

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Spielideen, Lernspaß & Förderimpulse – Kinder unter 3 Jahren – Ausgabe 26

Kognitive und lernmethodische Kompetenz – Kartoffelkuchen

Claudia Läscher



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



Kartoffelkuchen

Kompetenz- und Bildungsbereiche:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Körperbezogene Kompetenz: hauswirtschaftliche Arbeiten durchführen; leckeren Kuchen zubereiten; Teig durch das Rühren, Riechen und Schmecken ganzheitlich wahrnehmen; Teig durch das Rühren und das Einfüllen taktil wahrnehmen
- Kognitive und lernmethodische Kompetenz: Zusammenhänge bei der Zubereitung des Teiges (von roh zu gebacken) erkennen; Entstehung einer leckeren Genießermahlzeit durch die Verbindung verschiedener Zutaten erleben
- Umwelt, Mathematik und Natur: Mengen und Maße beim Abmessen und Wiegen der Zutaten erfahren; Veränderung der Konsistenz beobachten; Feinmotorik: Kuchen gerecht verteilen
- ab 16 Monaten
- ab 4 Kindern
- 2er-Gruppen
- Küche mit Backofen
- Zutaten (siehe S. 17)
- Hilfsmittel (siehe S. 17)
- ca. 7,- Euro
- ca. 20 Minuten
- ca. 60 Minuten

Vorbereitung:

Versammeln Sie die an der Aktion interessierten Kinder und teilen Sie ihnen mit, dass Sie am kommenden Tag zusammen einen Kuchen backen möchten. Anschließend gehen Sie gegebenenfalls gemeinsam mit einigen Kindern zum Einkaufen.

Einstimmungsphase:

Es bietet sich an, den Kindern das alte Kinderlied „Backe, backe Kuchen“ beizubringen, dessen Melodie allgemein bekannt ist. Manche Kinder werden das Lied bereits von zu Hause kennen. Singen Sie das Lied während der Zubereitung des Teiges. Summen Sie es auch zwischendurch immer wieder einmal. Es sollte mit der Tätigkeit in Verbindung gebracht werden.



Entdeckungsphase:

Messen Sie im Vorfeld schon alle Zutaten ab, trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und stellen Sie die Zutaten zusammen mit den Hilfsmitteln bereit.

Zutaten:

400 g Kartoffeln
250 g Butter
3 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Mehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
¼ l Milch
100 g Schokolade (gerieben)
1 TL Zimt
200 g Haselnüsse (gemahlen)
4 EL Semmelbrösel
4 EL Puderzucker

Hilfsmittel:

Küchenwaage
Topf
Kartoffelschäler
Kartoffelpresse
Rührschüssel
Handrührgerät
Sieb
Rührlöffel
großer Löffel
Kuchenform (Springform)
Backpapier
Backblech
Kuchenrost

Fordern Sie die Kinder auf, die Zutaten und Hilfsmittel genau zu betrachten:

- Was für Zutaten könnt ihr sehen? Kennt ihr den jeweiligen Namen?
- Was für Hilfsmittel könnt ihr sehen? Kennt ihr den jeweiligen Namen?

Nun verteilen Sie die Arbeitsaufträge und achten darauf, dass alle Kinder etwas dazu beitragen.

Die Kinder legen alle Kartoffeln in einen Topf mit Wasser, diese sollten – je nach Größe – ca. 30 Minuten kochen, damit sie weich sind. Im Anschluss daran müssen die Kartoffeln nur leicht abkühlen. Da sie in einem möglichst warmen Zustand verarbeitet werden sollen, werden sie von einem Erwachsenen geschält und anschließend durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Dann muss die Kartoffelmasse erkalten.

Danach schlagen die Kinder die Butter in einer Schüssel schaumig und geben unter ständigem Rühren die Eier, den Zucker und den Vanillezucker hinzu. Sie sieben das Mehl durch das Sieb und vermischen anschließend alles mit der Speisestärke und dem Backpulver. Diese Mischung wird dann löffelweise in die Milch eingerührt. Jetzt werden nur noch die Schokolade, der Zimt, die Haselnüsse und die Kartoffelmasse untergehoben.

Die Kinder nehmen eine Kuchenform, fetten sie ein und bestreuen sie mit Semmelbröseln, damit der Kuchen beim späteren Herauslösen nicht haften bleibt. Dann verteilen sie den Teig gleichmäßig in der Kuchenform. Die Form wird in den auf 180° vorgeheizten Backofen gestellt.