



Posten: Wasser trinken

Ausgangslage

In der Kita erhalten die Kinder täglich Wasser sowie Tee als Getränk. Doch wie wird Tee eigentlich zubereitet? Was braucht es dazu? An diesem Posten sollen die Kinder die Möglichkeit haben, selber Tee zuzubereiten und zu erfahren was passiert, wenn ein Teebeutel in warmes oder kaltes Wasser gegeben wird und was im Beutel drin ist.

Material

- ▶ 4 durchsichtige Wasserkrüge (Vorsicht mit Glaskrügen! Diese können zerspringen, wenn kaltes und heisses Wasser aufeinandertreffen. Alternativ können auch Massbecher verwendet werden.)
- ▶ 1 Bund frische Pfefferminzblätter
- ▶ 10 Beutel Früchtetee (ca. 1 Beutel pro 2 dl Tee)
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ 1 Zitronenpresse
- ▶ 100 ml Orangensaft
- ▶ 1 Liter bereits fertig zubereiteter, gekühlter Früchtetee
- ▶ 1 Heisswasserspender oder Thermoskanne
- ▶ 1 Tisch
- ▶ 1 Abfalleimer / Kompost

Vorbereitung

Zitrone auspressen, Wasser aufkochen (allenfalls etwas abkühlen lassen) und in Thermoskanne abfüllen. Tisch an einem schattigen Platz in der Nähe der Küche aufstellen und sämtliches Material bereitstellen.

Umsetzung

Die Kinder sollen soweit möglich den Tee selber zubereiten. Als Betreuungsperson unterstützen Sie die Kinder bei der Zubereitung. Vorsicht ist geboten, wenn das heisse Wasser in die Krüge gegeben wird (Verbrennungsgefahr, Zerspringen von Glas).

Im ersten Wasserkrug wird Früchtetee zubereitet. Dabei können die Kinder beobachten, wie sich das Wasser im Krug langsam verfärbt. Welche Farben können sie erkennen? Wie schnell verändert sich die Farbe des Wassers? Sobald der Teebeutel lange genug im Wasser war, kann dieser auseinandergerissen werden und der Inhalt analysiert werden (Achtung heiss!). Erkennen die Kinder etwas? Wie riecht der Inhalt? Wie fühlt sich der Inhalt an?

In einem zweiten Wasserkrug wird der Versuch gemacht, mit kaltem Wasser Früchtetee zuzubereiten. Dabei erfahren die Kinder, dass die Teezubereitung nur mit warmem Wasser funktioniert. Im dritten Krug wird frischer Pfefferminztee aufgegossen. Dabei können die Kinder beobachten, was mit den frischen Blättern passiert, wie sie riechen bevor und nachdem sie ins Wasser gegeben werden, welche Farbe das Teewasser annimmt,...

Im letzten Krug wird selbst Eistee zubereitet. Im Folgenden ein Vorschlag für die Zubereitung: 1 Liter Früchtetee gemäss Angaben ziehen lassen und abkühlen lassen (vorgängig). Saft einer Zitrone und Orangensaft beigegeben, allenfalls Eiswürfel vor dem Servieren in den Tee geben. Die verschiedenen Teesorten können die Kinder direkt degustieren (Achtung heiss!). Übriggebliebener Tee kann zu einem späteren Zeitpunkt als Getränkeauswahl angeboten werden.



Dauer

Ca. 15 Minuten

Ziel

Durch die Zubereitung von Tee erleben die Kinder eine geschmackliche Variante von Wasser. Sie erkennen, was bei der Zubereitung passiert und verbinden Tee mit einem interessanten Erlebnis. Zudem erfahren die Kinder, dass Früchte auch in dieser Variante verwendet werden können.

Impressum

© Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
Eigerplatz 5 | CH-3007 Bern
T +41 31 385 00 00 | info@sge-ssn.ch



tabula | Zeitschrift für Ernährung
Redaktion T +41 31 385 00 17 | www.tabula.ch



Ernährungstests
www.sge-ssn.ch/tests



shop sge | Der Online-Shop der SGE
T +41 31 385 00 00 | www.sge-ssn.ch/shop

Folgen Sie uns auf



Mit finanzieller Unterstützung von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV



SWISSLOS

Lotteriefonds
Kanton Bern