

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Thema: Kultur, Kunst & Musik, Ausgabe: 54  
Titel: Immer der Nase nach - Kinder in der Küche (21 S.)

### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus dem Programm »Kindergärten/Kita« der Mediengruppe Oberfranken.\* (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen unsere fertig ausgearbeiteten Materialien mit vielfältigen Anleitungen, Kopiervorlagen, Liedern, Geschichten, Experimenten, Bastelideen, Exkursionen und Spielvorschlägen für alle Bildungsbereiche sowie für Kinder unter 3.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

\* Ausgaben bis zum Jahr 2016 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

### Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter [www.edidact.de/kita](http://www.edidact.de/kita).

### Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

### Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße) Fotokopien zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

### Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: [service@edidact.de](mailto:service@edidact.de)  
✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG  
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach  
☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377  
<http://www.edidact.de> | <https://bildung.mgo-fachverlage.de>



## Immer der Nase nach – Kinder in der Küche

| Inhaltsverzeichnis                                       | Seite |
|--|-------|
| <b>Wissensvermittlung – Einstein speziell</b>            |       |
| • Auf die Küche, fertig, los!                            | 3     |
| <b>Liederkiste – Auf der Tonleiter durch das Jahr</b>    |       |
| • Alle wollen backen                                     | 5     |
| <b>Märchentruhe – Geschichten aus der Zauberlampe</b>    |       |
| • Warum können Omas besser kochen als Mamas?             | 7     |
| <b>Spielmobil – Allerlei Spaß für Kids</b>               |       |
| • Räuber Hotzenplotz und die Weihnachtsplätzchen         | 9     |
| <b>Kreativwerkstatt – Ideenbörse für kleine Künstler</b> |       |
| • Knusperplätzchen im Glas                               | 13    |
| <b>Kochen – Genüsse für kleine Feinschmecker</b>         |       |
| • Knusperplätzchen                                       | 15    |
| • Rezepte für kleine Köche                               | 16    |
| • Bratapfelvarianten                                     | 18    |
| • Weihnachtsbäckerei                                     | 20    |



## Auf die Küche, fertig, los!

### Ziel:

- Vermitteln von Sachwissen für Erwachsene und Kinder
- Ansprechen der Neugierde
- Beantworten der Fragen
- Erklären der Zusammenhänge
- Erweitern des Wortschatzes und der Sprachentwicklung
- Entwickeln von kognitiven Fähigkeiten wie logischem Denken und Merkfähigkeit
- Anregen der Fantasie und der Vorstellungskraft

### Anspruch:

### Anzahl der Kinder:

### Alter der Kinder:

### Räumliche Voraussetzungen:

### Materialien:

### Kosten:

### Vorbereitungszeit:

### Durchführungszeit:

- hoch
- ab 4 Kindern
- ab 4 Jahren
- Stuhlkreis oder Kuschelecke
- –
- –
- –
- ca. 10 Minuten

### Vorbereitung:

Bevor die große Weihnachtsbäckerei losgeht, gibt es eine Menge Dinge zu beachten und mit den Kindern abzuklären. Die meisten Sachen sollten direkt vor Ort und zeitnah besprochen werden.

Nehmen Sie sich für das Backen genug Zeit, damit es nicht zu stressig wird. Kinder wollen vieles selber machen und nicht nur zusehen. Gerade das Plätzchenbacken bietet eine gute Möglichkeit, sie mit der Küche vertrauter zu machen. Vor dem Backspaß sollten Sie alles gut vorbereiten und die **Zutaten** und **Arbeitsutensilien** bereitstellen.

### Durchführung:

Da Kinder es lieben, Plätzchen auszustecken, eignet sich für das Backen ein **Mürbeteig** besonders gut. Diesen können alle gemeinsam vorbereiten, was mit Kindern ab fünf Jahren schon ganz gut geht.



### Tipp:

Sollten Ihre Backgehilfen jünger sein, lohnt es sich, den Teig vorab zuzubereiten und tiefgekühlt bereitzustellen.



Immer der Nase nach – Kinder in der Küche

Wissensvermittlung – Einstein spezial

Bei der gemeinsamen Zubereitung können Sie in der Zeit, die der Teig im Kühlschrank zieht, den Kindern beispielsweise den weiteren Ablauf erklären oder ihnen eine Weihnachtsgeschichte vorlesen.

Bevor es an das **Ausrollen** geht, sollten Sie die **Arbeitsfläche** und das **Nudelholz** mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt. Passen Sie auf, dass die Kinder nicht zu viel Mehl benutzen, wodurch die Kekse brüchig werden können. Alternativ können Sie die Fläche auch mit Backpapier oder Folie auslegen. Zeigen Sie den Kindern, wie sie den Teig gleichmäßig ausrollen, damit nicht manche Stellen schneller fertig sind als andere.

Die Kinder wollen beim **Ausstechen** viele unterschiedliche **Förmchen** benutzen. Stellen Sie am besten so viele wie möglich bereit. Gerade bei Blechformen sollten Sie die Kleinen darauf hinweisen, dass sie die Förmchen mit der richtigen Seite in den Teig drücken, weil die untere Kante schärfer als die obere ist und die Gefahr besteht, dass Kinder sich daran verletzen.

Auch das **Verzieren** übernehmen die Kinder leidenschaftlich gern. Damit die Dekoration gut hält, werden die Plätzchen mit Zuckerguss, einer Glasur oder Eigelb bestrichen. Um den Zuckerguss zuzubereiten, rühren Sie den Puderzucker mit etwas Wasser an, bis eine dickflüssige Masse entsteht, die die Kinder dann mit Pinseln auf den Keksen verteilen. Zur Verzierung sollten Sie eine breite Palette unterschiedlicher **Dekorationsmöglichkeiten** bieten. Es eignen sich bunte Streusel, Dekorationsperlen, Nüsse und Smarties.

Während der **Backzeit** sollten Sie gerade bei kleinen Kindern darauf achten, dass niemand zu nah an den Herd herangeht oder die Kekse in Ihrer Abwesenheit herausholt. **Wichtig:** Heiße Bleche sind für alle Kinder tabu! Erklären Sie ihnen, dass nur Erwachsene den Ofen öffnen und auch diese immer Topflappen benutzen sollten, um sich nicht zu verbrennen.

Nachdem die Plätzchen abgekühlt sind, können die Kinder sie alle zusammen bei einer Tasse Kakao probieren. Plätzchen eignen sich auch ideal als **Weihnachtsgeschenke** für die ganze Familie. Sie können in Tütchen mit bunten Bändern oder in hübschen Keksdosen verpackt werden.



## Alle wollen backen

### Ziel:

- Freude am gemeinsamen Singen und Musizieren
- Erleben und Umsetzen von Rhythmus und Melodie
- Fördern der Sprache und des Wortschatzes
- Aufgreifen von Alltagssituationen im Lied
- Entfalten der Singfähigkeit und der Ausdrucksbereitschaft
- Ausbilden des Gedächtnisses für Tonfolge, Rhythmus und Text

### Anspruch:

- mittel

### Anzahl der Kinder:

- ab 4 Kindern

### Alter der Kinder:

- ab 5 Jahren

### Räumliche Voraussetzungen:

- Stuhlkreis oder Kuschelecke

### Materialien:

- –

### Kosten:

- –

### Vorbereitungszeit:

- –

### Durchführungszeit:

- ca. 10 Minuten

Text und Musik: Stephen Janetzko



Refrain: Al-le wol-len ba-cken, al-le wol-len kna-cken. Je-der ist so-fort da-bei,



bei der Weih-nachts-bä-cke-rei. Al-le wol-len hel-fen wie die Weih-nachts-el-fen.



La - la, la - la,



la - la, la - la - la - la - la. la - la.