

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 5

Lebensmittel & Rezeptideen

Frohe Ostern – ein umweltfreundliches Osteressen

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 oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Frohe Ostern – ein umweltfreundliches Osteressen

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- bewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Umgang mit Rezepten und Anleitungen üben
- Lebensmittelzubereitung
- Umweltbewusstsein
- Sprache und Literacy
- hoch
- 4 bis 6 Jahre
- 3 bis 6 Kinder
- Küche
- Farbkarten im Anhang der Ausgabe
- weitere Materialien siehe Angebote
- ca. 15 Euro (für ca. 20 Kinder)
- ca. 30 Minuten bis 1 Stunde
- ca. 1 Stunde

Vorbereitung:

Besorgen Sie vorab frische Eier, am besten in Bio-Qualität, regional vom Hühnerhof. Schneiden Sie einige Klorollen in etwa zwei bis drei Zentimeter breite Ringe. Sie dienen als Eierbecher beim Färben. Richten Sie das Material und Zubehör zum Eierfärben in der Küche her. Schützen Sie den Tisch oder die Arbeitsplatte mit Zeitung gegen Einfärbungen und Überschwemmungen. Für den Restekuchen benötigen Sie verschiedene Zutaten, die meist bereits in einer Küche vorhanden sind. Ggf. kaufen Sie etwas ein bzw. bitten Eltern, es mitzugeben.

Einstimmung:

Versammeln Sie die Kinder im Sitzkreis und legen Sie die Abbildungen von den wenig nachhaltig verpackten Osterleckereien in die Mitte. Fragen Sie die Kinder:



Was seht ihr da in der Mitte?

Die Kinder wissen sicher, dass es Dinge für das Osterfest sind. Versuchen Sie nun, die Aufmerksamkeit auf den Umweltaspekt zu legen, ohne den Kindern jedoch die Vorfreude auf das Osterfest zu nehmen. Mit positiver Verstärkung und Vorbildhaltung schaffen Sie ein Bewusstsein dafür, wie man umweltfreundlicher und nachhaltiger feiern kann.



nach hohem zeitlichen Aufwand hergestellt werden, daher gibt es hier nur eine kleine Auswahl der möglichst einfach zu verarbeitenden Farben.

- Rot:** Hibiskus (Tee), Rote Bete als Pulver (aus der Apotheke), Paprikapulver, Cayennepfeffer (hellrot-orange)
- Blau:** Schlehe, Blaubeeren (Tee), Holunderbeeren
- Gelb, Orange:** Kurkuma (auf weißem Ei = gelb, auf braunem Ei = orange)
- Grün:** Pfefferminz- oder Matetee (sämtliche grünen Kräuter), Petersilie
- Brauntöne:** Kaffee/Tee (am besten die Reste vom Frühstück verwenden)



Hinweis:

Falls Sie Cayennepfeffer verwenden, achten Sie darauf, dass die Kinder das Pulver nicht einatmen oder sich in die Augen wischen.



© arinahabich – stock.adobe.com

Außerdem benötigen Sie:

- Pappringe als Eierbecher (siehe Vorbereitung)
- Zeitungspapier als saugende Unterlage
- Gläser oder Becher für die Farben
- Wasser
- mehrere kleine Töpfe (alt)
- Herd
- mehrere Esslöffel
- Kinderschürzen

Um die Farben aus Pflanzen bzw. Gewürzen herzustellen, ist es notwendig, die Zutaten zunächst einzuweichen und später kurz aufzukochen. Geben Sie jeweils ca. vier bis sechs Teelöffel der Pulver in ca. einen Liter Wasser und kochen Sie dies dann ca. 30 Minuten auf. Die Farbe kann auch Tage vorher hergestellt werden, muss dann aber im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Kochen Sie die Eier parallel mindestens vier Minuten, damit sie wirklich hart gekocht sind. Sie sollten möglichst noch warm gefärbt werden, dann nehmen sie die Farbe besser an als abgekühlt.



Tipp:

Damit die Eier beim Kochen nicht platzen, sollten Sie am besten schon am Vorabend aus dem Kühlschrank genommen werden. Legen Sie sie in lauwarmes Wasser und kochen Sie sie erst dann auf.

Bitte Sie die Kleingruppe in die Küche. Die Kinder sollten Schürzen tragen, damit die Kleidung keine Flecken von den Farben abbekommt.



- Käse mit einer Reibe in feine Späne raspeln
- die Backform mit etwas Butter einfetten
- den Ofen auf 200 °C heizen
- den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form drücken, auch die Ränder sollen dabei bedeckt sein
- das Gemüse, die Sahneseiße und den Käse in die Form geben
- den Kuchen im unteren Bereich des Ofens bei Umluft etwa 40 bis 50 Minuten backen, je nach Gemüsesorten dauert es länger oder kürzer.
- vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen, da der Kuchen innen sehr heiß ist



Leine: © frenta – stock.adobe.com; Fotos: Yvonne Wagner



Tipp:

Wenn es das Wetter zulässt, veranstalten Sie ein Osterpicknick. Hierfür können Sie auch die Eltern und Familien der Kinder einladen. Jeder bringt etwas mit. Dafür gelten aber strenge Regeln: es soll unverpackt sein (also in Schraubgläsern und Dosen transportiert), es soll natürlich sein, selbst gemacht bzw. nicht fertig zubereitet gekauft. Weil das für berufstätige Eltern schwierig wird, schlagen Sie vor, dass auch Obst und Rohgemüse geeignet sind.



Erweiterungsmöglichkeit:

Richten Sie einen Komposthaufen ein, falls es in der Kita noch keinen gibt. Die Erde, die aus den Abfällen entsteht, eignet sich perfekt für ein kleines Beet, in dem die Kinder dann selbst ihr Biogemüse und Beeren anpflanzen können. Eine Anleitung finden Sie auf Seite 85 f.

