

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Thema: Kinder unter drei - Spielideen, Lernspaß, ..., Ausgabe: 25
Titel: Kartoffelsüppchen mit Kürbis (2 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>



Kognitive und lernmethodische Kompetenz

Kartoffelsüppchen mit Kürbis

Kartoffelsüppchen mit Kürbis

Kompetenz- und Bildungsbereiche:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Körperbezogene Kompetenz: ganzheitliche Wahrnehmung fördern; taktile Wahrnehmung ansprechen; Geruchs- und Geschmacksempfinden ausbilden
- Kognitive und lernmethodische Kompetenz: gemeinsame Mahlzeiten mitgestalten; Zusammenhänge bei der Zubereitung der Suppe (Veränderung der Konsistenz und des Geschmacks von roh zu gekocht) erkennen; Entstehung einer leckeren Mahlzeit durch die Verbindung verschiedener Zutaten erleben
- Umwelt, Mathematik und Natur: Mengen und Maße beim Abmessen und Wiegen verinnerlichen; Konsistenz der Zutaten beobachten
- ab 20 Monaten
- ab 2 Kindern
- Küche mit Herd
- Zutaten (siehe S. 19)
- Hilfsmittel (siehe S. 19)
- Messbecher
- Küchenwaage
- ca. 6,- Euro
- ca. 30 Minuten
- ca. 60 Minuten

Einstimmungsphase:

Wenn Sie gemeinsam mit den Kindern Erntedank gefeiert haben, dann sind sicherlich noch Kartoffeln und Kürbisse in der Einrichtung übrig.



Tipp:

In dieser Suppe können auch andere Gemüsezutaten (z. B. Karotten, Lauch, Zwiebeln) mitverarbeitet werden.

Entdeckungsphase:

Stellen Sie alle Zutaten auf einem sauberen und niedrigen Tisch bereit, damit alle Kinder gut herankommen können. Alle Kinder waschen sich gründlich mit Seife die Hände.

**Zutaten:**

750 g Kartoffeln
 500 g Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)
 Gemüsebrühe
 Pfeffer
 1 TL Kräutersalz
 ½ Bund Petersilie

Hilfsmittel:

Küchenwaage
 Messbecher
 Gemüsebürste
 Kartoffelschäler
 Küchenmesser
 Schneidebretter
 2 Schüsseln
 Kochtopf
 Pürierstab
 Küchenwiege

Fordern Sie die Kinder auf, Ihnen eine Zutat oder ein Hilfsmittel zu bringen. Es ist ratsam, alle Tätigkeiten verbal mit kurzen und einfachen Sätzen zu kommentieren. Fragen Sie die Kinder zudem, was sie gerade gemacht haben und was dazu benötigt wurde:

Schaut, das ist mein Rezept. Im Rezept steht, was wir brauchen und was wir machen müssen.

Die Kartoffeln werden mit der Gemüsebürste gereinigt. Das können die Kinder schon ganz alleine übernehmen. Je nach Alter, Erfahrung und Interesse schälen die Kinder mit einem handlichen Schälwerkzeug die Kartoffeln und den Kürbis. Das Gemüse wird in Würfel geschnitten und in die bereitgestellten Schüsseln geben. In eine Schüssel kommen die Kartoffelwürfel, in die andere Schüssel das Kürbisfleisch.

Dann werden die Kartoffeln in einen hohen Topf gegeben, mit der Gemüsebrühe bedeckt und aufgekocht. Nach ca. 5 Minuten Kochzeit wird auch das Kürbisfleisch hinzugegeben und beides zusammen ca. 20 Minuten gekocht, bis beides weich ist. Der Topf wird vom Herd genommen und der Inhalt wird mit einem Pürierstab zerkleinert. Das Würzen mit Kräutersalz und Pfeffer übernehmen Sie besser gemeinsam mit den Kindern.

Zum Abschluss zerkleinern die Kinder mit einer Küchenwiege die Petersilie, geben sie in eine Schale und kurz vorm Servieren kommt sie über die Suppe.

Reflexions- und Schlussphase:

Die Kinder werden es sicher nicht erwarten können, ihre selbst gemachte Köstlichkeit zu verputzen. Machen Sie daraus eine kleine Genießermahlzeit.

Reflektieren Sie gemeinsam mit den Kindern, wer an der Zubereitung beteiligt war, welche Arbeiten durchgeführt und welche Zutaten benutzt wurden.