

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

### Bewegung, Gesundheit & Ernährung – Ausgabe 30

Rote Beete-Aufstrich "Lillifee"

Elke Grimpe



#### 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](mailto:info@edidact.de) oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



## Rote Bete-Aufstrich „Lillifee“

**Erfahrungsschwerpunkt:**

**Förderschwerpunkte:**

**Anspruch:**

**Alter der Kinder:**

**Anzahl der Kinder:**

**Räumliche Voraussetzungen:**

**Materialien:**

- Lebensmittelverarbeitung
- Lebensmittelzubereitung
- Motorik
- Sensorik
- mittel bis hoch
- 3 bis 6 Jahre
- 2 bis 4 Kinder
- Gruppenraum mit Tisch und 2 bis 4 Stühlen
- 2 bis 4 kleine Messer
- 2 bis 4 Brettchen
- hohe Schüssel zum Pürieren
- Pürierstab
- 1 Gummischaber
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Rote Bete, gekocht
- 1 Schale für den Aufstrich
- 1 Zitronenpresse
- 2 Esslöffel
- 5 Teelöffel zum Probieren
- Salz
- 1 bis 2 EL Zitronensaft
- 1 bis 2 EL Dill (Schnittlauch, Petersilie)
- 0 bis 3 Euro
- 10 bis 15 Minuten
- 45 Minuten

**Kosten:**

**Vorbereitung:**

**Durchführungszeit:**

**Vorbereitung:**

Alle benötigten Bedarfsgegenstände und Lebensmittel werden zusammengestellt. Es gibt vakuumgezogene Rote Bete, die sich für den Aufstrich sehr gut eignet. Sie färbt durch das Kochen nur noch ganz schwach.