

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

### Kreative Ideenbörse Kindergarten – Ausgabe 4

Lebensmittel & Rezeptideen – Die Bremer Stadtmusikanten – Räuberessen

Yvonne Wagner



#### 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



## Die Bremer Stadtmusikanten – Räuberessen

### Ziele:

### Förderschwerpunkte:

### Anspruch:

### Alter der Kinder:

### Anzahl der Kinder:

### Räumliche Voraussetzungen:

### Materialien:

### Kosten:

### Vorbereitung:

### Durchführungszeit:

- Rezepte umsetzen
- Kennenlernen von Lebensmitteln
- Literacy
- gesunde Ernährung
- mittel
- 4 bis 6 Jahre
- 4 bis 8 Kinder
- Küche mit Herd und Backofen
- siehe Rezepte
- ca. 8 Euro
- ca. 1 Stunde (Einkauf)
- ca. 30 Minuten pro Rezept (kann auf zwei bis drei Tage verteilt werden), wenn auf einmal gekocht wird: ca. 1,5 Stunden

### Vorbereitung:

Rezepte herausuchen, falls Sie noch weitere ausprobieren wollen, Küchenutensilien organisieren und bereitstellen, evtl. bereits die Lebensmittel besorgen.

### Einstimmung:

Erinnern Sie an das Märchen „Die Bremer Stadtmusikanten“. Erzählen Sie es ggf. mit den Kindern nach. In der Spielidee „Die Bremer Stadtmusikanten – Puppenspiel“ (Förderschwerpunkt „Kultur & Kunst“) finden Sie eine Nacherzählung für Kinder.

Erzählen oder lesen Sie die Szene, in der die vier Tiere an das Haus der Räuber kommen und entdecken, dass es dort etwas zu essen gibt.

Nach einer Weile kamen sie an ein großes, hell beleuchtetes Haus. Sie hörten Stimmen von Männern, Lachen und Singen. Der Esel schaute durch das Fenster und berichtete, was er sah: „Da sitzen Räuber an einem Tisch mit vielen Leckereien.“

Der Esel, der Hund, die Katze und der Hahn wollen unbedingt die Räuber vertreiben, um selbst am Tisch zu sitzen und die Speisen und Getränke zu genießen. Überlegen Sie mit den Kindern, was dort wohl alles auf dem Tisch stand.

Z. B. Wildschwein-, Hasen- oder Fasanenbraten, Kartoffeln, Gemüse, Wein und Bier. Oder haben sie vielleicht ein Schloss überfallen und sich dort das Essen geholt?



Was essen die Tiere normalerweise?

Eigentlich ernähren sie sich überwiegend von Fleisch und Wasser, der Hahn isst gerne Getreide, Würmer und Obst. Im Märchen aber sind sie ein bisschen wie Menschen und daher mögen sie auch deren Essen.

Schlagen Sie vor, ein Räuberessen zu kochen. Da dies aufwändig ist, muss es gut geplant und vorbereitet werden.

Was essen Räuber, die im Wald ein Räuberhaus haben?

Sammeln Sie die Ideen der Kinder. Suchen Sie gemeinsam im Internet oder noch besser in Kochbüchern nach Rezepten. Einen Vorschlag für ein Räuberemü finden Sie im Hauptteil dieses Beitrags.

### Durchführung und Umsetzung:

Da die Kinder keine Wildschweine oder Fasanen jagen und am Spieß braten können, gibt es beim Räuberessen gekaufte Lebensmittel. Aber sie zubereiten und sich passende Namen dafür ausdenken, können die Kinder mit Ihnen gemeinsam.

### Partizipativ arbeiten



Entscheiden Sie gemeinsam, welche Speisen und Getränke es beim Räuberessen geben soll. Einige Rezeptvorschläge finden Sie im Beitrag.

Folgendes Menü eignet sich beispielsweise für ein gemeinsames Räuberessen (ca. 6 bis 8 Kinderportionen):



Mais am Spieß



Räuberdatschi  
mit Apfelmus



Schokopudding



Räuberlimo

Leine: © frenta – stock.adobe.com; Mais: © akf – stock.adobe.com; Reibedatschi: Bernd Schmitt – stock.adobe.com; Pudding: Anatoly Repin – stock.adobe.com; Limo: olyina – stock.adobe.com



**Tipp:**

Es ist sicher kaum möglich, das gesamte Menü an einem Vormittag zu kochen. Teilen Sie die Arbeit auf: das Apfelmus können Sie bereits zwei bis drei Tage vorher zubereiten und kühl stellen, auch die Limonade und der Schokopudding können einen Tag im Kühlschrank warten. Vielleicht können mehrere Kita-Gruppen zusammenarbeiten und so die Arbeit parallel aufteilen: Eine Gruppe bereitet die Masse für die Räuberdatschis vor, eine andere kocht bereits den Mais und gibt ihn in den Ofen.

Entscheiden Sie gemeinsam, welche Kinder bei welchem Rezept helfen dürfen. Je nach Rezept können mehr oder weniger Kinder dabei sein, abhängig auch von der Größe Ihrer Küche. In Anbetracht der Hygienemaßnahmen ist es immer sinnvoll, weniger Kinder gleichzeitig zum Kochen mitzunehmen!

Geht euch bitte die Hände gründlich mit Seife waschen und trocknet sie anschließend ab. Fasst danach nichts mehr an, damit die Hände sauber bleiben!

Falls es für die Kinder Kochschürzen gibt, ziehen sie diese jetzt an.

Bitten Sie die Kinder, sich am Arbeitsplatz zu versammeln und besprechen Sie kurz das Rezept. Gehen Sie gemeinsam das Zubehör und den Ablauf durch. Teilen Sie ein, wer was machen soll. Achten Sie stets auf Sicherheit und Hygiene!

### Mais am Spieß

**Zubehör**

- Schneidbrett
- großes scharfes Messer
- großer Topf
- Zahnstocher
- Backblech
- Backpinsel
- Grillzange

**Zutaten**

- frische rohe Maiskolben (je nach Größe 1/3 oder 1/2 pro Kind)
- Salz
- ca. 30 g Butter



*(Kohlenhydrate, Eiweiß, viele Vitamine, Mineralien und Spurenelemente)*



**Tipp:**

Im Sommer können Sie noch Eiswürfel hinzugeben oder einige Beeren oder Trauben am Tag vorher einfrieren und als Fruchteiswürfel in das Getränk geben. Wenn Sie stille Limo herstellen, können Sie die Getränke schon einen Tag vor dem Räuberessen zubereiten. Die Früchte ziehen dann gut durch und die Limonaden schmecken viel intensiver, als wenn sie direkt nach der Zubereitung getrunken werden. Auch gesprudeltes Wasser kann vorbereitet werden, füllen Sie einfach das Sprudelwasser erst kurz vor dem Verzehr hinzu.

**Reflexion und Abschluss:**

Räumen Sie nach dem Kochen und später auch nach dem Räuberessen mit den Kindern gemeinsam auf und sprechen Sie darüber, wie es ihnen mit dem Angebot gegangen ist.

Hat euch das Kochen Spaß gemacht? Wie hat euch das Essen geschmeckt? Meint ihr, den Räubern hätte es geschmeckt? Und wie hätte es wohl den Bremer Stadtmusikanten geschmeckt?



**Erweiterungsmöglichkeit:**

Gestalten Sie auch den Tisch mit den Kindern gemeinsam wie bei einem Räuberessen. Sinnvoll ist es, eine lange Tafel aus Tischen zu stellen und diese mit einer waschbaren Tischdecke oder einem Wachstuch zu bedecken.

Die Kinder benötigen Teller und Besteck sowie Becher oder Gläser. Lassen Sie sie selbst überlegen, wie sie die Tische dekorieren möchten, damit es nach Räuberessen aussieht, z.B. Naturmaterial aus dem Wald wie Moos und Tannenzapfen, Goldmünzen (gemalt und ausgeschnitten) oder gebastelte Messer und Pistolen.

**Partizipativ arbeiten**



Lassen Sie die Kinder so viel wie möglich selbst bestimmen und auch Ideen entwickeln. Sicher haben die Mädchen und Jungen einige Vorschläge für ein Räuberessen. Gehen Sie darauf ein und kochen Sie auch mal etwas Neues oder Ungewöhnliches. Wenn alle gemeinsam die Rezepte herausfinden und sich das Essen erarbeiten, macht es viel Spaß und der Lerneffekt ist besonders groß.

**Elternarbeit**



Geben Sie die Rezepte aus dem Beitrag und die von den Kindern ausgesuchten Rezepte auch an die Eltern weiter. Berichten Sie davon, wie es den Kindern beim Kochen ergangen ist und motivieren Sie die Eltern, öfter gemeinsam mit ihren Kindern zu kochen.