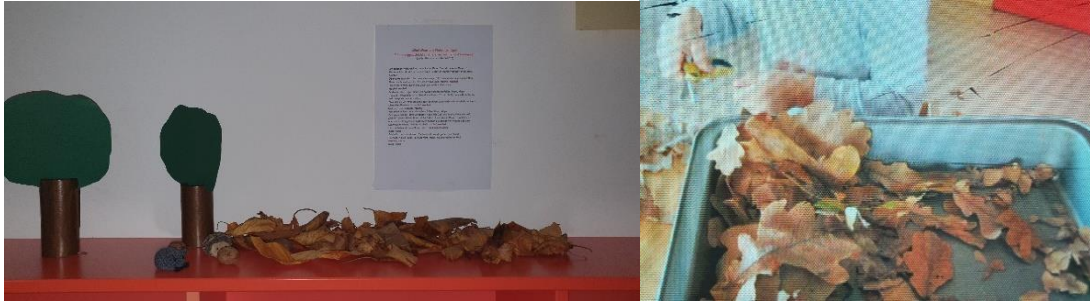


„Der Herbst ist da!“ – Oktoberausgabe

Passend zu diesem Thema gestalten die rote und blaue Krippengruppe ihren Tagesablauf.

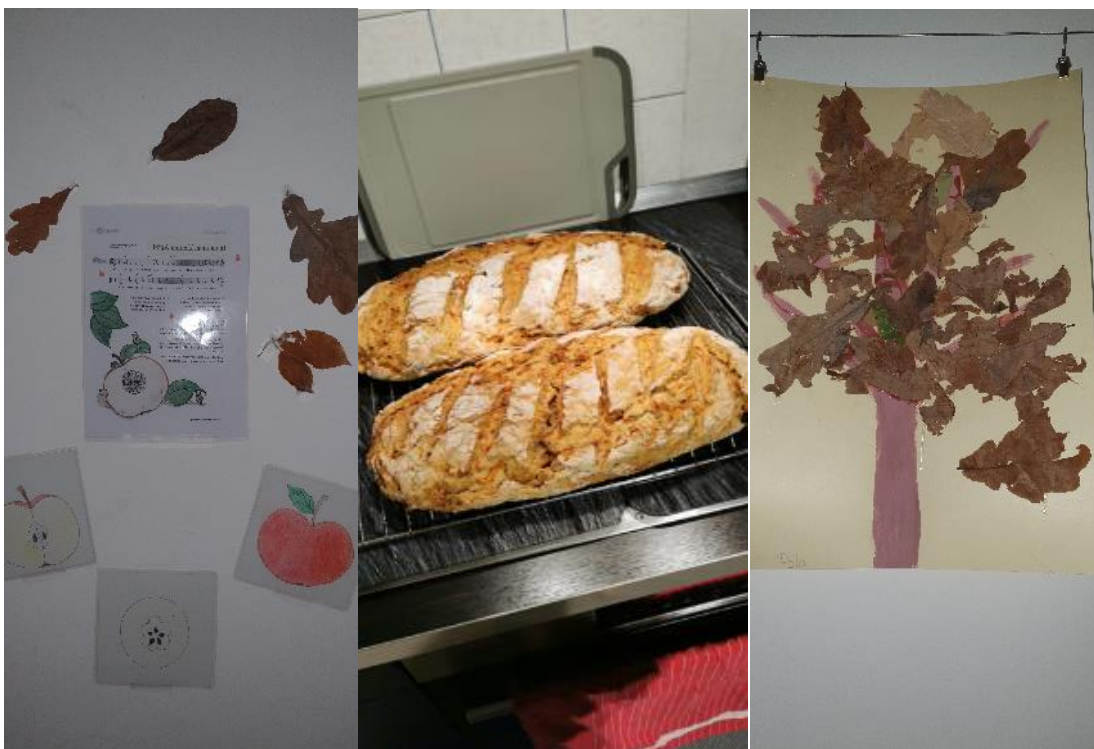


In die Herbstthematik stiegen wir mit einem Ernte-Dank Frühstück ein, welches wir gemeinsam mit den Kindern und mit vielen Herbstgaben zubereiteten. Es gab selbst gebackenes Karottenbrot, verschiedenes Herbst Gemüse und Obst. Wir besprachen, weshalb wir Ernte-Dank feierten und sangen am Tisch gemeinsam das Lied „Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da“.

Im Morgenkreis wurden fleißig Herbstlieder wie „Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da“ oder „Ich hol mir eine Leiter“ gesungen.

Auch der Apfel und die Birne haben wir aufgeschnitten und genau betrachtet.

Fingerspiele zum Herbst wie „Der Zottelsaum“ oder „Alle meine Fingerlein wollen bunte Blätter sein“, begleiten den Krippenalltag.



Im Garten und bei Spaziergängen entdecken wir den Herbst, indem wir Blätter, Kastanien und Nüsse sammeln. Mit den gesammelten Materialien können die Kinder kreativ werden und sich gestalterisch ausleben.

Die gesammelten Blätter wurden gemeinsam gepresst und anschließend in einem Angebot zerkleinert. Dies konnten die Kinder mithilfe von Scheren oder ihren Händen machen. Nachdem die Herbstblätter getrocknet und zerkleinert waren, wurde der Baumstamm aufgezeichnet und die Blätter aufgeklebt. Fertig war unser selbst gesaltete Laubbaum.

Die Kinder zeigen viel Freude daran den Alltag in der Natur zu entdecken und genauso bunt zu gestalten, wie der Herbst sich zeigt.

Auch im Kindergartenbereich beschäftigten sich die Kinder intensiv mit dem Thema Herbst.

Zum Start im neuen Kindergartenjahr haben wir die Märchen für unser Märchenprojekt passend zur Jahreszeit und für Erntedank ausgesucht. Thema waren „Der Kartoffelkönig“ und „Das Rübchen“. Daran anknüpfend haben wir einen Karottenkuchen gebacken und ein Rübchen-Rollenspiel gespielt. Außerdem haben wir ein Rübchen-Bild erstellt, welches im Kindergarten auslag und die Kinder konnten ihren eigenen Kartoffelkönig basteln.

Das aktuelle Märchen in der vergangenen Woche war das Märchen „Der süße Brei“ und das konnten wir mit fast all unseren Sinnen wahrnehmen –mit den Ohren durch Hören, mit den Augen durch Zuschauen bei einem kleinen Holzfiguren-Theater und mit unserem Gaumen beim Genießen eines leckeren Grießbreis, mmhhhh...

Wer möchte, kann immer mal wieder einen Blick auf unseren kleinen Ausstellungstisch im Flur zwischen Gruppe orange und grün werfen. Die gebastelten Kunstwerke der Kinder zu dem ein oder anderen Märchentema werden dort präsentiert.



Wo wir doch gerade beim Thema verkosten waren ...

Wir haben auch Äpfel verkostet!

Während des freien Frühstücks in der Mensa konnten die Kinder verschiedene Äpfel probieren. Dabei haben wir den Kindern vier Sorten angeboten:

Eltstar: aromatisch, knackig, saftig, leicht säuerlich (regional)

Jonagold: süß, fein säuerlich - aromatisch (regional)

Gewürzluke: knackig, säuerlich (von Streuobstwiese; Bio)

Roter Berlepsch: knackig, süß-säuerlich (von Streuobstwiese; Bio)

Die bekannten Äpfel Eltstar und Jonagold wurden von den meisten Kindern sehr gerne gegessen, aber auch die nicht bekannten Gewürzluke und Berlepsch, fanden ihre „Esser“.

Wie wir im Kindergartenbereich feststellen ist der Apfel eines der Lieblingsobst-Sorten der Kinder. Und es ist gut auch mal alte Apfelsorten anzubieten.

Neben der „Apfel – Probe“ haben wir am Montag, den 26. September im Morgenkreis beider Gruppen, das Getreide „Weizen“ und „Dinkel“ genau angeschaut, probiert und darüber geredet was denn alles passieren muss, damit wir nun das Korn in unserer Mitte haben.

Die Kinder wussten sehr gut Bescheid. So muss der Landwirt das Feld bestellen und das Korn aussäen. Dann muss ausreichend die Sonne scheinen und der Regen fallen damit das Korn aufgehen und wachsen kann. Und wenn es reif ist wird mit dem Mähdrescher das Korn geerntet. Nach der Ernte kommt es in die Mühle und wird zu Mehl gemahlen.

Auch wir wollten die harten Weizen und Dinkelnkörner zu Mehl mahlen. Mit einer alten Kaffee-Mühle war dies sehr mühsam und jedes Kind hat seinen Beitrag geleistet die Körner zu Mehl zu verarbeiten. Denn um Brot zu backen braucht man Mehl! Dieses Mehl aus der kleinen Mühle war aber nicht so hell wie das aus der Großen Mühle. Wir haben das volle Korn mit der Schale, dem Keim und dem Mehlkörper klein gemahlen. In der Industrie wird das Korn vor dem Mahlen nämlich geschält sodass ein weißes feines Mehl entsteht.

Das von den Kindern in mühevoller Arbeit hergestellte Mehl haben wir dann am Mittwoch zu Broten verarbeitet.

Wir haben vier Teige gemacht, sodass jedes Kind auch beim Backen dabei sein konnte.

Mit gewaschenen Händen und mit Kochschürze ausgestattet wurde gemessen und gerührt! Die Teige waren ganz unterschiedlich!

Schnelles Dinkelbrot mit Hefe:

½ Würfel Hefe

2 EL Apfelessig

2 TL Salz

450 g Dinkelmehl

350g Weizenmehl

Zubereitung: Die Hefe in 500 ml lauwarmem Wasser auflösen. Den Essig hinzufügen. Salz und alle Mehlsorten dazugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine gut durcharbeiten.

Den Zähflüssigen Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glattstreichen. Den Teig abgedeckt und 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und das Brot darin 45 Minuten backen. Das Brot nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form belassen und dann aus der Form nehmen.

Hefezopf:

250 g Mehl

3 EL Zucker

½ Würfel Hefe

2 Eier

2 EL Milch

120 g Flüssige Butter

1TL (gestrichen) Salz

1 Eigelb

Sesam oder Hagelzucker

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker und Hefe verrühren und in die Vertiefung geben, etwas Mehl darüberstäuben und ca. 10 Minuten gehen lassen, bis sich Risse bilden.

Die beiden Eier mit Milch verquirlen, zusammen mit der flüssigen Butter und Salz zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Dies geht mit dem Knethaken der Küchenmaschine sehr gut. Man kann aber auch mit den Händen kneten. Dies macht den Kindern wahrscheinlich auch mehr Spaß!

Nun haben wir den Teig in eine Schüssel mit Deckel gelegt und über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Der Zopf schmeckt frisch einfach am besten! Der Hefeteig am anderen Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und in den auf 50 Grad warmen Backofen geben oder an einem warmen Ort. Wenn der Teig das doppelte Volumen hat den Teig in drei Stränge teilen und einen Zopf formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Zopf zugedeckt gehen lassen. Ca. 25 Minuten. Den Zopf mit dem Eigelb das mit 2 EL Wasser verquirlt wurde bestreichen und mit Sesam oder Hagelzucker bestreuen. Den Zopf nun im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober/ Unterhitze ca. 35–40 Minuten auf der Mittleren Schiene backen.

Am Donnerstag war es dann soweit. Die Schulanfänger haben für alle Kindergartenkinder und die Erzieherinnen in der Mensa die Tische gedeckt und hergerichtet.

Die Brote wurden aufgeschnitten, Käse, Wurst, Butter, Marmelade, Obst und Gemüse, Tee und Wasser bereitgestellt sodass wir uns das leckere Frühstück in gemütlicher Tischgemeinschaft schmecken lassen konnten.

Von den vier Broten ist nicht viel übriggeblieben. Es hat allen sehr gut geschmeckt – sogar die Brotkruste!



Nach dem Erntedank – Wochenende kochten wir gemeinsam mit den Kindern eine Gemüsesuppe, welche wir ebenfalls mit allen Kindern in der Mensa gegessen haben. Jedes Kind leistete einen „Beitrag“ zu diesem leckeren Mittagessen. Die gemeinsamen Mahlzeiten sind besonders wertvoll für alle Kinder und pädagogischen Fachkräfte. Dabei kann man sich toll unterhalten und erfährt viele spannenden Dinge über den Alltag der Kinder.

Geschrieben von Johanna Schmiedl, Janine Fessler und Ute Marquart - Ziegler