

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Thema: Mathematik & Naturwissenschaften, Ausgabe: 11  
Titel: Mathe in der Winterzeit: beim Backen, beim Basteln, im Schnee (18 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](http://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](mailto: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>

## 2.2 Mathe praktisch: Mathe in der Winterzeit



Mathematik begegnet uns und den Kindern täglich – nutzen wir die Gelegenheiten, die sich bieten! Entdecken Sie die Mathematik im Alltäglichen, sprechen Sie mit den Kindern darüber: Regen Sie sie an ZU BESCHREIBEN, was sie sehen, was sie denken, was sie schlussfolgern. So bleibt die im Alltag „versteckte“ Mathematik nicht unbemerkt, sondern den Kindern wird bewusst: Sie lernen hier etwas über Formen, Zahlen, Maßeinheiten, ...

Wir haben uns drei „wintertypische“ Bereiche ausgesucht, aus denen wir Ihnen Ideen vorstellen wollen, wie die Kinder hier Mathematik er – LEBEN können. – Übrigens lohnt es sich, auch das Kapitel 3.2 „Naturwissenschaft praktisch: Forschen im Winter“ durchzublättern: Etliche der vorgestellten Ideen haben auch Mathe in sich „versteckt“ ... Im Folgenden finden Sie Ideen für mathematisches Erleben in den Bereichen:

### Mathe beim Backen

Kinder lieben Plätzchenbacken. Wer hätte gedacht, dass sich dabei allerlei Gelegenheiten für Mathematik ergeben? Aber so ist es:

- Man muss wiegen und messen: Das übt den Umgang mit MENGEN, mit VOLUMEN und auch mit ZAHLEN.
- Man muss eins nach dem anderen tun: Es gibt eine REIHENFOLGE, die beim Teigmachen eingehalten werden muss, wenn es keine traurigen Überraschungen geben soll.
- Man hat es mit allerlei Formen zu tun: Wenn Plätzchen ausgestochen werden, muss man nicht nur die FORMEN auswählen, welche die Plätzchen bekommen sollen, sondern auch versuchen, die ausgerollte TEIGFLÄCHE möglichst optimal zum Ausstechen zu nutzen.
- Man macht MUSTER aus Farben und Formen beim Verzieren der Leckereien.

### Mathe beim Basteln

Winterzeit ist Bastelzeit – für den Laternenumzug, für die Adventszeit, ... Man sollte das Basteln nicht gering schätzen – eine gute Bastelarbeit ist das Herstellen von Dingen, wobei die Kinder Materialien und Techniken kennenlernen und neben Konzentration, Feinmotorik und Genauigkeit auch allerhand Mathematisches üben. Beim Basteln gehen Kinder mit elementaren FORMEN und KÖRPERN um und lernen „hand-greiflich“ viele Dinge über deren Eigenschaften, die im Mathematikunterricht erst viele Jahre später Thema sein werden. Wir stellen Ihnen Stern-Basteleien vor; Sie werden erstaunt sein, wie vielfältig das Sterne-Thema ist und wie viel Mathematik darin steckt!

### Mathe im Schnee

Überall gibt es Gelegenheiten für „mathematische Aktivitäten“ – auch im Schnee! Wir haben ein paar Spiele für Sie aufgeschrieben, die außer Winterspaß auch mathematische Grunderfahrungen und Erlebnisse bieten.

# Mathe beim Backen

Wenn Sie eine Küche in der Einrichtung haben: Backen Sie mit den Kindern! Weil das nur mit relativ kleinen Gruppen machbar ist, bedarf so eine Back-Aktion manchmal einiger organisatorischer Anstrengung – aber es lohnt sich: Jedes Kind sollte den Duft vom Plätzchenbacken erleben, die Spannung beim Warten auf die fertigen Kekse, den Stolz: Das habe ich gemacht.

Backen Sie echt, kaufen Sie keine Backmischung. Ziel ist es nicht, eine große Menge zu backen oder es besonders schnell zu schaffen. Ziel ist es, die Kinder den echten Prozess erleben zu lassen: die Zutaten zusammenstellen, abmessen, vermengen, verarbeiten.

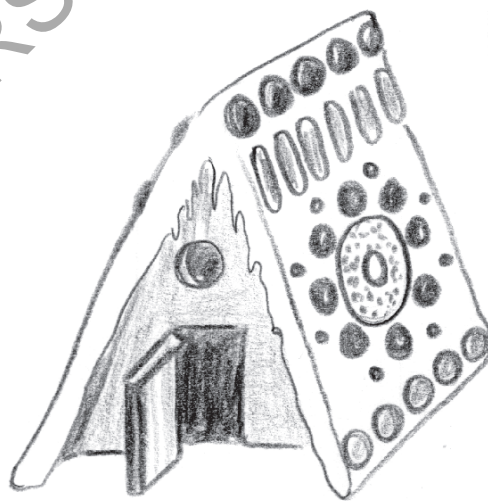
Plätzchenbacken ist ein Ritual, welches zur Winterzeit gehört, es ist ein sinnliches Erlebnis, und es ist auch „Mathematik in Aktion“.

## Knusperhaus

Rezept

### Man braucht (für den Lebkuchen):

- 300 g Honig
- 250 g braunen Zucker
- 125 g Butter
- 3 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 125 g geriebene Mandeln
- 100 g Korinthen
- 6 Esslöffel Wasser
- 3 Eier
- 50 g Kakao
- 500 g Mehl
- 1 ½ Päckchen Backpulver

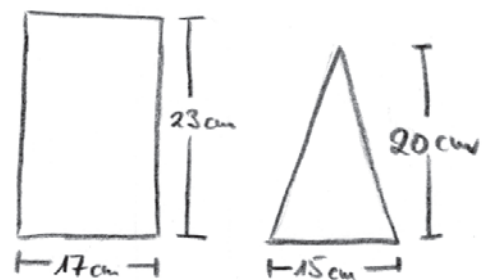


Als Erstes: Alle Mengen schon einmal abmessen und alle Zutaten bereitstellen.

Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben. Erwärmen, bis sich Honig und Butter auflösen. Dann kommt das Ganze vom Herd und es werden Lebkuchengewürz, Mandeln, Korinthen und Wasser hineingerührt. – Stehen lassen.

In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen, mit der abgekühlten Honigmasse und den Eiern verrühren.

Ein Backblech fetten und die Masse daraufstreichen. Etwa 30 Minuten bei 175°C backen. Bald schon riecht es ganz herrlich! Den fertig gebackenen Kuchen etwas auskühlen lassen und dann die Haus-Bauteile daraus zuschneiden (am besten macht man sich dafür vorher Schablonen aus Backpapier). Wenn der Kuchen ganz kalt ist (am besten am nächsten Tag), kann man ihn zusammenbauen und verzieren:



Vorlage für die Bauteile:  
2 x Dach, 2 x Vorder- und Rückseite  
zusammenkleben

### Man braucht (für den Bau und die Verzierung):

- 1 Päckchen Puderzucker
- Zahnstocher
- viele verschiedene bunte Süßigkeiten

Den Puderzucker mit wenig ganz heißem Wasser anrühren – das ist der Kleber. Beim Hausbauen kann man bei „widerspenstigen“ Teilen einfach Zahnstocher zum Zusammenpieken nehmen (wieder herausziehen, wenn alles fest ist). Steht das Haus stabil, kommt eine dicke Schicht Puderzucker-Kleber (als „Schnee“) auf's Dach (wer will versuchen, Eiszapfen aus Zuckerpampe an die Dachrinne zu kleben?) und dann kann man schöne Muster aus den Süßigkeiten draufkleben.

**Keksdosen-Rap**

Rhythmus-Sprechspiel

- Alle:** Wer hat die Kekse aus der Dose geklaut?  
**Eine/r:** Jana (Lisa, Pascal, ...) hat die Kekse aus der Dose geklaut.  
**Jana:** Wer, ich?  
**Alle:** Ja, du!  
**Jana:** Niemals!  
**Alle:** Wer denn?  
**Jana:** Leon hat die Kekse aus der Dose geklaut!  
**Alle:** Leon hat die Kekse aus der Dose geklaut!  
**Leon:** Wer, ich?  
**Alle:** Ja, du!  
**Leon:** Niemals!  
**Alle:** Wer denn?  
**Leon:** Laura hat ...



Alle sitzen im Kreis; der Text wird rhythmisch gesprochen – wie ein Rap.

Das Ganze kann endlos so weitergehen ... Dabei kann langsam das Tempo gesteigert werden!

(Text aus: Brandt, Petra: Bald geht's in die Schule. PeP Herder)

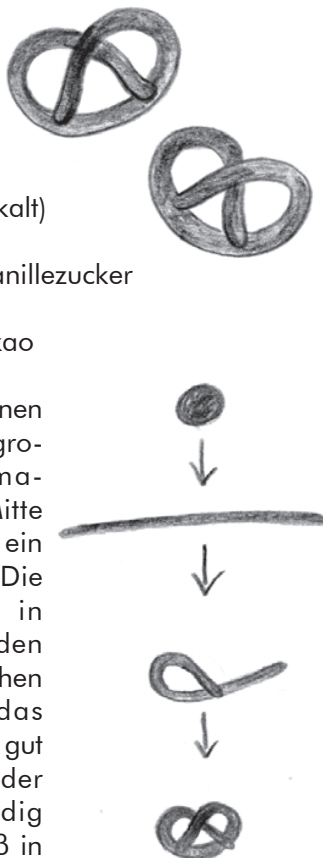
**Schokobrezeln**

Rezept

**Man braucht:**

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Kakao

Aus dem Mehl einen Haufen in eine große Schüssel machen, in die Mitte mit dem Löffel ein Loch drücken. Die Butter kommt in Flöckchen an den Rand, die restlichen Zutaten in das Mehl-Loch. Alles gut verkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teigkloß in Frischhaltefolie packen und etwa eine Stunde kalt stellen. Dann aus walnussgroßen Stückchen kleine Würste rollen und zu Brezeln legen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 175°C 10 Minuten backen.

**Ausstecherplätzchen**

Rezept

**Man braucht:**

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Backpulver
- etwas abgeriebene Zitrone

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten (wie das geht, steht links bei den Schokobrezeln). Der Teig wird mit der Nudelrolle ausgerollt, und mit Ausstechförmchen werden Plätzchen ausgestochen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 175°C 10 Minuten backen.

Die abgekühlten Plätzchen muss man dann verzieren! Dazu rührt man Puderzucker mit ganz wenig heißem Wasser an (eventuell mit Lebensmittelfarben einfärben), streicht die Masse auf die Plätzchen und klebt dann allerlei bunte Verzierung drauf.

→ Wenn man vor dem Backen ein kleines Loch in die Kekse bohrt, kann man sie nachher an Tannenzweige hängen!

