

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

Tomatenforscher

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



Tomatenforscher

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitungszeit:

Durchführungszeit:

- Sinnesschulung
- fühlen, sehen, schmecken, riechen
- Konzentration
- Sprache
- mittel bis hoch
- 4 bis 6 Jahre
- 6 bis 8 Kinder
- Gruppenraum mit Tisch und Stühlen
- 6–8 Lupen
- je 4 Fleisch-, runde, Kirschtomaten mit den kleinen Kelchblättern direkt an der Frucht
- 4 Schneidebretter
- 4 Messer
- 1 Schüssel
- 3 bis 5 Euro
- 5 bis 10 Minuten
- ca. 45 Minuten

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft geht mit den Kindern auf den Markt und kauft 3 Sorten an Tomaten in verschiedenen Größen und äußerem Erscheinungsbild, z. B. Fleischtomaten, runde Salattomaten und kleine Cocktailtomaten. Eine Fleischtomate sollte unbedingt dabei sein, da diese innen weniger Gallertmasse hat und über festeres Furchtfleisch verfügt.

Die pädagogische Fachkraft stellt alle benötigten Bedarfsgegenstände zusammen und wäscht die Tomaten.

Was ist ein Forscher? Und könnt ihr euch vorstellen, was ein Tomatenforscher ist?

Die Kinder äußern ihre Vermutungen und besprechen mit der pädagogischen Fachkraft, was Forscher machen (sich sehr intensiv und gezielt mit etwas beschäftigen) und was dann wohl ein Tomatenforscher ist.

Heute wollen wir uns Tomaten mal sehr genau anschauen. Immer zwei Kinder arbeiten zusammen. Wer möchte heute mit wem arbeiten?



Die Kinder bilden kleine Teams aus zwei Personen. Sollten sich die Teams nicht so einfach finden, unterstützt die pädagogische Fachkraft dabei.

Hauptteil:

Prima, dann starten wir jetzt unsere Tomatenerforschung. Schaut euch einmal dieses Bild an. Ihr seht hier nur Tomaten. Tomaten können ganz groß und dick sein, aber auch ganz klein wie ein Bonbon, sie können rund oder länglich sein und es gibt sie auch in Gelb, Dunkelviolett und mit Streifen. Wir haben uns auch unterschiedliche Tomatensorten besorgt. Jedes Team nimmt sich von den drei Sorten je eine Tomate. Dann holt ihr euch ein Brettchen, ein Messer und für jeden eine Lupe.

Die Kinder betrachten gemeinsam mit der pädagogischen Fachkraft das Foto von Seite 62 und besprechen die Sortenvielfalt bei Tomaten. Dann holen sie sich ihre Tomaten und tragen alle Gegenstände zusammen, die sie brauchen.

Wir sehen uns zuallererst die kleinen grünen Kelchblätter an. Nehmt eure Lupe und schaut die Blättchen ganz genau an. Liegen sie flach an der Tomate oder stehen sie hoch? Zählt einmal die kleinen Blättchen. Sind es bei den verschiedenen Tomatensorten immer gleich viele? Sind sie ganz glatt oder haben sie kleine Haare?

Die Kinder schauen sich ausführlich die Blättchen an und besprechen, was sie sehen.

Jetzt entfernen wir die Blätter der Tomaten. Könnt ihr die einfach abziehen? Nicht reißen! Wenn sie sich nicht einfach abziehen lassen, dann müssen wir sie fest anfassen und drehen, dann sollten sie sich lösen. Schaut, so meine ich das.

Die pädagogische Fachkraft zeigt den Kindern, wie sie die Blätter abdrehen können. Die Kinder entfernen die Kelchblätter von den Tomaten. Bei den ganz dicken Tomaten ist evtl. eine unterstützende Hilfe notwendig.

Gut gemacht! Nun geht es weiter. Jetzt schließt ihr alle die Augen und eure Finger müssen arbeiten: Wie fühlt sich die Oberfläche der Tomaten an? Ist sie rau, pelzig, weich, stumpf oder glatt? Ist es bei allen Sorten gleich? Könnt ihr in der Oberfläche Unebenheiten fühlen, also dass sich eine Stelle ganz anders anfühlt. Könnt ihr die Stelle beschreiben? Sind die Tomatensorten rund wie ein Ball oder länglich wie eine Weintraube oder vielleicht ein bisschen platt wie eine Mandarine?