

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Thema: Bewegung, Gesundheit & Ernährung, Ausgabe: 21  
Titel: Erdbeeryoghurt im Vergleich! --- Warum ist Vanillejoghurt gelb? (6 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](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>



## Erdbeerjoghurt im Vergleich!

**Erfahrungsschwerpunkt:**

**Förderschwerpunkte:**

**Anspruch:**

**Alter der Kinder:**

**Anzahl der Kinder:**

**Räumliche Voraussetzungen:**

**Materialien:**

- Sinnestäuschungen
- Geschmackswahrnehmung
- optische Wahrnehmung
- mittel bis hoch
- 5 bis 6 Jahre
- 8 bis 10 Kinder
- Gruppenraum mit Spüle, Tisch und Stühlen
- 100 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 Pürierstab
- 1 Püriertopf
- 1 Teigschaber
- 2 Becher Naturjoghurt 150 g (3,5 %, stichfest)
- 1 Becher Erdbeerjoghurt
- 1 Becher Bio-Erdbeerjoghurt
- 1 Becher Himbeerjoghurt
- 5 gleiche Glasschälchen
- 9 bis 11 kleine Teller oder Untertassen
- 14 bis 15 Teelöffel
- 7 Esslöffel
- 4 bis 5 Euro
- 5 bis 10 Minuten
- 45 Minuten

**Kosten:**

**Vorbereitungszeit:**

**Durchführungszeit:**

Die Industrie bietet so eine große Anzahl von Erdbeerprodukten an, dass europäische Erdbeerbefelder bei Weitem den Bedarf nicht decken können. Bei der Recherche auf der Internetseite eines großen deutschen Supermarktbetreibers wurden allein 180 Erdbeerprodukte und davon ca. 60 Erdbeerjoghurts gefunden! Ohne Farbstoffe und Aromen ist dieses Angebot nicht möglich.

### Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt die benötigten Zutaten. Sie wäscht die Erdbeeren, entfernt den Blätterkranz und legt sie auf ein Küchentuch zum Trocknen.



„Tischlein, deck dich!“ – Esskultur in der Kita

Heute machen wir Erdbeeryoghurt selber. Das geht ganz leicht. Wer mag Erdbeeryoghurt gerne? Wie sieht der aus? Weiß vielleicht schon jemand, was dort alles hineingehört?

Die Kinder besprechen mit der pädagogischen Fachkraft alles, was ihnen zu Erdbeeryoghurt einfällt.

**Hauptteil:**

Das ist ja schon ganz prima! Also wir brauchen die Erdbeeren, Joghurt und Zucker. Das habe ich alles da. Als Erstes pürieren wir nur die Erdbeeren in einem Becher. Wer möchte dabei helfen? Immer zwei Kinder reißen die Deckel von den Joghurtbechern auf. Wer es nicht so gut hinbekommt, dem helfe ich gern dabei.

Die Kinder holen sich die Erdbeeren und Joghurtbecher. Sie pürieren unter Mithilfe der pädagogischen Fachkraft die Erdbeeren. Das können sich zwei Kinder teilen. Die anderen öffnen die Joghurtbecher.

So, wir wollen heute doch einmal sehen, ob wir genauso leckeren Erdbeeryoghurt herstellen, wie wir ihn fertig kaufen können. Ich bin sehr gespannt, ob uns das gelingt. Jetzt geben zwei Kinder mit dem großen Löffel einen Becher Naturjoghurt in eine Glasschüssel. Dazu kommt ein Esslöffel Zucker und ein Esslöffel von unserem Erdbeerpüree. Dann gut verrühren. Wer macht das? In der Zeit füllen immer zwei Kinder die Becher mit den Fruchtjoghurts um in die Glasschälchen. Wir stellen die leeren Becher dann zu dem jeweiligen Schälchen.

Die Kinder rühren den Joghurt im Schälchen an und die anderen füllen die Becher in die Glasschalen um.

Jetzt haben wir hier verschiedene Erdbeeryoghurts. Auf den Bechern steht immer ungefähr drauf, wie viel Erdbeeren und Zucker enthalten sind. In unserem Joghurt ist jetzt ungefähr genauso viel enthalten. Was meint ihr, schmeckt er genauso wie die anderen Joghurts? Wie sieht er aus?

Die pädagogische Fachkraft betrachtet gemeinsam mit den Kindern die verschiedenen Joghurts. Der selbst gemachte Joghurt wird farblich abweichen, nicht so homogen aussehen und die kleinen Nüsschen des Erdbeerpürees sind sichtbar.