

## 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 29

Hoppels Gartenfinger

Susanne Martin, 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



## Hoppels Gartenfinger

### Erfahrungsschwerpunkt:

### Förderschwerpunkte:

### Anspruch:

### Alter der Kinder:

### Anzahl der Kinder:

### Räumliche Voraussetzungen:

### Materialien:

### Kosten:

### Vorbereitung:

### Durchführungszeit:

- Lebensmittel kennenlernen
- Geschmacksentwicklung
- Zubereitungstechnik
- niedrig
- 4 bis 6 Jahre
- 8 bis 10 Kinder
- Raum mit Waschbecken, Tischen und 8 bis 10 Stühlen
- 8 bis 10 Brettchen
- 8 bis 10 kleine Küchenmesser
- 1 Salatschleuder
- 1 Küchenpapier oder Geschirrtuch
- 1 Schüssel für den Quark
- 1 Schneebesen
- 2 Esslöffel
- 8 bis 10 Teelöffel
- 1 Kopfsalat
- 3 Möhren, ca. 13 bis 15 cm lang
- 1 mittelgroßer Kohlrabi (für ca. 12 Streifen)
- 250 g Quark
- 4 bis 5 EL Milch
- ½ Bund Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, je nachdem, was verfügbar ist (auch gern tiefgefroren)
- (Kräuter-)Salz
- 5 Euro
- 15 Minuten
- 30 Minuten

### Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt gemeinsam mit den Kindern die Zutaten. Bei der Gelegenheit können sie sich die unterschiedlichen Salate ansehen und dann entscheiden, welchen Salatkopf sie für Hoppels Gartenfinger kaufen möchten. Keinen Eisbergsalat dafür verwenden, weil die Blätter sehr fest sind und sich nicht rollen lassen. Die Blätter sollten möglichst weich sein.

Die pädagogische Fachkraft schält Möhren und Kohlrabi. Die Möhren anschließend **längs** halbieren und den Kohlrabi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Er soll von den Kindern in ca. 8 cm lange Streifen geschnitten werden. Die restlichen benötigten Materialien werden zusammengestellt.