

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

Schnittlauchbutter

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 oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Schnittlauchbutter

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

- Lebensmittelverarbeitung
- Geschmackswahrnehmung
- Motorik
- gering
- 4 bis 6 Jahre
- 3 bis 5 Kinder
- Gruppenraum mit Spülbecken, Tisch und Stühlen
- 250 g Butter
- 1 Bund Schnittlauch (ca. 6 bis 10 EL Schnittlauchröllchen)
- 1/2 TL Salz, gestrichen
- 1 Plastikschälchen mit Deckel (Inhalt mind. 250 g)
- 1 große Schale
- 2 Blatt Küchenpapier
- Folie, Deckel oder Untertasse
- 1 bis 2 Gabeln
- 1 Teelöffel
- 3 bis 5 kleine Messer
- 3 bis 5 kleine Brettchen
- 1 Gummischaber
- 0 bis 2 Euro
- 5 bis 10 Minuten
- 30 Minuten

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

Schnittlauch wächst in vielen Gärten und kann sicherlich kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Gern können auch andere oder auch Mischungen von Kräutern verwendet werden. Der Schnittlauch lässt sich für Kinder leichter schneiden, wenn es möglichst fein und gleichmäßig werden soll. Evtl. kann das Stück Butter auch aus der Küche kommen.

1. Tag

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt die benötigten Zutaten. Die Butter sollte schon einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sie so warm wird, dass die Kinder die Butter gut rühren können.