

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 8

Lebensmittel & Rezeptideen

Leckerer Weihnachtsstern

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



Türchen 22 Leckerer Weihnachtsstern



Yvonne Wagner

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Lebensmittel kennenlernen
- gemeinsam backen
- Aufmerksamkeit schulen
- Rezepte umsetzen
- Literacy
- hoch
- ab 5 Jahren
- 3 bis 5 Kinder
- Küche mit Backofen
- Zutaten und Material siehe Rezeptkarte (Anhang)
- ca. 5 Euro
- 30 Minuten
- ca. 45 Minuten (plus Gehzeit Hefeteig ca. 1,5 Std.)

Vorbereitung:

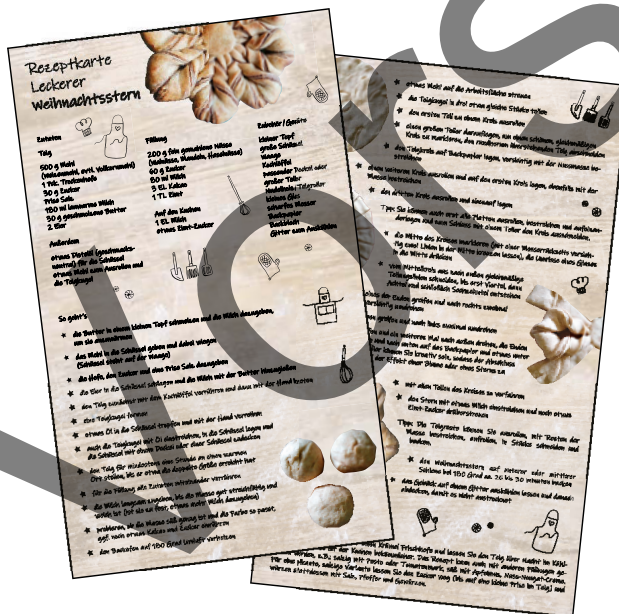
Kaufen Sie alle Zutaten für den Adventssterne ein. Bereiten Sie die Küche vor: Stellen Sie die Arbeitsmaterialien sowie die Zutaten bereit, so dass die Kinder alles gut sehen und erreichen können.

Auf der Rezeptkarte im Anhang der Ausgabe finden Sie alles, was Sie benötigen, sowie eine Erklärung der einzelnen Arbeitsschritte.



Einstimmung:

Fragen Sie die Kinder, ob sie zu Hause schon für die Weihnachtszeit gebacken haben.



Was könntet ihr außer Plätzchen noch backen?



Vielleicht schlagen die Kinder Kuchen vor oder Brot. Fragen Sie:

Habt ihr Lust, mit mir einen Sternkuchen zu backen? Ich nenne ihn Adventsstern.
Es könnte auch eine Blume sein, eine Adventsblume.

Zeigen Sie den Kindern, die mit Ihnen backen dürfen, das Foto vom Adventsstern. Er eignet sich besonders gut für einen gemeinsamen Adventsnachmittag oder die Weihnachtsfeier.

Durchführung und Umsetzung:

Die Kinder waschen sich gründlich ihre Hände und ziehen, sofern vorhanden, ihre Kochschürzen an. Binden Sie Kindern mit langen Haaren einen Zopf, damit keine Haare im Gebäck landen.

Zeigen Sie den Kindern die Zutaten, das Zubehör und Material zum Backen.

Fragen Sie:

Was haben wir hier alles?

Zeigen Sie das Rezept. Lesen Sie vor, was die Kinder tun sollen. Gehen Sie langsam und Schritt für Schritt vor. Lassen Sie die Kinder von den Zutaten probieren (außer von rohen Eiern).

So trainieren sie ihre Geschmacksnerven und lernen die Zutaten kennen. Benennen Sie alle Zutaten und Utensilien immer wieder, damit die Kinder deren Namen verinnerlichen.

Reflexion und Abschluss:

Wenn möglich, räumen Sie mit den Kindern gemeinsam auf und spülen Sie auch zusammen ab. So lernen sie, was alles zum Backen dazugehört – eben auch das Aufräumen.

Sprechen Sie darüber, wie es den Kindern beim Backen ergangen ist, was ihnen Spaß gemacht hat, was neu für sie war oder was sie erstaunlich fanden (wie das Aufgehen des Teiges). Natürlich sollen die kleinen Bäckerinnen und Bäcker zuerst vom fertigen Kuchen probieren dürfen.

