

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 25

„Die spannende Welt der Lebensmittel“ – Vielfältige Ernährung

Alles in Butter!

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



Alles in Butter!

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitungszeit:

Durchführungszeit:

- Lebensmittelherstellung
- Erkennen von Zusammenhängen
- Motorik
- Geschmackswahrnehmung
- niedrig
- 5 bis 6 Jahre
- 10 bis 12 Kinder
- Gruppenraum mit Tisch und 10–12 Stühlen
- 1 l Milch, nicht homogenisiert
- 1 l Karaffe oder weithalsige Flasche
- 1 Schraubdeckelglas für ca. 500 ml Inhalt
- 1 Becher süße Bio-Sahne (200/250 ml)
- 12–14 Teelöffel
- 1 feines Teesieb
- 1 Schälchen
- 2 Scheiben Mischbrot
- 2 bis 3 Euro
- 5 Minuten
- 30 Minuten

Butter ist das einzige Streichfett, welches ganz einfach durch mechanische Bearbeitung hergestellt werden kann. Butter besteht aus 80% Butterfett, 15% Wasser und die letzten 5% sind Milchzucker, Mineralstoffe, Cholesterin, Proteine, fettlösliche Vitamine, Milchsäure und Aromastoffe. Um Butter herzustellen, muss das Milchfett erst einmal von der Milch getrennt werden. Da Fett leichter ist als Wasser, sammelt sich das Milchfett als Sahne auf der Milchoberfläche und kann einfach mit einem Löffel abgehoben werden. Nicht homogenisierte Milch ist eher selten im Angebot (Biomilch von Demeter oder Söbbecke wird nicht homogenisiert), die meiste Milch wird homogenisiert: Dazu wird sie unter hohem Druck durch ganz feine Düsen gepresst und das Milchfett mechanisch so stark zerkleinert, dass es sich nicht mehr sammeln und als größeres Molekül wieder aufrahmen kann. Konventionelle Sahne enthält meistens Carrageen, ein Verdickungsmittel. Am einfachsten ist es dann, Bio-Sahne zu kaufen, da die keine Zusatzstoffe enthält.

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt die benötigten Zutaten und stellt alle Materialien zusammen. Ist die Milch im Tetrapack oder einer braunen Milchflasche, sollte sie umgefüllt werden in eine durchsichtige Karaffe mit engem Hals oder in eine Flasche mit weitem Hals. Das Gefäß so klein wählen,



dass es bis obenhin gefüllt ist. Anschließend mindestens über Nacht stehen lassen, dass sich die Sahne oben absetzen kann. Nun können die Kinder die aufgerahmte Sahne mit Löffeln abnehmen. Die Sahne sollte bei der Verarbeitung zimmerwarm sein, dann geht die Butterherstellung leichter.

Heute wollen wir Butter selber machen. Ihr kennt sie alle, was machen wir mit ihr? Wisst ihr auch, woraus Butter hergestellt wird?

Die Kinder überlegen gemeinsam und äußern ihre Ideen dazu.

Hauptteil:

Da wisst ihr schon einiges über Butter. Dann schauen wir einmal, wo Butter herkommt und wie sie hergestellt wird. In dieser Flasche ist Milch. Könnt ihr einen Unterschied in der Flasche sehen?

Die Kinder betrachten alle zusammen den Inhalt der Milchflasche und beschreiben ihre Wahrnehmungen. Sie sollen erkennen, dass die Milch oben nicht so weiß, sondern eher vanillegelb aussieht.

Genau, die Milch sieht am oberen Rand der Flasche anders aus. Das ist Sahne, da ist viel Fett enthalten, deshalb sieht sie gelber aus. Wer kennt Sahne?

Die pädagogische Fachkraft trägt mit den Kindern alles zusammen, was ihnen zu Sahne einfällt.

Früchte mit Sahne oder ein leckeres Vanille- oder Schokoeis, aber auch Geburtstags-torten. Sahne mögen viele Menschen gern. Die Sahne, die sich auf der Milch absetzt, nehmen wir jetzt ganz vorsichtig mit einem Löffel von der Milch ab und geben sie in das Glas. Dabei können sich mehrere Kinder abwechseln, denn das ist gar nicht so einfach. Wir wollen keine Milch in das Glas geben, denn daraus können wir keine Butter machen.

Die Kinder heben mit einem Teelöffel die Sahne von der Milch ab und geben sie in das Schraubglas.

Ich habe Sahne gekauft. Da hat schon jemand anderes die Sahne von der Milch genommen und in diesen Becher getan, den wir so kaufen können. Den geben wir jetzt noch dazu, sonst haben wir zu wenig Butter für uns alle. Wer öffnet den Becher vorsichtig, das geht schwer, und wer möchte ihn in das Schraubglas gießen?

Die pädagogische Fachkraft hilft den Kindern, den Becher zu öffnen. Anschließend gießen sie den Becherinhalt vorsichtig in das Schraubglas.



So, jetzt schraubt ihr den Deckel auf. Ich schaue, ob er sitzt und verschlossen ist, und dann schütteln wir alle das Glas, bis Butter und Buttermilch im Glas zu sehen ist.

Das Glas geht von einem Kind zum anderen, wird etwas geschüttelt und weitergereicht zum nächsten Kind. Irgendwann verändert sich der Inhalt. Die Kinder sollten sich die verschiedenen Stadien ansehen. Es wird solange weitergeschüttelt, bis dicke Klumpen Butter im Glas entstanden sind.

Schaut, jetzt haben wir Butterstückchen im Glas und noch Flüssigkeit, die heißt Buttermilch, und wir können die auch trinken. Damit wir sie aufheben und probieren können, hängen wir das Sieb auf das Schälchen und gießen den Inhalt unseres Glases in das Sieb. In der Schüssel sammelt sich die Buttermilch und im Sieb haben wir die Butter. Wer gießt jetzt vorsichtig das Glas mit der Butter in das Sieb?

Ein Kind gießt die Butterstückchen in das Sieb. Die Buttermilch läuft ab und sammelt sich in dem Schälchen.

Abschluss:

Nun bestreichen wir 2 Scheiben Brot mit unserer Butter, verteilen ganz wenig Salz auf den beiden Butterbroten und schneiden sie in Stückchen, so dass wir alle die selbst gemachte Butter probieren können. Ich bin sehr gespannt, wie die schmeckt.

Zwei Kinder bestreichen jeweils eine Scheibe Brot mit der Butter und zwei Kinder geben je eine Prise Salz (passt zwischen Daumen und Zeigefinger) auf das Brot. Dann wird gemeinsam das Butterbrot probiert und der Geschmack besprochen.

Jetzt haben wir noch die Buttermilch. Nehmt euch einen Teelöffel und dann probieren wir sie alle. Ob die wohl wie normale Milch schmeckt?

Alle nehmen etwas Buttermilch auf ihren sauberen Teelöffel und probieren. Anschließend kann mit sauberen Löffeln nochmals probiert werden. Der Geschmack wird beschrieben und mit normalem Milchgeschmack verglichen.

Hmm, ich mag beides. Das Brot mit unserer Butter war sehr lecker und die Buttermilch hat mir auch geschmeckt. Was meint ihr? Woraus besteht Butter nochmal und wie wird sie hergestellt?

Gemeinsam wird der Weg von der Milch bis zur Butter von den Kindern reflektiert.



Wir leeren jetzt die halbe Tüte Baisertropfen in die Schüssel und dann zerbrecht ihr sie. Schaut einmal: Diese Größe sollten sie ungefähr haben.

Die pädagogische Fachkraft zeigt den Kindern, dass die Baisertropfen ungefähr geviertelt werden sollten. Sind sie zu klein, ziehen sie schnell Feuchtigkeit und das „Knackige“, der krachende Effekt beim Essen, ist dann verloren.

Prima, Quark und Joghurt sind in der Schüssel. Jetzt gibt jeder einen Esslöffel Zucker dazu und eine kleine Prise Vanille und dann mixen wir die Creme.

Die pädagogische Fachkraft unterstützt die Kinder beim Verrühren.

Die Creme ist fertig, die Johannisbeeren sind gewaschen und schon etwas abgetropft. Die Baisertropfen sind auch fast fertig. Jetzt könnt ihr zusammen die kleinen Beeren von den Trauben zupfen. Holt euch immer zu zweit ein Schälchen, worin ihr die kleinen Beeren sammelt. Wenn ihr fertig seid, geben wir alle Beeren zusammen und fügen 2 EL Zucker hinzu.

Die Kinder zupfen die kleinen Beeren von den Stängeln, fügen den Zucker hinzu und heben ihn vorsichtig unter.

Prima, jetzt stellt die Glasschüssel hierher. Dann geben wir abwechselnd die Creme und die Beeren in die Schüssel. So gibt es rote Streifen. Dabei wechselt ihr euch wieder ab. Wenn wir die letzte Schicht fertig haben, streuen wir die Baiserstückchen oben drauf.

Gemeinsam füllen die Kinder die Schüssel mit der Creme und den Früchten.

Fertig! Jetzt räumen wir auf und dann haben wir Zeit, unsere leckere Creme mit Johannisbeeren und Baiserstückchen zu essen.

Gemeinsam wird schnell aufgeräumt, Dessertschüsseln mit Teelöffeln werden verteilt und dann wird die leckere Zwischenmahlzeit gemeinsam verspeist.