

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 31

Schneebällchen zum Vernaschen und Verschenken

Margot Schmitt



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



Schneebällchen zum Vernaschen und Verschenken

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

- Lebensmittelverarbeitung
- Lebensmittelherstellung und -erkennung
- gering
- ab 3 Jahren
- 8 bis 10 Kinder
- Raum mit 2 bis 3 Tischen und 8 bis 10 Stühlen und einer Spüle
- 3 Edelstahlschüsseln (eine pro Tisch)
- große Schüssel
- 2 bis 3 Teller für Kokosflocken
- Teller für fertigen Bällchen
- 10 Cellophantüten ca. 8 x 10 cm
- 10 Verschlüsse oder Geschenkband
- Mixer (zum Zerkleinern der Trockenfrüchte)
- großer Löffel
- 5 Teelöffel
- Küchenwaage
- 400 g gemischte Trockenfrüchte (Äpfel, Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen) (100 g zum Verkosten)
- 75 g feine Haferflocken
- 2 EL Kakaopulver
- 5 EL Honig
- 75 g geriebene Mandeln
- 100 g Kokosflocken
- Farbkarten mit Obstsorten (im Anhang der Ausgabe)
- 5 bis 6 Euro
- ca. 10 Minuten ohne Einkauf
- ca. 45 Minuten

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft kann mit den Kindern am Morgen oder auch einige Tage vorher die benötigten Lebensmittel einkaufen.

Sie stellt alle benötigten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände bereit und deckt sie mit einem Tuch ab.



Gestern früh/heute früh waren wir einkaufen. Wisst ihr noch, was wir alles gekauft haben?

Die pädagogische Fachkraft legt die geratenen Lebensmittel auf den Tisch und zeigt auch die, die nicht erraten wurden.

Einstimmung:

Jeder von euch weiß, wie Obst aussieht. Gibt es Obst auch in getrockneter Form? Was kann man damit machen und warum trocknet man es? Wer kann beschreiben, wie getrocknetes Obst aussieht?

Hauptteil:

Die Fachkraft stellt die Teller mit dem getrockneten Obst bereit.

Wir haben hier auf der Karte Aprikosen, Pflaumen und Äpfel. Was haben wir davon auf unserem Teller?



© Pixabay.com



© Pixabay.com



© Pixabay.com

Gemeinsam überlegen die Kinder und die pädagogische Fachkraft, dass wir Obst roh oder gekocht als Kompott essen, gepresst als Saft trinken und eben auch trocknen können. Dann ist das Obst länger haltbar. Sie ordnen das Obst den Karten zu.

Wie hat sich das Obst verändert? Beschreibt, was ihr feststellen könnt: Es ist verschrumpelter. Beim Trocknen verliert das Obst das Wasser. Gibt es sonst noch Veränderungen? Vergleicht die Farbe auf der Karte mit der der getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Apfelscheiben. Die Farbe ist nicht mehr so leuchtend. Möchtet ihr ein Stückchen probieren? Es schmeckt ganz süß, das ist der viele Zucker, es ist auch fest, deshalb gut kauen. Getrocknetes Obst sollte man nur ab und an ein bisschen naschen, wir machen uns leckere Schneebällchen daraus. Und los geht's.