

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: 40

Titel: Vom Feld in die Tüte - Wo kommt unsere Nahrung her? (16 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>



Wie kommt das Essen in die Tüte?

Ziel: Anspruch: Anzahl der Kinder: Alter der Kinder: Räumliche Voraussetzungen: Materialien: Kosten: Vorbereitungszeit: Durchführungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> • Ansprechen der kindlichen Neugierde und des kindlichen Wissensdrangs • Entwickeln des Wortschatzes und der sprachlichen Fähigkeiten • Entwickeln von kognitiven Fähigkeiten wie logischem Denken und Merkfähigkeit • Erkennen von Zusammenhängen • Anregen der Fantasie und der Vorstellungskraft • hoch • ab 4 Kindern • ab 5 Jahren • Stuhlkreis oder Kuschelecke • verpackte Lebensmittel aus dem Supermarkt (z.B. Milch, Apfelsaft, Müsli, Reis) • ca. 5,- Euro • 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 wird das Anschauungsmaterial ausgelegt.

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

Reis

Die Erzieherin beginnt die Wissensvermittlung mit einer **Geschichte** vom Reiskorn, vorab legt sie jedem Kind ein solches in die Hand:

Es war einmal eine Familie im fernen Land Indonesien. Sie lebten in einem kleinen Dorf in einer kleinen Hütte - der Vater, die Mutter, die vier Kinder, die Großmutter, ein Hahn und ein Huhn. In dem Dorf gab es viele kleine Felder, die terrassenförmig am Fuße eines großen Vulkans angelegt waren. Da es in Indonesien immer schönes Wetter gab, wuchsen hier alle Pflanzen prächtig. Die Vulkanerde war sehr fruchtbar. An den Wegesrändern wuchsen Bananenstauden und Palmen. Früh am Morgen weckte der Hahn die Familie beim ersten Sonnenstrahl. Alle gingen hinaus auf die Felder, denn heute sollte der Reis gesät werden. Viel Arbeit stand ihnen allen bevor.



Vom Feld in die Tüte - Wo kommt unsere Nahrung her?

Wissensvermittlung - Einstein spezial

Schon Tage vorher hatten die Männer die Felder bewässert. Sie hatten den einzigen Wasserbüffel im Dorf geholt, ihm einen Pflug angelegt und mit ihm alle Felder umgepflügt. Nun waren die Frauen und Kinder an der Reihe. Alle waren schon früh unterwegs, denn am Morgen war es noch nicht so warm. Sie holten die Reissamen, die schon einige Tage im Wasser vor sich hin quollen und säten sie sorgfältig in die nasse Erde. Nur die Hühner mussten heute zu Hause bleiben. Ihr Appetit auf Reiskörner war viel zu groß. Die Familie und alle Leute vom Dorf hatten den ganzen Tag zu tun. Nur ab und zu gönnten sie sich eine kurze Pause, um an den Brunnen zu gehen und zu trinken oder eine Kleinigkeit zu essen, denn viel gab es nicht in dieser armen Gegend.

Als sie ihr Tagwerk vollendet hatten, gingen sie an den Rand des Feldes, wo kleine Opferschreine aufgestellt waren. Sie legten einige Reissamen in den Schrein und einige daneben. Auf großen grünen Blättern beteten sie duftende Blüten. Damit baten sie die Götter um eine gute Ernte, bevor sie nach Hause gingen.

In der Mitte des Dorfes war der Waschplatz. Dort wuschen sich alle den Schweiß und den Schlamm von der Arbeit ab. Sie aßen gemeinsam vor dem Haus vom Reis, den die älteste Tochter am Morgen für alle gekocht hatte, und legten sich schlafen. So vergingen die Tage und Wochen.

Der Reis wuchs. Die Pflanzen wurden kräftig und aus dem Grün wurden prächtige gelbe Ähren, voll mit neuen Reiskörnern. Bald war der Tag der Ernte gekommen. Heute durften auch die Hühner mit aufs Feld. Das Wasser war abgelaufen. Die Frauen und Kinder schnitten die Pflanzen mit den Ährenstängeln ab. Die Körner, die herausfielen, waren ein Geschenk für die Hühner, die sich laut gackernd darüber her machten.

Die Halme wurden in einen Korb geschlagen, sodass die Reiskörner herausfielen. Alles blieb auf dem abgeernteten Feld liegen. Bald wurde es wieder unter die Erde gepflügt und diente somit als Dünger für die nächste Reissaat. Jeden Tag beteten die Leute vom Dorf an den Opferschreinen am Feldrand. Sie legten einen kleinen Teil von ihrem Essen nieder, um ihre Götter milde zu stimmen, und hofften, dass sie ihnen eine gute Ernte brachten.

Die Reiskörner, die ihr jetzt in der Hand haltet, waren auch mit im Erntekorb. Der jüngste Sohn, der erst 4 Jahre alt ist, schlug sie für euch aus den Ähren. Sie waren allesamt in den Korb gefallen. Der Vater hatte den größten Teil der Reiskörner dieser Ernte in einen großen Sack gefüllt und an einen Händler verkauft. Dafür bekam er Geld. Es war nicht viel. Aber er konnte für die Leute im Dorf und für seine Familie das kaufen, was sie nicht selbst herstellen und anbauen - eine neue Hacke für den Nachbarn, Mehl für Fladenbrote und etwas Salz.

Was passierte aber nun mit unseren Reiskörnern? Der Händler verkaufte sie weiter. Mit einem riesigen Schiff und vielen tausend anderen Reissäcken und Säcken voller Tee von den indonesischen Teeplantagen kamen sie in Deutschland an. Vom Schiff wurden sie abgeladen und mit Lastwagen in eine große Verpackungsfabrik gebracht. Hier wurden sie in Plastiktüten verpackt und anschließend in Kartons. Wieder ging es auf die Reise. Als der Karton geöffnet wurde, nahm eine Verkäuferin die Reistüten heraus und stellte sie in das Regal. Und da hab ich sie dann gesehen. Ich habe die Tüte in den Einkaufswagen gelegt und an der Kasse bezahlt. Und nun habt ihr die Reiskörner in der Hand. Nach so einer langen, langen Reise.



Reissorten

Der **Milchreis** ist ein Rundkornreis und hat dicke, ovale Körner. Sie kleben nach dem Kochen stark zusammen und sind perfekt geeignet für alle breiigen Gerichte. Dazu passt beispielsweise Apfelmus.

Der **Basmatireis** ist ein spezieller Duftreis, der zu den Langkornreissorten gehört. Er wird am Fuße des Himalaja angebaut und schmeckt besonders aromatisch. Passt (nicht nur) zu allen orientalischen Gerichten.

Der **Jasminreis** ist ebenfalls eine Duftreissorte. Sie stammt aus Thailand und verströmt schon beim Kochen ihr feines, blumiges Aroma. Jasminreis passt hervorragend zu asiatischen Gerichten und zu Fisch.

Der **Risottoreis** ist ein Mittelkornreis mit 5 bis 6 Millimeter langen Körnern, die etwas dicker sind als Langkornreis. Diese italienische Sorte enthält mehr Stärke und sorgt so für die typisch sämige Konsistenz aller Risottogerichte.

Der **Wildreis** ist gar keine Reissorte. Die schwarzen, dünnen, langen Körner sind die Früchte amerikanischer oder asiatischer Süßgräser. Sie bleiben beim Kochen bissfest, schmecken zart nussig und liefern mehr Eiweiß und Magnesium als Reis.

Die Kinder können Fragen stellen und Erfahrungen einbringen.

In Form eines **Gesprächs** wird nun auf die anderen Lebensmittel eingegangen. Je nachdem wie ausführlich die Erzieherin das machen möchte, liefert sie den Kindern mehr und ausführlichere Informationen und stellt gezielte Fragen.

Kartoffeln

Die Kartoffeln sind nicht wegzudenken aus unserer heimischen Küche - ob Pell-, Brat-, Salzkartoffeln oder Rösti, ob Kartoffelbrei oder die von Kindern so heiß begehrten Pommes. Auch hierzu wieder eine kleine **Geschichte**:

Not macht erfinderisch - sagt jedenfalls ein bekanntes Sprichwort. Und vielleicht wären auch die Pommes nie erfunden worden, wenn nicht ein Belgier vor einigen 100 Jahren vor einem scheinbar unlösbaren Problem gestanden hätte.

Es soll um das Jahr 1680 herum gewesen sein. Ein eiskalter Winter fegte damals in Belgien übers Land und ließ alles zu Eis erstarren. Die Seen und sogar die Flüsse waren zugefroren und so war das Angeln kaum mehr möglich. Das war hart für die Belgier, denn nun mussten sie auf ihre Lieblingsspeise verzichten, auf die kleinen, fingerlangen Fischchen, die sie am liebsten knabberten, wenn sie in Öl frittiert und herrlich knusprig waren.

Zum Glück hatte ein schlauer Gastwirt die rettende Idee: Er holte ein paar Eimer Kartoffeln aus dem Keller, schälte sie und schnitt sie in dicke Streifen, so dass sie eine ähnliche Form wie die kleinen Fischchen hatten. Anschließend frittierte er die Kartoffelstäbchen