



Bewusster Umgang mit dem Wasser lernen

Kindergärtnerinnen Sabrina Gysin und Francesca Demenga



Projekt: Das Thema in den Lektionen zur Expo im Kindergarten dreht sich vor allem um den täglichen Wasserverbrauch und das Händewaschen. Nach der ersten Beobachtung, wie sich die Kinder die Hände waschen und einer Untersuchung, was sie vom Wasser schon wissen, werden die weiteren Lektionen vorbereitet.

Die Kinder werden spielend an das Thema herangeführt: sie haben Gedichte erfunden über das Händewaschen, haben Fotografien von verschiedenen Stadien der Tätigkeit geordnet und haben sich gegenseitig in Gruppen gezeigt, wie man die Hände korrekterweise wäscht. Mit kleinen Fingerpuppen wurden Geschichten zum Thema Wasser in der Welt erzählt und die Kinder haben Worte gelernt, welche

einen Zusammenhang haben mit dem Wasser und seinen Bewohnern.

Lernziel: Die Kinder sensibilisieren in Bezug auf den Wasserkonsum und lernen, so wenig wie möglich zu gebrauchen. Lernen wo man das Wasser finden kann.

Resultat: Das Buch «Cristallino auf der Suche nach seinen Farben» (Gnos Landolt M., Baeschli Verlag) welches durch alle Lektionen geleitet hat, hat geholfen, die Lektionen für die Kinder verständlich zu gestalten, da ein persönlicher Bezug mit dem Wasser entstanden ist. Durch verschiedene Methoden in den Lektionen war der Lernprozess intensiv und für die Kinder war das Thema anziehend.

<http://youtu.be/yG9vLEBneXQ>



Wie macht man Brot?

Kindergärtnerin Elfriede Bühler

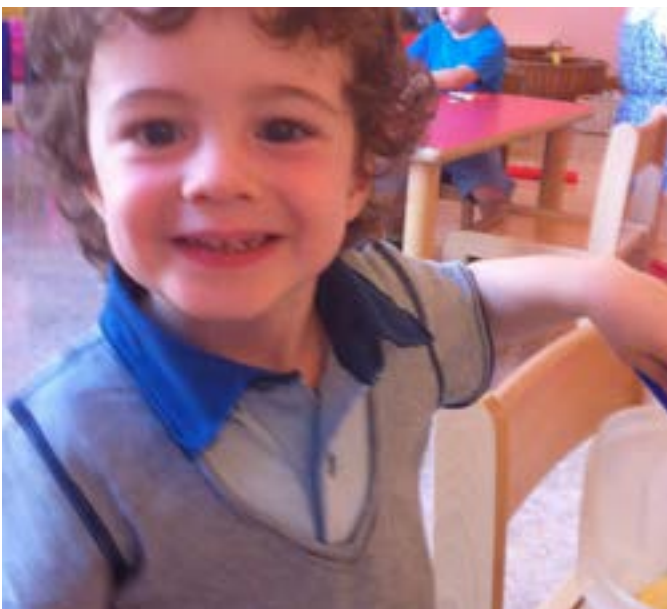
Um den Kindern im Kindergarten beizubringen woraus Brot besteht und wie man es produziert, erzählt die Lehrerin ihnen woher das Mehl kommt und wie wir es nutzen können. Nachdem alle sich die Hände gewaschen haben, wird das Mehl auf den Tisch gehäuft und die Kinder graben einen See mit den Fingern. Danach wird langsam Wasser, Hefe und Salz dazu gefügt, aber aufgepasst, dass sich Salz und Hefe nicht berühren. Jetzt dürfen die Kinder alles durchmischen mit den Händen, bis der Teig schön konsistent ist und zum Aufgehen gebracht wird. Wenn der Teig fertig ist, formen die Kinder die gewünschten Brotarten: grissini, Brötchen oder schiacciatine. In der Mensa werden die Brötchen gebacken und dann zum Zvieri von den Kindergärtner/-innen verschlungen.

<http://youtu.be/qbbe0WId310>



Gesunde Ernährung und getrennter Abfall

Kindergärtnerinnen Corina Lovati und Bea Brunner



Das Ziel der Lektionen ist es, den Kindern durchzugeben, was gesunde Ernährung ist. Nachdem sie verschiedene Früchte kennen gelernt haben, sind sie fähig, mindestens vier gesunde Nahrungsmittel aufzusagen. Indem sie verschiedene Früchte und Gemüsesorten geschält und in Stücke geschnitten haben, entwickeln die Kinder ihre Feinmotorik und lernen den korrekten Umgang mit dem Messer. Als drittes Thema wird der Wert des getrennten Abfalls durch genommen und die Kinder lernen, was in den Kompost geworfen werden muss und was nicht.

<http://youtu.be/y0MMscMrerM>