

Björn Winter
28.01.2003 09:30
Kindergarten „xxx“

Thema: Hauswirtschaft

Aufgabe: Wir backen einen „Schneemannkuchen“ (Rührkuchen)

Planung des Angebotes:

1. Kinder:

1.2. Auswahl der Kinder:

Ich wähle für diese Angebot unsere „Kleinen“.

Ich werde zum Kuchen backen höchstens fünf Kinder mit in die Küche nehmen.

(Kind „A“ (3), Kind „B“ (3), Kind „C“ (3), Kind „D“ (3) und Kind „E“ (3) je nachdem wer am Vormittag da ist)

Da ich den letzten Kuchen mit den Großen und Mittleren gebacken habe, möchte ich auch mit den Kleinen einen Kuchen backen.

2. Zielsetzung:

Grobziel:

Ich möchte mit den Kindern einen Kuchen backen den wir gemeinsam mit der Gruppe essen können. Jedes Kind soll sich an Zubereiten des Kuchens beteiligen.

- ⊗ Freude am Backen vermitteln-> jeder kann backen (helfen)
- ⊗ Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Haushaltsgeräten vermitteln
- ⊗ Erfahrung der der einzelnen Sinne: Sehen, Fühlen, Riechen, Schmecken (der Lebensmittel)
- ⊗ vertiefen der Herkunft der Lebensmittel (Mehl, Eier, etc.)
- ⊗ vertiefen des Umgangs mit Lebensmitteln und Haushaltsgeräten
- ⊗ verstehen des Nutzen von Zusatz- und Lebensmitteln beim Backen (Eier, Backpulver, Zucker etc.)
- ⊗ Beobachten und Erfahren des „Entstehens“ eines Kuchens (einzelne Lebensmittel ->rühren = Kuchen)
- ⊗ hygienischer Umgang mit Lebensmitteln und Haushaltsgeräten trainieren
- ⊗ Sicherheitshinweise beim Umgang mit Haushaltsgeräten und Backofen

3. Praktische Vorbereitung:

3.1 Material:

Für den Kuchen benötige ich:

- ⊗ 250g Margarine
- ⊗ 300g Zucker
- ⊗ 300g Mehl
- ⊗ 1 Pk. Backpulver
- ⊗ 4 Eier
- ⊗ 250g Saure Sahne oder Joghurt (pur)
- ⊗ Puderzucker
- ⊗ 200g gemahlene Nüsse oder Mandeln

An Geräten und Arbeitsmaterialien brauche ich:

- ⊗ 1 große Rührschüssel
- ⊗ ein Messer
- ⊗ ein Backform (rund)
- ⊗ ein Handrührgerät
- ⊗ ein feines Sieb
- ⊗ eine Glasschale
- ⊗ 1 Pinsel

3.2 Ort/Zeit:

Das Backen findet am Vormittag nach dem Morgenkreis, in der Küche von ca. 9.30 Uhr – 10.00 Uhr statt.

3.3 Eigene Vorarbeit:

Ich habe den Kuchen bereits vor kurzem gebacken und benötige diesmal keine eXtra Durchführung zu Hause.

In der Praxis lege ich die abgewogenen Zutaten bereits auf den Tisch, den ich in vom Gruppenraum in die Küche stelle. Die Geräte und Arbeitsmaterialien die wir benötigen, stelle ich bereit auf einer seitlichen Ablage.

Ich stelle die Sicherung für den Backofen aus.

Ich gestalte ein Plakat für die Kinder und hänge dieses an eines der Schränke, damit es alle Kinder sehen können. Die Kinder dürfen selbst nach dem Plakat arbeiten und ich frage sie nur nach den nächsten Zutaten und was wir als nächstes tun müssen.

5. Verlaufsplanung:

Ich schicke die Kinder, die ich ausgewählt habe, zum Hände waschen und bitte sie anschließend in die Küche zu kommen.

Hinführung:

Wir stellen uns gemeinsam um den Tisch.
Gemeinsam krämpeln wir erstmal unsere Ärmel hoch, damit sie nicht schmutzig werden.
Ich teile den Kindern mit, dass wir heute gemeinsam einen Schneemannkuchen backen wollen.
Ich zeige ihnen das Plakat und frage nach dessen Bedeutung.

Überleitung:

„So, jetzt wollen wir aber mit dem Kuchen backen endlich anfangen.“

Hauptteil:

Ich bitte sie mir zu sagen, was sie davon auf dem Tisch entdecken können. Hat ein Kind eines der Lebensmittel richtig benannt, frage ich die Kinder wer von ihnen dieses Lebensmittel (Mehl, Margarine usw.) schon mal so roh gekostet hat.

Ich gebe jedem Kind eine kleine Probe.

Ich lasse die Kinder von den rohen Eiern nicht kosten. Ich begründe es vor den Kindern, indem ich ihnen erzähle dass man eventuell Krank werden kann, wenn man Eier roh ist.
Wir geben die einzelnen Zutaten in die Schüssel, bis auf dem Plakat erkennbar ist dass nun alles verrührt werden muss (Margarine, Eier, Zucker, saure Sahne).

Ich nehme die Kinder einzeln dran, damit sich jedes beteiligen kann. Ich zeige den Kindern das Rührgerät und frage sie, worauf wir aufpassen müssen, wenn wir damit Rühren. Wir rühren bis die Masse schaumig geschlagen

Anschließend gehen wir das Plakat weiter durch, bis alle Zutaten im Teig sind (Mehl,

Backpulver, gemahlene Nüsse).

Wir rühren, so dass die restlichen Zutaten gut mit der schaumigen Masse vermischt ist.

Wir stellen uns alle zusammen vor den Backofen und ich bitte eines der Kinder zu mir. Ich sage den Kindern, dass wir nun den Backofen einstellen. Ich frage das Kind, dass ich zu mir geholt habe, ob es weiß, wo wir nun den Backofen auf 200°C einstellen. Weiß es das Kind nicht, zeige ich ihm wo und lasse es ihm einstellen. Wir besprechen was mit dem Backofen nun passiert und worauf wir aufpassen müssen, wenn wir Ofen aufmachen wollen.

Während sich zwei Kinder mit dem Rühren einteilen, dürfen die anderen die Backform mit dem Pinsel und der Margarine einfetten. Anschließend, geben wir den fertig gerührten Teig in die eingefettete Backform.

Wir stellen uns mit der Backform vor den Backofen und ich frage die Kinder nochmals, worauf wir aufpassen müssen.

(Körper-)Hygiene gehört stets zum Umgang mit Lebensmitteln.

Damit wir uns nicht schmutzig machen.
Was machen wir heute?

Die Kinder können ihre Ideen und Interpretationen einbringen

Die Kinder sollen sich mit vielen ihrer Sinne, mit den Zutaten auseinander setzen.

Die Kleinen nehmen noch besonders ihre Umwelt oral wahr. Was ihnen damit, eine intensive Erfahrung ermöglicht.

Kinder können „selbst“ nach Rezept arbeiten.

Ich wiege und messe die Zutaten bewusst vorher ab. Aus zeitlichen Gründen möchte ich mich mit den Kindern mehr auf die Zutaten selbst auseinander setzen. (Woher? Woraus? Wie sieht es aus? Wie schmeckt es?)

Die Kinder können eigenes Wissen einbringen. Wissen sie es nicht, Erfahren sie es von mir.

Wir klären warum die Form eingefettet wird. (Ich oder die Kinder, wenn Sie es nicht wissen.)

Ich schiebe die Backform in den Backofen.

Überleitung:

„Was machen wir jetzt mit all den schmutzigen Sachen?“

Schluß:

Gemeinsam räumen wir die Arbeitsmaterialien in die Spülmaschine und wischen den Tisch ab.

Ich sage den Kindern, dass wir gemeinsam den Kuchen aus dem Ofen holen wenn ich sie rufe.

Die Kinder helfen mir beim Tisch tragen, da er wieder zurück in den Gruppenraum muss.

Ich möchte mögliche Gefahren vermeiden.

Zu diesen Angeboten gehört das Aufräumen dazu. Für die Kleinen genügt es, wenn sie es in die Spülmaschine räumen. (Zeitaufwand)

Die Kinder werden nach dem Backen sicher erstmal Spielen wollen. Deshalb werde ich mit anderen Kindern die Schablone für den Schneemannkuchen ausschneiden.
Ist der Kuchen aus dem Ofen (nach ca. 40-60 min) und abgekühlt, können die Kinder, die mit gebacken hatten, mit in die Küche kommen. Wir legen die ausgeschnittenen Schneemannform auf den Kuchen und bestreuen ihn mit Puderzucker.
Fertig!