

„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
30 Min.	<p>Zutaten des Plätzchenteigs werden benannt: Zucker Vollkornmehl Butter</p> <p>Mehl/ Vollkornmehl: Unterschied beim Nährstoffgehalt und Aussehen. Zucker zum Süßen Butter für Zusammenhalt des Teigs und Geschmack</p>	<p>Während der Teigbearbeitung (kneten, ausrollen, ausstechen) werden im Gespräch die drei Zutaten ermittelt und explizit dargestellt (Gläser mit einzelnen Zutaten).</p>	<p>Die Kinder können die drei Hauptzutaten eines Keksteigs benennen.</p>	<p><u>Plätzchenteig:</u> <u>Einzelne Zutaten</u> in Gläsern oder Verpackung</p>
Dieser graue Teil ist derjenige, der im Rahmen von Elternabenden durchgeführt werden kann.				
20 - 30 Min	<p>„Vom Plätzchen zum Rohprodukt.“ (Die Plätzchen sind derweil im Ofen.)</p> <p>Ursprung der drei Zutaten der Plätzchen, die gebacken werden,</p>	<p>Interaktiver Gesprächskreis</p> <p>Verschiedene Stadien der Lebensmittelverarbeitung werden bildlich dargestellt und an die Kinder ausgeteilt. Die Gruppengröße bestimmt, ob jedes Kind ein</p>	<p>Die Kinder erkennen, welche Schritte notwendig sind, bis ein Grundnahrungsmittel entsteht</p>	<p><u>Insgesamt 19 Bilder</u> (laminiertes A6 Format) <u>(+ 1 mal fertige Plätzchen im Glas oder auf Teller):</u></p>

Tipp aus der Praxis:
Je nach Zeit und Aufmerksamkeit der Kinder sollte hier mindestens eine kurze Pause eingefügt werden. Die Hände müssen ja eh gewaschen werden...
Sonst kann auch der weitere Teil an einem extra-Tag stattfinden

„Korn, Kuh und Rübe: Die Plätzchendetektive“ Ablauf des Kindergartenprojekts

	<p>werden zurückverfolgt: Mehl, Zucker, Butter.</p> <p>Nahrungsmittelendprodukt Verpackung/Verkauf Lagerung/Transport Verschiedene Verarbeitungsgrade; beteiligte Personen/ Maschinen/Tiere/Pflanzen</p>	<p>oder mehrere Bilder erhält bzw. mehrere Kinder zusammen ein Bild bekommen. Je nach Entwicklungsstand können auch nur einzelne Bilder ausgewählt werden.</p> <p>Angeregt durch die/den Trainer*in beschreiben die Kinder den anderen in der Runde, was sie auf ihrem Bild sehen.</p> <p><u>Leitfragen:</u> → Erkennt ihr die Bildinhalte? → Könnt ihr die einzelnen Bilder einem der drei Nahrungsmittel zuordnen? → Könnt ihr eine sinnvolle Reihenfolge in die Bilder bringen?</p> <p>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.</p>	<p>bzw, ein fertiges Produkt zu Hause sein kann.</p>	<p>Mehl: 6 Bilder; korrekte Reihenfolge = Getreidefeld, Mähdrösch, Getreidesack, Mühle, LKW, in Verpackung</p> <p>Zucker: 6 Bilder korrekte Reihenfolge = Rübenfeld, Rübe, Ernte, LKW, Verpackungsvorgang, verpackt im Regal</p> <p>Butter/Margarine: 7 Bilder korrekte Reihenfolge = Kuh und Kalb, Melkstand, Milchtransporter, Milch in Molkerei, Butter, LKW, Ladenregal</p>
--	--	--	--	---

Tipp aus der Praxis:
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!

„Korn, Kuh und Rübe: Die Plätzchendetektive“ Ablauf des Kindergartenprojekts

8 Min.		<p><u>Transferfragen:</u> → 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?</p>	<p>Die Kinder erkennen, dass viele Menschen, Zeit und andere Ressourcen notwendig sind, um Lebensmittel herzustellen.</p>	
2 Min.	<p><u>Abschlussrunde</u> 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.</p>	<p>Verteilen der Rezept-Ausmalkarten</p>	<p>Die Kinder nehmen eine bleibende Erinnerung nach Hause, die sie aktiv motiviert, davon zu berichten. Die Eltern werden über den Inhalt informiert.</p>	<p><u>Karte</u></p>

*Tipp aus der Praxis:
 Damit die Kinder mit allen Sinnen erleben, können hier die fertigen Plätzchen verkostet werden.*