

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
Ketchup!

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



Ketchup!

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

- Lebensmittelherstellung
- motorische Fähigkeiten
- Geduld
- Sprache
- niedrig
- 4 bis 6 Jahre
- 6 bis 8 Kinder
- Gruppenraum mit Spülbecken, Kochplatte, Tisch und 6–8 Stühlen
- 1 kleiner Kochtopf
- 1 größeres Sieb mit passender Schüssel
- 1 Kochlöffel
- 6–8 Brettchen
- 6–8 Messer
- 1 größeres Glas oder Glasflasche für ca. 1 l
- 1 Trichter zum Einfüllen
- 1 kleine Soßenkelle
- 1 Esslöffel
- 1 kg Tomaten
- 1 kleine Zwiebel/Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zucker
- 1 EL Instant-Gemüsebrühe
- 1 EL Öl
- evtl. noch etwas Salz
- 5 Euro
- 15 Minuten
- 60 Minuten

Kosten:

Vorbereitungszeit:

Durchführungszeit:



Hinweis:

Für das Ketchup können auch die Tomaten genutzt werden, die bei den „Tomatenforschern“ (s. S. 59) aufgeschnitten werden.

Bereiten Sie den Ketchup an einem Tag vor, wo am darauffolgenden Tag Nudeln auf der Speisekarte stehen.



Vorbereitung:

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

Wer mag Ketchup? Woraus wird wohl Ketchup hergestellt? Habt ihr eine Idee?

Die Kinder besprechen mit der pädagogischen Fachkraft, was die Grundlage für Ketchup ist.

Hauptteil:

Prima, ihr wisst schon, dass da Tomaten dazugehören, und heute machen wir Ketchup einmal selber. Wir haben hier Tomaten, die müssen wir etwas klein schneiden. Dann kommen die mit einigen Gewürzen in einen Topf und wir kochen sie. Anschließend gießen wir sie über einem Sieb ab und fertig ist unser Ketchup! Wir füllen es in eine Flasche, stellen es in den Kühlschrank und warten darauf, dass es etwas zu Mittag gibt, wozu wir unser Ketchup essen können. Holt euch Brettchen und Messer, dann waschen wir die Tomaten, schneiden sie in kleine Stücke und geben die gleich in den Topf. Den grünen Bereich, wo die Blätter saßen, den schneiden wir ganz ab und werfen ihn weg.

Die Kinder legen Brettchen und Messer an ihren Platz, waschen die Tomaten und zerschneiden sie.

Wer fertig ist, darf noch die Zwiebel schälen. Da helfe ich mit, denn das Putzen und Schneiden ist nicht so einfach.

Die pädagogische Fachkraft unterstützt die Kinder bei der Zwiebel. Sie sollte längs so halbiert werden, dass der Wurzelbereich nicht abgeschnitten wird. So rutschen die Häute beim Schneiden nicht weg und sie ist leichter zu zerkleinern.

Die Zwiebelstücke geben wir in den Topf; jetzt pressen wir noch eine Knoblauchzehe dazu. Wer will mir dabei helfen?

Gemeinsam wird eine Knoblauchzehe in den Topf gepresst: die ungeschälte Knoblauchzehe in die Presse legen und durchdrücken. Die Schale bleibt in der Presse hängen und kann herausgenommen werden.

Jetzt brauchen wir einen Esslöffel. Damit messen wir Zucker, Gemüsebrühe und Öl ab und geben alles in den Topf.