

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
Joghurt-Quarkcreme mit Johannisbeeren und Baiserstückchen

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



Joghurt-Quarkcreme mit Johannisbeeren und Baiserstückchen

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

- Nahrungszubereitung
- motorische Fähigkeiten
- Kennenlernen von Lebensmitteln
- Sprache
- Geduld
- niedrig
- 4 bis 6 Jahre
- 6 bis 8 Kinder
- Gruppenraum mit Waschbecken, Tisch und 6–8 Stühle
- 500 g Quark, 20 %
- 150 g Joghurt, 3,5 %
- 300 g Johannisbeeren
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Vanille
- 1/2 Paket Baisertropfen
- 1 Sieb mit Schüssel zum Abgießen und Abtropfen
- 1 Schüssel zum Sammeln der Beeren
- 1 Teller für den Abfall
- 1 Schüssel zum Rühren der Creme
- 1 Handmixer mit Quirlen
- 1 Glasschale
- 7–9 Dessertschüsseln
- 2 Esslöffel
- 7–9 Teelöffel
- 5 Euro
- 15 Minuten
- 60 Minuten

Kosten:

Vorbereitungszeit:

Durchführungszeit:

Johannisbeeren können gekauft werden, aber wer Johannisbeeren im Garten hat, gibt auch gern welche ab, denn die Büsche tragen häufig viele Beeren. Auf der Internetseite www.mundraub.org werden Fundstellen aufgezeigt, wo Johannisbeeren unentgeltlich gepflückt werden können. Johannisbeeren sind relativ anspruchslose Pflanzen und pflegeleichte Gewächse, die in jedem Kita-Außengelände ein Plätzchen finden können.

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt die benötigten Zutaten und stellt alle Materialien zusammen.



Wir rühren uns heute eine leckere Creme, in die wir Johannisbeeren geben. Wer kennt Johannisbeeren und weiß, wie die aussehen? Wisst ihr auch, wie die wachsen?

Die Kinder erzählen, was sie über Johannisbeeren wissen, und überlegen gemeinsam mit der pädagogischen Fachkraft, wie Johannisbeerbüsche aussehen. Auf dem Bild auf Seite 55 können die Kinder sehen, wie Johannisbeeren wachsen.

Hauptteil:

So, nun haben wir hier gepflückte Johannisbeeren. Die müssen wir erst einmal waschen. Das geht am besten, wenn die Johannisbeeren noch an ihren Stielen sitzen. Waschen wir sie ohne Stiel, müssen wir jede einzelne Beere aus dem Wasser holen. Zum Waschen gebt ihr die Beeren in eine Schüssel mit viel Wasser und dann bewegen wir die Beeren langsam mit den Händen im Wasser. So werden die Beeren sauber und bleiben am Stiel. Wir teilen die Beeren und dann können 2 Teams mit je zwei Kindern die Beeren waschen und anschließend zum Abtropfen auf das Sieb geben. Die anderen Kinder holen die große Schüssel, den Handmixer, die Quirle, Quark, Joghurt, Zucker, Vanillepulver, und die Baisertropfen. 2 Kinder rühren den Quark und 2 Kinder zerbrechen die Baisertropfen. Wer möchte was machen?

Die Kinder verteilen die Tätigkeiten untereinander und holen sich alles, was sie dazu brauchen.

2 Teams waschen die Beeren: Teilt die Beeren auf eure Schüsseln auf, gebt Wasser darauf und bewegt die Beeren vorsichtig. Gebt sie in das Sieb, leert die Schüssel und gebt frisches Wasser hinein und zum Schluss kommen die Beeren in das Bad. Jetzt werden sie nochmals gewaschen und dann füllen wir sie in das Sieb zum Abtropfen.

Die Kinder waschen und spülen die Beeren und geben sie in das Sieb zum Abtropfen.

So, hier setzen wir erst einmal die Mixerstäbe in den Handrührer. Seht ihr die Markierungen hier? Schaut euch die Mixerstäbe an: Können wir da ähnliche Markierungen sehen? Dann schieben wir die Mixerstäbe so in den Handrührer, dass die Markierungen immer zusammenpassen. Anschließend öffnet ihr den Joghurt- und Quarkbecher und gebt den Inhalt in die große Schüssel.

Die pädagogische Fachkraft unterstützt die Kinder beim Einsetzen der Quirle. Manchmal brauchen die Stäbe etwas mehr Druck, bis sie einrasten.



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.