

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 15

Wir gehen auf Schatzsuche

Naturwissenschaften – Die Königsfamilie der Gewürze

Anja Mohr



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 / 949-410.

Ihr Team von eDidact



Die Königsfamilie der Gewürze

Anja Mohr

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Vermittlung von Sachwissen zu Pflanzen/Gewürzen
- den Wert von Edelpfeurzen begreifen
- kulturelles Interesse wecken
- einfache Zusammenhänge verstehen
- Merkfähigkeit trainieren
- mittel
- ab 4 Jahren
- Kleingruppe/Gesamtgruppe
- keine
- Zutaten für die beiden Kuchen
- Bildmaterial von wertvollen Gewürzen
- Papier, Stifte, Schere und Kleber
- kostbare Gewürze (wenn möglich)
- für die Backzutaten
- ca. 20 Minuten + Backzeit
- ca. 20 – 30 Minuten

Manche Gewürze, wie Vanille oder Safran, sind richtige Raritäten und haben stolze Preise. Sowohl die geringe Verfügbarkeit als auch die Produktionsbedingungen eines Gewürzes haben einen entscheidenden Einfluss auf dessen Preis. Daher sind manche Gewürze richtige Schätze, mit denen man sparsam und verantwortungsvoll umgehen sollte. Dieser Beitrag hilft Ihnen dabei, den Kindern den besonderen Wert einiger Gewürze zu verdeutlichen.



© Vectorwonderland
– stock.adobe.com

Vorbereitung:

Backen Sie zwei Kuchen in einer Kastenform mit folgenden Zutaten:

Rezept für den *ungewürzten* Kuchen:

4 Eier
125 g weiche Butter
200 g Zucker
300 g Weizenmehl
1 Packung Backpulver
175 ml Milch

etwas Butter zum Einfetten der Form

Rezept für den *gewürzten* Kuchen:

4 Eier
125 g weiche Butter
200 g Zucker
300 g Weizenmehl
1 Packung Backpulver
175 ml Milch
das Mark einer Vanilleschote/Vanillepaste/
Vanillezucker

etwas Butter zum Einfetten der Form



Zeigen Sie den Kindern die Vanilleschote. Lassen Sie die Kinder die Schote detailliert betrachten und daran riechen. Erst dann lösen Sie auf, dass es sich bei diesem Gewürz um Vanille handelt.

Das, was ihr hier seht, ist Vanille. Die Vanille wird auch „Königin der Gewürze“ genannt. Sie ist das drittwertvollste Gewürz der Welt.

Sprechen Sie mit den Kindern über die unterschiedlichen Verwendungszwecke von Vanille und gehen Sie weiterhin darauf ein, warum sie so teuer ist.



Tipp:

Helfen Sie den Kindern, mithilfe von geeignetem Bildmaterial den Wert der Vanille zu verstehen. Zeigen Sie dafür Bilder des An- und des Abbaus der Vanillepflanze.

Die echte Vanillepflanze ist eine immergrüne mehrjährige Kletterpflanze, aus dessen Samenkapsel, auch Schoten genannt, das Gewürz Vanille gewonnen wird. Sie kann nicht überall wachsen, da sie viel Wärme und viel Wasser braucht. Sie muss von Hand geerntet werden und von einem sehr weit entfernten Teil der Erde zu uns gebracht werden.

Wissenswertes:

Vanille wird überwiegend in Madagaskar angebaut, was etwa 8.500 km von Deutschland entfernt liegt. Das ist so weit weg, dass die reine Flugreise dorthin etwa einen ganzen Tag dauert.

Erweiterungsmöglichkeit:

Sprechen Sie mit den Kindern darüber, in welchen bekannten Produkten Vanille enthalten ist. Lassen Sie die Kinder anschließend ihre Ideen künstlerisch festhalten. Gemeinsam mit Bildern von der Herstellung dieser Produkte können die Kinder ein Wissensplakat gestalten.

