

Naturwissenschaftlich- technische und ökologische Bildung

Sachwissen über die eingesetzten Zutaten wie Mehl, Eier, Milch usw. sind gefragt. Wo kommen die Zutaten her? Wo kaufe ich sie ein? Kinder werden darin angeleitet, technische Geräte wie den Mixer selbständig zu bedienen. Und wenn das Eiweiß fest wird, Zucker sich auflöst und der flüssige Teig zu einem festen Kuchen wird, machen sie erste Erfahrungen mit chemischen Verbindungen.

Religion und Ethik

Rezepte aus verschiedenen Ländern werden probiert und besprochen. Wo isst man diesen Kuchen? Welche Zutaten sind uns bekannt? Zu welchen Festen werden welche Speisen gegessen? Welche Speisen oder Zutaten haben in der eigenen Religion eine besondere Bedeutung?



Soziale, kulturelle und interkulturelle Bildung

Das gemeinsame Tätigsein stärkt die sozialen Kompetenzen. Kinder aus verschiedenen Nationen, mit unterschiedlicher Muttersprache „arbeiten“ gemeinsam an einem Backwerk und finden Wege der Kommunikation und Verständigung. Stärken können zum Wohl der Gruppe genutzt und hervorgehoben werden. Die Kinder lernen voneinander und sich selber einzuschätzen.

Während der gesamten Tätigkeit werden bei allen Kindern wichtige Wahrnehmungserfahrungen, soziale Beziehungen, Beziehungen zur sachlichen Umwelt, innere Verarbeitungsvorgänge, forschendes Lernen sowie der Umgang mit Komplexität und Lernen in Sinnzusammenhängen gefördert und gezielt angeregt.



Wie Kinder Bildung backen

Was hat Backen mit den
Bildungsbereichen
und mit Lernen
zu tun?

Die kindliche Förderung

muss sich in erster Linie daran orientieren:

- was Kindern gut tut
- was ihrem Entwicklungsstand entspricht
- was an ihren Interessen anknüpft



Backen mit Kindern.

Auf den ersten Blick sieht es nach einer einfachen hauswirtschaftlichen Tätigkeit aus. Beim näheren Betrachten entdeckt man alle Bildungsbereiche:

Sprache und Kommunikation

Alle Zutaten und Lebensmittel werden benannt und probiert, Arbeitsabläufe sprachlich begleitet. Durch das Betrachten des Rezeptes werden erste Erfahrungen mit der Schriftsprache gesammelt. Anschließend in gemütlicher Atmosphäre die Backwaren genießen und ins Gespräch kommen „Ich habe schon einmal mit Papa gebacken ...“ Das gemeinsame Planen von Handlungsabläufen und die damit verbundene Verknüpfung von Sprechen und Handeln unterstützt die Merkfähigkeit und damit den Spracherwerb.

Körper, Gesundheit und Ernährung

Kinder erfahren bei dieser Aktion z.B. etwas über die Zusammensetzung und Beschaffenheit einzelner Lebensmittel. Wie schmecken die Zutaten, wie das fertige Gebäck? Wie riechen sie und wie fühlen sie sich an? Es finden sich Anknüpfungspunkte für Gespräche über gesunde Ernährung z.B. ist viel Zucker gut für unseren Körper oder nicht?

Mathematische Bildung

Backen steckt voller Zahlen z.B. das Abmessen von Mengen, das Zählen der Eier usw.



Womit kann ich messen? Wie sieht die Zahl im Rezept aus? Wie viele Eier sind es, wenn noch zwei dazu kommen? Spielerisch und kindgerecht erwirbt das Kind wertvolle Grundlagen für das schulische Mathematiklernen.

Musisch-ästhetische Bildung

„Backe, backe Kuchen“, „In der Weihnachtsbäckerei“ sind nur einige Lieder, die passend zum Inhalt alleine oder in Gruppen gesungen oder später mit Instrumenten begleitet werden können. Beim Dekorieren und Verzieren des Gebäcks ist Kreativität gefragt. Mit Schokolade können Linien und Muster gemalt, mit Marzipan Blumen, Tiere und Zahlen geformt werden.

Bewegung

Mehl sieben ist eine anspruchsvolle Tätigkeit bei der die Bewegungsabläufe beider Hände gut koordiniert sein müssen. Ein Ei aufschlagen: Wie fest oder vorsichtig muss ich vorgehen? Wie bewegt sich das flüssige Ei in der Teigmasse? Wie fließt es aus der Schale? Den Teig zu kneten, ist eine gute Übung für die Feinmotorik.

Medien

Durch das Aussuchen eines Rezeptes in einem Backbuch, wird das Buch in den Focus gestellt. Während der Aktion werden viele Fotos gemacht, anschließend können diese am Computer angeschaut werden oder es wird gemeinsam ein eigenes Kochbuch erstellt.