

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: 45

Titel: Riechen, schmecken, sehen - Konservierung von Kostbarkeiten (20 S.)

Produktinweis

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](#).

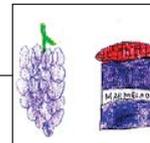
Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[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>



Haltbarmachen von Kostbarkeiten

Ziel: Anspruch: Anzahl der Kinder: Alter der Kinder: Räumliche Voraussetzungen: Materialien: Kosten: Vorbereitungszeit: Durchführungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> • Wissensvermittlung über die Gesetzmäßigkeiten von Lebensmitteln und ihrer Haltbarkeit • Ansprechen der Neugierde und des Wissensdrangs • Entwickeln des Wortschatzes und der sprachlichen Fähigkeiten • Fördern 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 • Garten • - • - • - • ca. 20 Minuten
---	--

Im Herbst ist die Erntezeit für viele Obst- und Gemüsesorten. Sicherlich gibt es in vielen Kindergärten auch Hochbeete, Blumenbeete, Gemüsebeete oder Obstbäume. Sollte dies nicht der Fall sein, bietet sich ein Besuch auf dem Wochenmarkt oder beim Bauern an. Die Erzieherin überlegt sich gemeinsam mit den Kindern, was sie kaufen, ernten oder verarbeiten wollen.

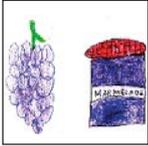
Die Erzieherin führt mit den Kindern ein **Gespräch**:

- *Was machen wir denn nun mit unseren (geernteten) Früchten?*
- *Wie können wir für später etwas davon aufheben?*

Sie ergänzt das Wissen der Kinder.

Haltbarmachen von Lebensmitteln

Schon immer mussten die Menschen Lebensmittel haltbar machen, um sie über das ganze Jahr hinweg ausreichend zur Verfügung zu haben. Salzen, Räuchern, Trocknen und Säuern sind die ältesten Verfahren zum Haltbarmachen. Einkochen und Gefrieren werden seit der Industrialisierung genutzt. Heute übernimmt diese Aufgabe der weitgehend die Lebensmittelindustrie. Aber viele Leute, die einen Garten haben und darin Nutzpflanzen anbauen, nutzen die eine oder andere Art der Haltbarmachung für ihre geernteten Köstlichkeiten: lagern, kühlen, tiefkühlen, einkochen (z.B. Marmeladen, Gurken), einlegen, dörren, Saft, Sirup.



Riechen, schmecken, sehen - Konservierung von Kostbarkeiten

Wissensvermittlung - Einstein spezial

Trocken von Blumen

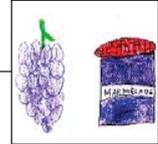
Das Trocknen ist die übliche Methode, einen Blumenstrauß über längere Zeit zu erhalten. Getrocknete Blumen nehmen allerdings ein anderes Erscheinungsbild an als frische Blumen, können aber über wirklich lange Zeit erhalten bleiben. Das Trocknen von Blumen ist nicht nur geeignet, um frische Blumen nach ihrer Reifezeit zu erhalten - auch für die Herstellung von Trockenblumen ist die Methode der Trocknung notwendig.

Die einfachste Methode, einen Strauß zu Hause zu trocknen, ist die Verwendung von Haarspray. Man wartet einen guten Reifezeitpunkt ab (üblicherweise bevor der Strauß verwelkt, aber nach einer genügend langen Zeit, die man ihn frisch aufbewahrt hat). Dann hängt man die Blumen mit den Stielen nach oben an einem trockenen, luftigen und dunklen Ort auf. Am Schluss sprüht man die Pflanze ordentlich mit Haarspray ein und wartet, bis die Blumen getrocknet sind.

Pressen von Blumen

Die einfachste Methode, um Blumen zu trocknen - das Blumenpressen - kennen viele Erwachsene schon seit ihrer Kindheit. Hierfür legt man einfach eine Blüte oder ein Blatt zwischen die Seiten eines dicken Buches oder in eine Pflanzenpresse. Man kann den Trocknungsprozess sogar beschleunigen, indem man die Pflanzenteile zwischen zwei Löschpapierblätter legt. Das Löschpapier saugt die Feuchtigkeit, die beim Pressen aus den Pflanzenteilen austritt, auf und sorgt so für eine schnellere Trocknung.

Wem das immer noch nicht schnell genug ist, der kann das Löschpapier täglich auswechseln. Man sollte allerdings darauf achten, dass die Pflanzen so wenig wie möglich mit den Fingern in Berührung kommen. Durch das Fett an unseren Fingern können die Farben der Blume Schaden nehmen. Deswegen verwendet man zum Bewegen der Pflanzenteile am besten eine Pinzette.



Kleine Teekunde

Ziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen von Kräutern • Auseinandersetzen mit der natürlichen Umwelt • Herstellen von schmackhaften Tees aus selbst gesammelten Zutaten • Beobachten der Zutaten während des Trocknungsprozesses
Anspruch:	• mittel
Anzahl der Kinder:	• alle Kinder der Gruppe
Alter der Kinder:	• ab 4 Jahren
Räumliche Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> • im Freien • Platz im Raum
Materialien:	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenmesser • Scheren • Körbchen
Kosten:	• -
Vorbereitungszeit:	• ca. 2 bis 3 Stunden (zum Sammeln)
Durchführungszeit:	• mehrere Wochen (zum Trocknen)

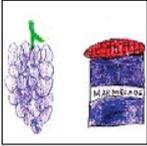
Der Herbst ist die ideale Zeit, um die Schätze der Natur einzusammeln und als Vorrat für den Winter zu trocknen. Das ist die älteste Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen. Den Früchten, Kräutern oder Blättern wird dabei das Wasser entzogen, das macht sie unempfindlich gegen Bakterien und Schimmelpilze.

Wichtig für den Geschmack sind die ätherischen Öle, damit sich das Aroma konzentriert. Werden die getrockneten Blätter, Blüten, Samen, Früchte oder Rinden mit heißem Wasser überbrüht, lösen sich diese Stoffe - das macht den Teegeschmack aus. Selbstgesammelte Tees sind nicht nur preiswert, sie schmecken auch gut und haben eine wohltuende Wirkung. Außerdem lässt sich die Lieblingsmischung selbst zusammenstellen.

Sammelmethoden

Wildkräuter, Wildfrüchte und Blätter findet man fast überall in der Natur. Meiden sollte man jedoch Wege an befahrenen Straßen oder wo man viele Spaziergänger mit Hunden antrifft.

- Nehmen Sie ein Küchenmesser und eine kleine Gartenschere auf Ihren Beutezug mit. Außerdem einen Korb oder einen Karton, in dem Sie Ihre Beute locker und luftig transportieren können.
- Bevorzugen Sie jüngere, zarte Pflanzenteile, die sind weniger bitter als die älteren, groben Teile.
- Trocknen Sie reife, aber nicht überreife, gut gewaschene Früchte. Schadhafte Stellen schneiden sie großzügig aus.
- Schneiden Sie die Stücke nicht zu klein, sie schrumpfen beim Dörren.



- Bei Kräutern trocknen Sie nur die Blättchen, ohne Stängel.
- Vor dem Verpacken lassen Sie das Trockengut vollständig auskühlen.
- Bewahren Sie das Sammelgut in verschließbaren Blechdosen oder Schraubgläsern auf. Schichten Sie es locker ein, pressen Sie es auf keinen Fall und lagern Sie es an einem kühlen dunklen Ort. Wärme und Licht zerstören das Aroma!

Trockenmethoden

An der Luft: Dies ist die klassische und vor allem energiebewusste Methode. Früher wurden auf jedem Dachboden Vorräte für den Winter zum Trocknen aufgehängt, weil es dort so schön luftig ist. Schätzen Sie sich glücklich, wenn Sie so einen Dachboden besitzen. Sammelgut auf einem Backblech oder noch besser auf einem gerahmten Gitternetz locker ausbreiten oder gebündelt aufhängen. **Wichtig:** Ist der Trockenort zu feucht, schimmelt das Trockengut schnell.

Im Backofen: Praktisch, wenn Sie gerne backen, denn dann können Sie die Restwärme zum Trocknen nutzen. Den Backofen auf 50 Grad stellen, Früchte, Kräuter oder Blätter auf dem Blech ausbreiten und in den Ofen stellen. **Wichtig:** Stecken Sie einen Kochlöffel zwischen die Backofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Je nach Trockengut dauert es 6 bis 8 Stunden, bis ihre Schätze richtig trocken sind. Für Kräuter ist der Backofen nicht ideal, sie verbrennen schnell.

Mit dem Dörrgerät: Wer regelmäßig größere Mengen an Kräutern und Früchten trocknet, für den ist ein Dörrgerät die optimale Lösung. Es lassen sich, je nach Trockengut, verschiedene Temperaturstufen einstellen, die meisten Geräte besitzen einen Timer und schalten sich automatisch ab. Es dörft gleichmäßig und mit weniger Energieaufwand als der Backofen. Toll für Kräuter, die können hier besonders schonend getrocknet werden.

Tee aus Früchten

Hagebuttentee lässt sich aus selbst gesammelten Hagebutten ganz einfach machen. Die Früchte der Wild- oder Heckenrose können ab August den ganzen Herbst über gesammelt werden und sind richtige Vitamin C- Bomben. **Hagebuttentee** stärkt die Abwehrkräfte, wirkt leicht Harn treibend und Blut reinigend. Wegen ihrer schönen Farbe und ihrem fruchtig-säuerlichen Geschmack eignen sie sich auch gut für Teemischungen.

So wird's gemacht: Hagebutten waschen, Stiel und Fliege entfernen. Hagebutten halbieren und die Kerne mit einem spitzen Messer auskratzen. Die Hagebuttenschalen, am besten mit einem Wiegemesser, grob zerkleinern. Auf einem Backblech bei 50 Grad im Backofen in ca. 8 Stunden oder im Dörrgerät trocknen. In einer Blechdose aufbewahren. Pro Tasse 1 bis 2 Teelöffel Hagebutten 10 Minuten kochen lassen.

Apfeltee lässt sich aus den ganzen Äpfeln oder nur aus den Apfelschalen herstellen. Am besten ist es, die reifen Äpfel 1 bis 2 Wochen liegen zu lassen, damit sie etwas mürbe werden. Der süß-säuerliche Geschmack harmoniert auch gut mit anderen Tees.