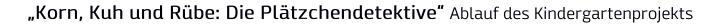


"Korn, Kuh und Rübe: Die Plätzchendetektive" Ablauf des Kindergartenprojekts

Empfehlung:

Für die Förderung der Aufmerksamkeit und Identifikation der Kinder kann eine Handpuppe durch das Programm führen. Zum Beispiel eine Maus Mia, ein Bauer Bernd oder eine Biene Betty...

Dauer	Inhalt	Methode	Lernziel	Material			
	Zutaten des Plätzchenteigs	Während der Teigbearbeitung	Die Kinder können	<u>Plätzchenteig;</u>			
	werden benannt:	(kneten, ausrollen, ausstechen)	die drei Hauptzu-	<u>Einzelne Zutaten</u> in			
	Zucker	werden im Gespräch die drei Zu-	taten eines Kek-	Gläsern oder Verpa-			
	Vollkornmehl	taten ermittelt und explizit dar-	steigs benennen.	ckung			
	Butter	gestellt (Gläser mit einzelnen Zu-	<u>Tipp aus der Praxis:</u> Je nach Zeit und				
		taten).	Jei	nach zo:			
30	Mehl/ Vollkornmehl: Unterschied		(Kin	der sollte und Aufmori			
Min.	beim Nährstoffgehalt und Aus-		\ mü-	De aus der Praxis: Dach Zeit und Aufmerksa der sollte hier mindeste se eingefügt werden. Die sen ja eh gewaschen we			
	sehen.		Sone	, , , , ell co , , , ell D:			
	Zucker zum Süßen		nem e	t kann auch der weitere Extra-Tag stattfinden			
	Butter für Zusammenhalt des			Tag statts:			
	Teigs und Geschmack			, accinden			
Dieser graue Teil ist derjenige, der im Rahmen von Elternabenden durchgeführt werden kann.							
	"Vom Plätzchen zum Rohpro-	Interaktiver Gesprächskreis		<u>Insgesamt 19 Bilder</u>			
	dukt."		Die Kinder erken-	(laminiertes A6 For-			
20 -	(Die Plätzchen sind derweil im	Verschiedene Stadien der Le-	nen, welche	mat)			
30	Ofen.)	bensmittelverarbeitung werden	Schritte notwendig	(+ 1 mal fertige Plätz-			
Min		bildlich dargestellt und an die	sind, bis ein	<u>chen im Glas oder auf</u>			
	Ursprung der drei Zutaten der	Kinder ausgeteilt . Die Gruppen-	Grundnahrungs-	<u>Teller):</u>			
	Plätzchen, die gebacken werden,	größe bestimmt, ob jedes Kind ein	mittel entsteht				





werden zurückverfolgt: Mehl, oder mehrere Bilder erhält bzw. bzw, ein fertiges Mehl: 6 Bilder; korrek-Zucker, Butter.

Nahrungsmittelendprodukt Verpackung/Verkauf Lagerung/Transport Verschiedene Verarbeitungsgrade; beteiligte Personen/ Maschinen/Tiere/Pflanzen

<u>Tipp aus der Praxis:</u> Natürlich können nicht alle Kinder bereits in der richtigen Reihenfolge ihre Karten ablegen. Hier sind Sie gefragt mit Ihrem Feingespür und Geschick, den Kindern die richtige Reihenfolge zu vermitteln!

mehrere Kinder zusammen ein Bild bekommen. Je nach Entwicklungsstand können auch nur einzelne Bilder ausgewählt werden.

Angeregt durch die/den Trainer*in beschreiben die Kinder den anderen in der Runde, was sie auf ihrem Bild sehen.

Leitfragen:

- → Erkennt ihr die Bildinhalte?
- → Könnt ihr die einzelnen Bilder einem der drei Nahrungsmittel aordnen?
- → Könnt ihr eine sinnvolle Reihenfolge in die Bilder bringen?

Die Kinder werden gebeten, ausgehend von den drei Plätzchen-Zutaten, die Bildkarte auszulegen, die in der Produktion davor stattgefunden haben, bis sie beim Rohprodukt angelangt sind. Die Bildkarten werden dabei in der Mitte eines Sitzkreises, für alle Kinder erkennbar, ausgelegt.

Produkt zu Hause sein kann.

te Reihenfolge = Getreidefeld. Mähdrescher, Getreidesack, Mühle, LKW, in Verpackung

Zucker: 6 Bilder korrekte Reihenfolge = Rübenfeld, Rübe, Ernte, LKW, Verpackungsvorgang, verpackt im Regal

Butter/Margarine: Bilder korrekte Reihenfolge = Kuh und Kalb, Melkstand, Milchtransporter, Milch in Molkerei, Butter, LKW, Ladenregal





8 Min.		Transferfragen: → Was sind eure Gedanken, nachdem wir uns den Weg der Butter etc. angeschaut haben? → Hättet ihr gedacht, dass in einem Stück Butter etc. so viel Mühe/Aufwand/Arbeit steckt? → Wie würde es euch gehen, wenn jemand die Plätzchen, die ihr gebacken habt, wegwerfen würde?	Menschen, Zeit und andere Ressourcen notwendig sind, um Lebensmittel herzustellen.	Tipp aus der Praxis: Damit die Kinder mit allen Sinnen erleben, können hier die ferti- gen Plätzchen ver- kostet werden.
2 Min.	Abschlussrunde Verweis darauf, dass Plätzchen sicher bald verputzt sein werden. Hinweis zur Lagerung: in Dose/trocken und kühl lässt Plätzchen länger frisch bleiben. Damit trotzdem eine Erinnerung bleibt, Kindern Karte zeigen, erklären, dass ein Teil zum Ausmalen ist und Rezept für zu Hause abgedruckt ist.	Verteilen der Rezept- Ausmalkarten	Die Kinder nehmen eine bleibende Erinnerung nach Hause, die sie aktiv motiviert, davon zu berichten. Die Eltern werden über den Inhalt informiert.	Karte