

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

Lebensmittel & Rezeptideen – Königliches Obst – der Granatapfel

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 / 949-410.

Ihr Team von eDidact



Königliches Obst – der Granatapfel

Yvonne Wagner

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Vielseitigkeit von Lebensmitteln kennenlernen
- Geschmacksschatz erweitern
- Lebensmittelkunde
- Kommunikationsfähigkeit
- niedrig
- ab 3 Jahren
- 4 bis 8 Kinder
- Küche oder Gruppenraum
- mehrere Granatäpfel
- Schüssel ohne Wasser
- Schüssel mit Wasser
- Messer
- Löffel
- Brett
- Kartoffel- oder Saftpresse
- Zutaten (siehe jeweiliges Rezept)
- je nach Rezept ca. 5 Euro
- 5 Minuten
- ca. 30 Minuten



© Olha – stock.adobe.com

Es gibt zahlreiche Obst- und Gemüsesorten, die bei uns aufgrund des gemäßigten Klimas nicht angebaut werden können. Die geringe Verfügbarkeit und die teils großen Importwege machen diese Lebensmittel besonders wertvoll für uns.

Eine dieser Obstsorten, die es in unseren Supermärkten nur limitiert zu kaufen gibt, ist der Granatapfel. Die Kinder entdecken diesen gesunden Schatz der Natur, der so aussieht, als träge er eine Krone und als wäre er mit kleinen Rubinen gefüllt.

Vorbereitung:

Besorgen Sie vor der Aktion einige Granatäpfel. Waschen Sie die Granatäpfel gründlich und trocknen Sie diese ab. Stellen Sie zudem die Küchenutensilien und die Zutaten bereit.



Einstimmung:

Holen Sie die Kinder zu sich in die Küche bzw. in den Gruppenraum. Weisen Sie die Kinder an, ihre Hände gründlich zu waschen.

Versammeln Sie sich anschließend mit den Kindern an der Küchenzeile oder an einem Tisch und zeigen Sie ihnen die Granatäpfel.

Wer von euch weiß denn, was das ist?

Sicher kennen einige Kinder die Frucht und können diese benennen.

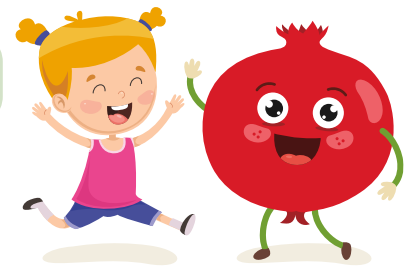
Wie sieht der Granatapfel aus? Welche Form und welche Farbe hat er? Was ist besonders an ihm?

Lassen Sie die Kinder an den Granatäpfeln riechen und fühlen, wie fest er ist. Schlagen Sie den Kindern anschließend vor, eine der Früchte zu öffnen.

Durchführung und Umsetzung:

Wer von euch weiß, wie man einen Granatapfel öffnet?

Sammeln Sie die Ideen der Gruppe. Vielleicht ist bereits ein Vorschlag dabei, den Sie direkt umsetzen können. Öffnen Sie dann einen der Granatäpfel mit einer der folgenden Methoden, um dessen Kerne zu „ernten“.



© yusufdemirci – stock.adobe.com

1. Das Öffnen des Granatapfels

Methode 1: „Klopfmethode“

Rollen Sie den Granatapfel kräftig auf der Arbeitsfläche und kneten Sie ihn ein wenig, bis sich die Kerne im Inneren von der Schale lösen. Ob die Kerne sich gelöst haben, können Sie feststellen, indem Sie die Frucht leicht schütteln und hinhören. Schneiden Sie den Granatapfel nun auf einem Brett in der Mitte durch. Halten Sie eine der Hälften über eine Schüssel und klopfen Sie mit einem (Koch-)Löffel oder Ihrer Hand auf die Schale, sodass die Kerne in die Schüssel purzeln.

Methode 2: „Aufschneiden“

Schneiden Sie den Granatapfel rund um die „Krone“ leicht ein. Lösen Sie im nächsten Schritt die Krone und die Schale von der Frucht. Schneiden Sie das Fruchtfleisch anschließend in der Mitte ein und entfernen Sie dieses. Danach schneiden Sie den Granatapfel entlang der weißen Trennschich-