

# AKTIONSTIPPS



Aktionstipps zum Thema:

## DIE EICHE

### Eichelwortspiel

**Material:** ca. 40 Eicheln, wasserfester Stift, Stoffsack, in den alle Eicheln passen

**Durchführung:** Der Spielleiter schreibt Buchstaben auf alle Eicheln, wobei sichergestellt werden soll, dass einige gängige "Waldwörter" gebildet werden können. Die Beschriftung erfolgt mit wasserfestem Marker und zwar auf Vorder- und Rückseite der Eichel, damit der Buchstabe immer gelesen werden kann.

Nun werden alle Eicheln im Stoffsack versteckt. Teilen Sie die Kinder in zwei Gruppen und lassen Sie jeweils einen Vertreter der Gruppen abwechselnd ins Säckchen greifen. Welcher Gruppe fällt ein Waldbaum, ein Waldtier etc. zu dem gezogenen Buchstaben ein? Welche hat die meisten Begriffe? Wer kann zu dem Begriff etwas erzählen?

### Pflanze ein Bäumchen

**Material:** Eicheln, Blumentopf mit Untersetzer, Blumenerde, Kies, Schüssel, Wasser, Plastiksackerl oder Plastikfolie, Schnur oder Gummiband

**Durchführung:** Weiche die Eichel über Nacht in warmem Wasser ein. Schäle dann die Eichel vorsichtig ab, aber den Eichelbecher nicht aufschneiden. Nun gib eine Handvoll Kies in den Blumentopf und fülle ihn mit Erde auf. Anschließend die Erde gießen, bis sie gut feucht ist. Lege die Eichel auf die Erde (Achtung: Nur eine Eichel pro Blumentopf!) und bedecke sie mit ca. 5 cm Erde. Nun spanne ein Plastiksackerl (oder Plastikfolie) über den Topf und binde es am Topfrand fest. Das Sackerl hält die Erde feucht ohne dass du gießen musst. Nun stelle den Topf an einen sonnigen Platz. Sobald die Keimpflanze erscheint (nach ca. 2 Monate) nimm das Sackerl herunter und gieße das Bäumchen 1 bis 2-mal in der Woche. Die Erde muss feucht sein, aber NICHT nass. Im Sommer pflanze dein Bäumchen im Garten aus bzw. stelle es ins Freie.

### Eichelkaffee herstellen

**Material:** Eicheln, Messer, Pfanne, Fett, Mörser; Tasse, Wasser, Zimt, Milch, Honig

**Durchführung:** Von den Eicheln wird die Schale entfernt. Die Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in einer Pfanne so lange geröstet, bis sie braun sind. In einem Mörser werden die Stückchen zu einem Pulver zerstoßen. Auf 1 Tasse Wasser gibt man 1 gestrichenen Teelöffel des Eichelpulvers. Das ganze kurz aufkochen lassen und mit Zimt, Milch und Honig abschmecken.