

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Thema: Kultur, Kunst & Musik, Ausgabe: 25

Titel: Beim Bäcker - Weihnachtsduft liegt in der Luft (23 S.)

Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus dem Programm »Kindergärten/Kita« der Mediengruppe Oberfranken.* (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen unsere fertig ausgearbeiteten Materialien mit vielfältigen Anleitungen, Kopiervorlagen, Liedern, Geschichten, Experimenten, Bastelideen, Exkursionen und Spielvorschlägen für alle Bildungsbereiche sowie für Kinder unter 3.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2016 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.edidact.de/kita.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße) Fotokopien zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@edidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

<http://www.edidact.de> | <https://bildung.mgo-fachverlage.de>



Beim Bäcker - Weihnachtsduft liegt in der Luft

Inhaltsverzeichnis

Wissensvermittlung - Einstein spezial

- In der Backstube

1

Liederbox - Auf der Tonleiter durch das Jahr

- Backe, backe Kuchen
- Musikalische Weihnachtsleckerbissen zu bekannten Melodien

4

5

Märchenträume - Geschichten aus der Zauberlampe

- Die Legende von den ersten Weihnachtsplätzchen
- Über die ersten Lebkuchen
- So wurde die Brezel erfunden
- Der Bäcker
- Der Pfefferkuchenmann

7

8

9

11

12

Spielmobil - Allerlei Spaß für Kids

- Keks-/Plätzchenentdecker

13

Kreativwerkstatt - Ideenbörse für kleine Künstler

- Duftender Zimtbaumschmuck
- Geschenkschachtel aus Postkarten

14

15

Kochen - Genüsse für kleine Feinschmecker

- Große Weihnachtsbäckerei

18



In der Backstube

Ziel: Anspruch: Anzahl der Kinder: Alter der Kinder: Räumliche Voraussetzungen: Materialien: Kosten: Vorbereitungszeit: Durchführungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> • Wissensvermittlung über die Entwicklung des Bäckerhandwerks • Ansprechen der Neugierde, des aktiven Frageverhaltens und des Wissensdrangs • Entwicklung des Wortschatzes und der sprachlichen Fähigkeiten • Entwicklung von kognitiven Fähigkeiten wie logischem Denken und Merkfähigkeit • Erkennen von Zusammenhängen • Anregung der Fantasie und der Vorstellungskraft • hoch • ab 4 Kindern • ab 5 Jahren • Stuhlkreis oder Kuschelecke • ggf. Bildmaterial und Anschauungsmaterial (alte Brotformen, Kuchenbretter o.Ä.) zum Thema • - • ca. 10 Minuten • ca. 20 Minuten
---	--

Die Erzieherin bereitet den Raum vor, indem sie einen Stuhlkreis stellt bzw. einen Kreis mit Kissen oder Teppichfliesen auslegt. In der Mitte des Kreises werden das Anschauungsmaterial und die Bilder ausgelegt.

Die Kinder bekommen einige Minuten Zeit, um sich die Bilder und anderen Anschauungsmaterialien in der Kreismitte zu betrachten und sie gegebenenfalls ganzheitlich wahrzunehmen (fühlen). Danach nimmt jedes Kind einen Platz im Kreis ein.

Wie der Bäcker „erfunden“ wurde

Das Brot für den Hausbedarf einer Familie wurde zunächst meistens durch die Frauen im hauseigenen Ofen gebacken. Einmal in der Woche (meistens an einem festen Backtag) wurden Brot und manchmal Kuchen gebacken.

Da es nicht in jedem Haus einen eigenen Ofen gab, hatten die meisten Ortschaften einen gemeinschaftlichen Backofen bzw. ein Backhaus. Dort wurde an einem Tag in der Woche angeheizt und gebacken. Jede Familie brachte dazu den vorgefertigten Teig selbst mit. Auf diese Art sparte man Heizmaterial.

Erst allmählich hat sich die Bäckerei zu einem abgegrenzten Gewerbe entwickelt. Bereits im römischen Reich gab es Bäcker, die sich zu Gruppen zusammengeschlossen hatten. In Deutschland bildete sich das Bäckereihandwerk zuerst an den Orten aus, wo sich größere



Beim Bäcker - Weihnachtsduft liegt in der Luft

Wissensvermittlung - Einstein spezial

Menschenmengen zusammenfanden; also an Wallfahrtsorten, in den Klöstern und in größeren Städten. Schon bald unterschied man zwischen Meistern, Backknechten (Gesellen) und Lehrlingen. Auch die Bäcker schlossen sich wie andere Gewerke des Mittelalters zu so genannten Zünften zusammen.



Es gab auch schon eine Aufteilung in Schwarz-, Weiß-, Süß- und Sauerbäcker.

Um 1880 erhielt ein Geselle einen Wochenlohn von 5 bis 15 Mark, bekam allerdings im Betrieb Kost und Wohnung gestellt. Die Arbeitszeit war sehr lang und erstreckte sich auf einen Teil der Nacht.

Dann entstanden in größeren Städten die ersten Großbäckereien, die den „Handbäckern“ Konkurrenz machten. Hier wurden im 19. Jahrhundert erstmals Maschinen und größere Backöfen eingesetzt.

Der Bäcker Bolland aus Paris hatte 1850 eine Teigknetmaschine erfunden, die sich rasch verbreitete und auch in Deutschland eingesetzt wurde.

Heute stellen in der Bundesrepublik Deutschland rund 46.000 handwerkliche Betriebe 75 % aller Backwaren her. 25 % des Marktanteils aber stellen bereits die großen Brotfabriken her, die ihre Ware vollautomatisch produzieren.

Die Hauptaufgabe einer Bäckerei ist es, aus den unverdaulichen Mahlerzeugnissen des Brotgetreides ein schmackhaftes und bekömmliches Grundnahrungsmittel herzustellen.



(aus: www.grundschulmaterial.de; Fotos: Medienwerkstatt Mühlacker)

Wie die Bäcker heute arbeiten

Zuerst werden die Zutaten in einen großen Behälter gefüllt und vermischt. Mit dieser Maschine wird der Teig geknetet und geformt.

Danach stellt der Bäckermeister die Brotformen in ein fahrbares Regal und schiebt es in eine warme Kammer. Hier kann der Teig ruhen.

Nun werden die Brote auf das Transportband gelegt und in den Ofen geschoben. Endlich zieht der Bäcker die Brote heraus. Das ist ein Duft!

In einer mittleren Bäckerei werden am Tag etwa 200 kg Mehl für Brot gebraucht. Die Bäcker backen dort täglich ca. 1.000 Semmeln und viele verschiedene Kuchen und Torten.