

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Bewegung, Gesundheit & Ernährung – Ausgabe 24

„Die spannende Welt der Lebensmittel“ – Vielfältige Ernährung

Roh oder gekocht – der Eierkreisel

Elke Grimpe



Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Kindergarten“ der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

► Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie hier.



Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

► Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie hier.



Haben Sie noch Fragen?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Schreiben Sie an info@edidact.de oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Roh oder gekocht – der Eierkreisel

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Naturwissenschaften
- Sinneswahrnehmung
- Zusammenhang feste und flüssige Masse und Rotation
- mittel bis hoch
- 5 bis 6 Jahre
- 6 Kinder
- Gruppenraum mit 1 Tisch und 7 Stühlen
- 2 hart gekochte Eier, weiß
- 2 rohe Eier, weiß
- 1 Suppenteller oder 1 kleine Schale
- ca. 1 Euro
- 10 bis 15 Minuten
- 30 bis 45 Minuten



Hinweis:

Weißer Eier eignen sich für den hier vorgestellten Test am besten, da sie ein ganz neutrales, gleichmäßiges Aussehen haben. Farbige Eier können sich farblich stärker voneinander unterscheiden.

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft kocht einen Tag vor dem Test zwei Eier mindestens 10 Minuten, damit sie ganz hart sind. Die beiden rohen Eier werden kurz abgewaschen. Die Eier sollten nach dem Experiment zügig gekocht oder verbraucht werden, da das Waschen der Eier dazu führen kann, dass Keime durch die poröse Schale in das Eiinnere gelangen. Das Waschen reduziert die Keimzahl auf der Schale, wenn viele Kinder die Eier berühren. Die gekochten Eier sind durch den Garprozess sowieso schon keimarm.

Einstimmung:

Ich habe hier vier Eier. Zwei sind gekocht und zwei sind roh, aber welche sind welche? Habt ihr eine Idee, wie ich rausfinde, welche Eier gekocht sind?

Die Kinder überlegen und besprechen ihre Ideen mit der pädagogischen Fachkraft.



Hauptteil:

Danke für eure Ideen! Wir können alle ausprobieren, bis auf das Aufschlagen der Eier. Also testet aus, was euch einfällt, ohne das Ei kaputt zu machen.

Die Eier können gerollt und vorsichtig geschüttelt, das Gewicht der Eier kann verglichen, die Größe kann angeschaut, die Farbe betrachtet werden, und was sonst noch möglich ist, ohne die Eier zu zerschlagen. Hier können die Kinder gemeinsam experimentieren.

Ich glaube, es ist echt schwer, die gekochten Eier wiederzufinden. Wer hat noch Ideen, was wir probieren können?

Weitere Ideen werden getestet.

Ich habe gestern Abend einmal im Internet gesucht und einen Vorschlag gefunden, der ziemlich interessant klingt. Da meinte jemand, man braucht die Eier nur zu drehen und dann könnte man sehen, welches Ei gekocht und welches Ei roh ist. Das wollen wir jetzt einmal probieren und schauen, ob das tatsächlich klappt. Wir sollen die Eier wie Kreisel drehen. Dazu legen wir das Ei auf den Tisch. Daumen und Zeigfinger liegen jeweils auf der anderen Seite am Ei. Dann geben wir dem Ei einen Schups mit den beiden Fingern, damit es sich dreht. Daran, wie das Ei sich dreht, können wir erkennen, ob es roh oder gekocht ist. Ich zeige euch kurz, wie wir das Ei zum Drehen bringen und dann probiert ihr es aus.

Die Kinder testen das Drehen der Eier. Die ersten Versuche sind Probeläufe, bis die Kinder die Technik des Eierdrehens gut hinbekommen. Anschließend beobachten alle, wie sich die Eier beim Drehen verhalten. Gemeinsam wird besprochen, was beobachtet werden konnte: Es sollte zwei Eier geben, die sich problemlos und anhaltend drehen, während sich die anderen beiden eher wackelig und nur kurz drehen.

OK, wir haben jetzt Unterschiede beim Drehen sehen können: Zwei Eier drehen sich ganz lange und die anderen beiden wackeln mehr und drehen sich nur kurz. Was meint ihr, welche Eier sind gekocht?

Die Kinder besprechen und stimmen anschließend ab, wer welche Eier für die rohen Eier hält.