

Wieder einmal wollen wir gemeinsam in der KiTa etwas kochen. In diesem Herbst haben alle Kinder schon selbst Birnen geerntet, sie vom Baum gepflückt. Wir haben sie einige Tage im kühlen Hausgang mit dem Korb stehen lassen. Zwischendurch hat Elfriede schon an manchen Tagen in der Küche einige Birnenstücke geschnitten und die Kinder haben probiert. Ja, sie schmecken wirklich schon gut.

Also dürfen alle heute mithelfen, viele Birnenstücke zu schneiden. Doch diesmal werden sie nicht gleich gegessen, sondern erst in den großen Topf gelegt. Nun heißt es, fleißig sein. Jeder kommt der Reihe nach dran. Zuerst werden die Hände gewaschen, denn bevor wir Lebensmittel anfassen, brauchen wir saubere Finger.



Am Waschbecken trainieren die Kinder die Handgelenkigkeit und stärken ihre einzelnen Finger beim Reiben der Handinnenfläche oder des Handrückens. Genauso ist das Abtrocknen ein komplexer Handlungsablauf (der jedoch für uns Erwachsene schon selbstverständlich geworden ist). Eine Hand greift und hält das Handtuch fest. Nun wird die zweite Hand damit trocken gerieben (auch wieder an den Handrücken denken!). Jetzt umgreifen und die gleiche Prozedur mit jeweils der anderen Hand. Die Kontrolle danach: „Fühl mal, ob die Hände wirklich trocken sind!“ Also ab in die Küche.

Eine kurze Wiederholung nebenbei: Was haben wir in Simones Garten geerntet?

Wie viele Birnen durftest du pflücken?

Nun ein paar neue Fragen: Wir brauchen kleine Stücke, wie bekommen wir diese? Was brauchen wir dazu? Worauf musst du beim Schneiden gut achten? Die Antworten sind für die Älteren kein Problem und die Jüngeren hören einfach zu und lernen so auch. Wir erinnern uns, im



letzten Jahr haben wir bereits die Kartoffel geschnitten: „Für Pommes und Kartoffelbrei.“ wissen die Großen noch. Sie gehen mit Eifer ans Werk und der Topf



in der Mitte füllt sich langsam aber stetig. Jeder will „Noch eine!“ schneiden und die Praktikantin kommt beinahe nicht nach mit dem Birnen abschälen.

Hier wird die Auge-Hand-Koordination trainiert. Eine Hand hält das Stück Birne, die andere Hand führt das Messer und übt beim Vor- und Zurückbewegen ein wenig Druck aus. Wieder müssen viele verschiedene Bewegungsabläufe in Einklang gebracht werden. Doch Übung macht bekanntlich den Meister, wie wir sehen können.

Den Jüngeren – oder denjenigen, die es von sich aus möchten – geben wir gerne Hilfestellung.

Manche Kinder haben bereits mehrmals beim Schneiden zugesehen, bis sie endlich an die Reihe kommen. Dies fördert die Ausdauer und



Konzentration, bei einer Sache dabei zu bleiben. Denn auch Beobachten ist für Kinder Arbeit.



Nach dem Schneiden geht jeder wieder (freiwillig!) zum Händewaschen. Der Birnensaft klebt richtig, das fühlen die Kinder. Die Kinder haben fleißig geschnitten. Nun



helfen wir und geben noch ein paar Äpfel und Zwetschgen dazu.

Nun heißt es: WARTEN Der Topf wird auf den Herd gestellt und muss vor sich



hin köcheln. Während dieser Zeit setzen wir uns gemeinsam im Turnraum zusammen und erzählen noch einmal die Geschichte von den Tieren, die die letzte Birne vom Baum wollten. Dann helfen wir zusammen und stellen die Tische und Stühle zum Essen hin. Alle tragen mit und wollen sehen, was Thea mit dem Mixer macht. Auch hören kann man das Gerät, dass die Obststücke püriert. Es duftet

auch bereits lecker. Die Schälchen werden gefüllt und die Löffel geholt. „Guten Appetit!“



Erst noch ein wenig pusten, das Mus ist noch sehr warm. Doch

blasen haben wir ja schon öfter geübt. Jeder probiert einmal die Leckerei und es gibt auch noch Birnen- und Apfelstücke.

„Danke für unser gutes Essen!“

