como prepará-la para o cultivo;
- conhecer um pouco do nosso Brasil através do plantio;
- como plantar, cultivar e colher

Bem mais fácil comprar e pronto!!!

Precisamos mostrar de onde vem, para onde vai e para que serve.

JUSTIFICATIVA DO PROJETO:

Considerando que vivemos em uma cidade grande a aproximação com a terra é muito pequena, mas de grande importância. A horta pode ser uma pequena forma de termos um contato com a natureza, ela pode ser cultivada de várias formas: canteiros, verticais (indicadas para apartamentos e decoração), caixotes, vasos, enfim a vontade de ter algo natural por perto, sem contar os benefícios que trará.



DESENVOLVIMENTO

1º. Momento: Ter contato, mexer, “afofar”, conhecer o nosso canteiro. Preparar com adubo e confeccionar placa de identificação da turma.

2º. Momento: Começar o plantio e cultivo. O que plantar? Qual o seu tempo de cultivo e identificação e trabalho em sala.

3º. Momento: Colheita, experimento em nossa cozinha (culinária) ou levar para casa e compartilhar com a família.

4º. Momento: Repetir o processo assim que se findar a primeira colheita.

As turmas poderão confeccionar o seu espantalho, explicando para nossos alunos para que serve.

Para proteção solar e calor, solicitamos que pais e responsáveis envie um chapéu com aba total, assim protegerá o rosto e a nuca.

A horta deverá ser feita com planejamento e carinho.

O QUE PLANTAR

1º. PANTIO

Horta de chá infantil: muitos de nossos alunos não tem o hábito de tomar e também não conhecem o chá e seus **aromas**.

Bebes e crianças pequenas podem tomar chá?

Sim, após os 06 meses, os chás, assim como a água, podem ser introduzidos na alimentação das crianças. Os mesmos podem ser oferecidos em forma de infusão e sem contraindicações.

Tipos de chá:

Erva-doce: Chá digestivo, indicado em caso de cólicas ou agitação

Camomila/Melissa: São chás relaxantes

Malva: Chá indicado para dor de garganta ou faringite e inchaço abdominal

Hortelã/Poejo: São chás adequados para resfriados, pois ajudam a fluidificar o catarro e também para mal estar gástrico.

Atenção: nenhum chá será oferecido sem a autorização dos pais ou responsáveis.

2º. PLANTIO.

Horta de verduras e temperos: serão definidos no decorrer do semestre e de acordo com o interesse das turmas, apontaremos no início do segundo plantio via agenda.

Equipe Aquarela Encantada