

## 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 30

(Kräuter-/Früchte-)Tee – in jeder Lebenslage das passende Getränk  
Tea Time!

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](mailto:info@edidact.de) oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



## (Kräuter-/Früchte-)Tee – in jeder Lebenslage das passende Getränk!

*Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen,  
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen,  
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern,  
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.*

*William Ewart Gladstone (1809–1898)*



© Max Topchii – Fotolia.com

Tee ist ein heißes Aufgussgetränk und besteht aus den Blättern und Blattknospen der Teepflanze. Unsere gern getrunkenen Früchte- oder Kräutertees sind nach deutschem Lebensmittelrecht „teeähnliche Erzeugnisse“. Es sind aromatische Aufgussgetränke aus frischen oder getrockneten Pflanzenteilen wie z. B. Blättern, Früchten oder Fruchtteilen, aber auch Blüten, die mit kochendem Wasser übergossen werden.

### Früchtetee

Er besteht aus getrockneten Früchten oder Fruchtteilen und ihren Blättern und / oder Blüten. Es gibt reine Früchtetees wie z. B. Apfel- und Hagebuttentee oder Mischungen verschiedener Früchte, die einen ausgewogenen fruchtigen Geschmack erzielen. Der Geschmack von Früchtetee hängt von den klimatischen Bedingungen und vom Boden ab. So kann der dieses Jahr selbst gesammelte Hagebuttentee ganz anders schmecken als vom letzten Jahr, das sehr heiß, sonnig und trocken war.



## Tea-Time!

### Erfahrungsschwerpunkt:

### Förderschwerpunkte:

### Anspruch:

### Alter der Kinder:

### Anzahl der Kinder:

### Räumliche Voraussetzungen:

### Materialien:

### Kosten:

### Vorbereitung:

### Durchführungszeit:

- Lebensmittelverarbeitung
- Herstellung von Lebensmitteln
- Motorik
- mittel bis hoch
- 5 bis 6 Jahre
- 4 bis 6 Kinder
- Gruppenraum mit Tischen und Stühlen
- Waschbecken
- 1 Apfel, groß
- 3 bis 4 Stiele frische Kräuter wie Minze oder Melisse
- 1 Wasserkocher
- 2 hitzebeständige Glaskaraffen
- 4 bis 6 Brettchen und Messer
- 2 l Wasser
- 1 Stoppuhr
- 5 bis 7 Gläser
- –
- 10 Minuten
- 30 bis 45 Minuten

Ein Apfel ist sicherlich als Pausensnack in der Kita vorhanden und Melisse oder Minze kann über die Küche, Kollegen oder Eltern, die einen Garten mit Kräutern haben, mitgebracht werden.

### Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft stellt alle benötigten Utensilien bereit.

Wir alle haben schon Tee getrunken. Was brauchen wir eigentlich alles, damit wir Tee kochen können?

Die Kinder und die pädagogische Fachkraft überlegen gemeinsam, was für Tee wichtig ist: heißes Wasser, aromatische Blätter oder Früchte, eine Kanne und eine Uhr.

### Hauptteil:

Prima, das haben wir alles hier stehen.