

## Arbeitsmaterialien für Seniorenbetreuerinnen und Seniorenbetreuer

Fertig ausgearbeitete Konzepte, Übungen und Kopiervorlagen für die Aktivierung und ein ganzheitliches Gedächtnistraining in der Altenpflege

### Musik, Bewegung & Sinnesarbeit – Ausgabe 60

Holt die goldnen Garben

Sandra Zenz



#### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Seniorenbetreuung“ 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

Liebe Kollegin, lieber Kollege,

Hejo, spann den Wagen an,  
seht, der Wind treibt Regen übers Land!  
Holt die goldenen Garben!  
Holt die goldenen Garben!

Das Volkslied mit dem einfachen Text entstand im 19. Jahrhundert und erzählt von der Ernte. Jüngere Generationen kennen es vor allem als Kinderlied oder melancholischen Kanon.

In vielen alten Menschen hingegen erzeugen die eingängigen Zeilen innere Bilder und Erinnerungen. Während heutzutage Brot und andere Produkte aus Mehl fertig beim Bäcker oder sogar im Supermarkt zu kaufen sind, war die Senioren-Generation oft noch an einigen oder allen Arbeitsschritten der Entstehung beteiligt: am Düngen des Bodens, an der Aussaat des Weizens Ende März oder im November, an der Pflege der Felder, am Aufstehen in der kühlen Morgenluft zum Einholen der Ernte, am Trocknen der Garben, dem Dreschen der Körner und am Transport zur Mühle. Insbesondere die Frauen machten aus dem dort gemahlten Mehl Kuchen und andere Gebäcke, stellten Brotteig her und brachten ihn zum Bäcker, der ihn dann in seinem Ofen fertigbackte. Als Grundnahrungsmittel diente das Getreide süß als Brei oder deftig als Suppeneinlage oder Kloß.

Die Erinnerung an die Produktionsschritte und den Verzehr von Hafer, Weizen, Roggen, Dinkel & Co. ist auf vielen Sinnesebenen zugänglich: durch Betrachten der Körner und Ähren, durch das Singen altbekannter Erntelieder und das Verkosten von Mehlspeisen.

Viel Spaß deshalb beim Einsatz der bunten Materialien und vielfältige Sinneserlebnisse zum Thema „**Holt die goldnen Garben**“ wünscht Ihnen



*Sandra Zenz*

Diplom-Sozialpädagogin (FH)  
Examierte Gesundheits- und Krankenpflegerin  
Palliative Care-Pflegefachkraft

P.S. Am 19.10. findet das Webinar „Musik spricht jeden an“ mit unserem Musiker-Duo Frank Kaneström und Maria Gschwandtner statt – für Abonnenten kostenfrei. Wie Sie teilnehmen können und weitere Informationen finden Sie auf S. 47–48.

# Themenwoche „Getreide“

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vormittag	<b>AKTIV &amp; FIT</b> Bewegungslied <i>Im Frühtau zur Ernte wir zieh'n</i> S. 17	<b>GAUMEN-RÄTSEL</b> Hefezopf, Mischbrot und Zitronenkuchen S. 19	<b>TASTEN</b> Körner fühlen S. 28	<b>RÄTSELN</b> Gedächtnistraining zum Thema „Getreide“ S. 37	<b>AKTIV &amp; FIT</b> Bewegungslied Vom Korn zum Teig S. 25	<b>ERINNERN</b> Früchte des Feldes (mit Bildkarten) S. 27	<b>BACKEN</b> Einfaches Brot S. 32
Nachmittag	<b>SPIEL &amp; SPASS</b> Getreiderätsel: Welches Gericht bin ich? S. 11	<b>ERINNERN</b> Aktivierungsbbox rund ums Backen S. 9	<b>RÄTSELN</b> Reihenfolge-Rätsel Brot backen S. 35	<b>LESUNG</b> Hörgeschichte <i>Hunger auf dem Dorf (1949)</i> S. 23	<b>RÄTSELN</b> Mitsprechgedicht <i>Der Bauer und sein Korn</i> S. 21	<b>LESUNG</b> Liebesgedicht Kornblume, Kamille, Mohn S. 30	<b>SINGKREIS</b> Lied / Kanon <i>Hejo, spann den Wagen an</i> S. 44
edidact	→ Reise durch die Küchen Europas → Vom Getreide zum Brot → Küchenutensilien → Erntedank						



## Getreide-Rätsel: Welches Gericht bin ich?

### Schwierigkeit

mittelschwer

### Teilnehmer

Einzelaktivierung oder Kleingruppe

### Dauer

30 Minuten

### Ziel der Maßnahme

- Konzentration und Kombinationsfähigkeit trainieren
- Erinnerungsarbeit
- Abrufen aus dem Langzeitgedächtnis
- Wortfindung
- Sprech- und Sprachfähigkeit aktivieren

### Benötigtes Material

- zehn heitere Getreide-Rätsel
- Getränke
- nach Möglichkeit eines der beschriebenen Gerichte

### Durchführung

Lesen Sie die im Folgenden beschriebenen Rezepte langsam vor. Erraten die Teilnehmer anhand Ihrer Beschreibung, um welches bekannte Gericht aus Getreide es sich handelt?



© didesign – stock.adobe.com



## Welches Gericht bin ich?

### Rätsel 1:

Ich bin eine köstlich cremige süße Speise. Um mich zu genießen, bringst du Milch mit Zucker und einer Prise Salz zum Kochen. Dann rührst du kräftig mit dem Schneebesen und lässt Weizengrieß einrieseln. Unter Rühren lässt du mich noch einmal aufkochen und danach im zugedeckten Topf fünf Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit trennst du ein Ei. Das Eigelb rührst du mit einem Stückchen Butter unter, das Eiweiß schlägst du zunächst steif und hebst es dann vorsichtig unter die Masse. Fertig! Dazu schmeckt Kompott nach Wahl, Zimt und Zucker oder braune Butter.

Wer bin ich?

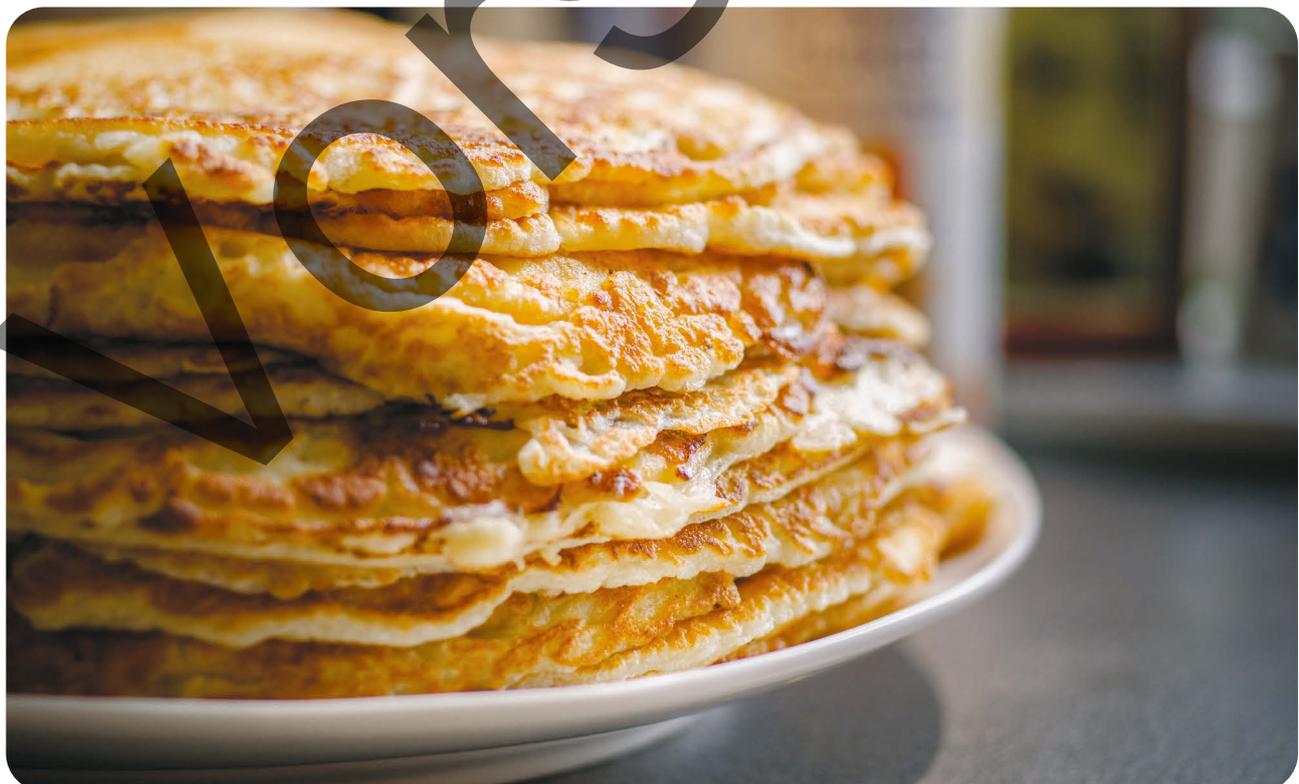
**Lösung: Der Grießbrei**

### Rätsel 2:

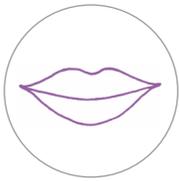
Ich bin eine kreisrunde Köstlichkeit, die süß oder deftig serviert werden kann. Zunächst mischst du dazu in einer Schüssel Mehl, eine Prise Salz, Milch und viele Eier mit dem Schneebesen. Wenn du magst, kannst du noch Mineralwasser dazugeben, so werde ich schön fluffig. Danach lässt du den Teig ungefähr 30 Minuten ruhen. Dann machst du Butter in der Pfanne warm und gibst einen Schöpflöffel Teig hinein. Drehe die Pfanne hin und her, sodass ich schön rund werde. Brate mich auf beiden Seite goldgelb. Fertig! Genieße mich mit süßer Marmelade oder einer deftigen Soße.

Wer bin ich?

**Lösung: Der Pfannkuchen**



© Pixabay.com



## Einfaches Brot (Rezept)

### Schwierigkeit

einfach

### Teilnehmer

Einzelaktivierung oder Kleingruppe

### Ziel der Maßnahme

- Feinmotorik und Konzentrationsfähigkeit trainieren
- an biografisch erlernte Fähigkeiten anknüpfen
- Appetit anregen
- Freude und Kompetenzerleben vermitteln

### Benötigtes Material

- Kastenform
- Zugang zu einem Backofen
- Schüsseln und ein Handrührgerät
- etwas Butter zum Bestreichen
- Zutaten entsprechend dem Rezept
- Schürzen entsprechend der Teilnehmerzahl
- Arbeitstisch mit abwischbarer Unterlage
- Handschuhe
- eine Möglichkeit, die Hände zu waschen und abzutrocknen
- Teller zum Anrichten

### GRUNDREZEPT

## einfaches Brot

- 350 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Öl (Olive oder anderes)
- 500 g Mehl (weiß oder Hälfte Vollkorn)



**Bild 7**

© kolesnikovserg – stock.adobe.com



**Bild 8**

© osoznaniejzini – stock.adobe.com