

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

Das nackte Ei!

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



Das nackte Ei!

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Sinneswahrnehmung
- Beobachtungsgabe
- Wissenserwerb
- mittel bis hoch
- 5 bis 6 Jahre
- 8 bis 10 Kinder
- Gruppenraum
- 4 rohe Eier
- 4 Lupen
- Essig (möglichst preiswert)
- 1 Glas mit großer Öffnung, mind. 200 ml Fassungsvermögen
- 1 Esslöffel
- 1 kleiner Teller
- 1 Gefäß mit klarem Wasser
- ca. 1 Euro
- ca. 5 Minuten
- 1. Tag: 60 Minuten
- 2. Tag: 30 Minuten



Hinweis:

Bitte das Ei vorher waschen. Verunreinigungen auf der Schale werden so ausreichend entfernt, damit alle Kinder das Ei anfassen können.

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft trägt alle benötigten Bedarfsgegenstände zusammen.

Einstimmung:

Wir wollen heute das Ei ganz genau kennenlernen. Immer zwei Kinder arbeiten zusammen.



Ich gebe jetzt jeder Gruppe ein Ei. Dann schließt ein Kind die Augen und lässt sie die ganze Zeit geschlossen. Das andere Kind gibt ihm das Ei in die Hand und passt auf, dass die Augen zu bleiben, denn unsere Hände können auch sehen!
Ich gebe euch jetzt Anweisungen, was ihr tun sollt. Achtung, es geht los:
Bewegt ganz langsam das Ei in euren Händen. Wie fühlt sich das Ei an?

- Ist es eher kalt oder warm?
- Ist es eckig oder rund wie ein Ball oder ist es oval?
- Sind die Seiten immer gleich rund oder sind sie unterschiedlich?

Jetzt lasst die Fingerspitzen über die Eischale gleiten:

- Ist sie ganz glatt oder etwas uneben?
- Fühlt sie sich auf dem ganzen Ei gleich an?
- Wenn ihr das Ei an die Nase haltet: Könnt ihr etwas riechen?
- Wenn ihr das Ei an das Ohr haltet und vorsichtig schüttelt: Könnt ihr etwas hören?

Die Kinder wechseln dann und die zweite Gruppe lernt das Ei kennen.

So, jetzt bin ich gespannt. Wie fühlt sich das Ei an und kann man das Ei riechen oder hören?

Die pädagogische Fachkraft orientiert sich an den Fragen und lässt die Kinder ihre Erfahrungen berichten.

Jetzt habe ich noch eine Aufgabe für euch: Ihr sollt euch die Eischale einmal unter einer Lupe anschauen. Was können wir dann sehen?

Immer zwei Kinder betrachten die Eischale unter einer Lupe und besprechen mit der pädagogischen Fachkraft die Wahrnehmungen.

Hauptteil:

Könnt ihr euch vorstellen, dass es möglich ist, einem rohen Ei die harte Schale zu klauen, ohne dass es dabei kaputt geht?

Die Kinder und die pädagogische Fachkraft schauen sich das Ei intensiv an und überlegen, wie es wohl möglich sein könnte.



Da hilft uns Säure. Was schmeckt so richtig sauer, dass wir das Gesicht zusammenziehen müssen?

Gemeinsam suchen die Kinder nach sauer schmeckenden Nahrungsmitteln, z.B. Zitrone, Essig, Rhabarber, Johannisbeeren, Himbeeren, eingelegte Gurken, saure Fruchtgummi usw.

Sehr schön, da sind euch ja viele Lebensmittel eingefallen. Um unserem Ei die Schale auszuziehen, nehmen wir Essig. Dazu geben wir das Ei in ein Glas und gießen Essig darüber, bis das Ei ganz bedeckt ist. Wer legt das Ei in das Glas und wer gießt den Essig aus der Flasche langsam darüber, bis das Ei völlig im Essig liegt? Vorsicht mit eurer Nase! Der Essig riecht stark und kribbelt ganz kräftig in der Nase. Das macht seine Säure, da sollten wir etwas vorsichtig sein!

Das Ei kommt in das Glas und gleich wird Essig darauf gegeben. Einen Rand lassen, da durch die chemische Reaktion Schaum entstehen kann.

Nun lassen wir das Glas bis morgen um diese Zeit stehen. Wir können ab und zu einmal das Glas anschauen und ich bin gespannt, ob wir Veränderungen sehen können.

An der Schale des Eis entstehen ganz viele Luftbläschen, die sich mit Kalkresten vermischt als Schaum auf dem Essig absetzen können. Sie sind Teil der chemischen Reaktion zwischen Essig und Kalk.

Am nächsten Tag holt ein Kind mit einem Esslöffel das Ei aus dem Essigbad, gibt es in die Schale mit Wasser, spült es ab und gibt es vorsichtig auf einen Teller. Nun können alle gemeinsam die Veränderungen betrachten. Ist die Schale noch nicht ganz aufgelöst, sollte das Ei noch weitere Stunden im Essigbad verbringen.

Schaut einmal, nun ist der Kalk (teilweise) aus der Schale herausgelöst und das Ei ist noch ganz.

Die Kinder können das Ei ganz vorsichtig in die Hand nehmen und fühlen, wie weich es geworden ist, und durch Antippen mit einem Finger erkennen, wie elastisch die feine Haut ist.



Hinweis:

Achtung beim Drücken!

Das Häutchen ist schon robust, aber bei zu starkem Druck platzt es und das Ei und läuft aus.