



Pädagogische Impulse

Teig ist nicht gleich Teig

- Sprich mit den Kindern über Teig – woher kennen sie ihn?
- Von Keksen, Kuchen, Brot, Pizza – vielleicht auch Nudeln?
- Welches sind die Hauptzutaten?
- Wie fühlt er sich an, wie schmeckt er?
- Gibt es unterschiedliche Teigsorten?

Woraus wird eigentlich Mehl gemacht?

Schau dir mit den Kindern unterschiedliche Ähren und Getreidekörner an, um zu verdeutlichen, woraus Mehl besteht und dass es gemahlenes Getreide ist.

Warum heißt es eigentlich Flammkuchen?

Sprecht mit den Kindern darüber und überlegt, woher der Name kommen könnte. "Flammkuchen" bezieht sich auf die ursprüngliche Methode, den Teig in einem heißen, flammenden Ofen zu backen, um die Ofentemperatur zu testen. Mit dem dünnen Teig konnte der Bäcker schnell erkennen, ob der Ofen die richtige Temperatur für das Backen von Brot hat. Verbrannte der hauchdünne Teig, musste noch etwas gewartet werden, bis der Ofen abkühlte und es war nicht viel Teig verloren.

Etwas Mathe gefällig

Die Küche bietet ideale Anknüpfungspunkte an die mathematische Bildung. Beim Abwiegen können Kinder Zahlen erkennen, Mengen einschätzen, vergleichen und messen.

Aufgabenverteilung und Ablauf

- **Bei Kita-Kindern:** Knete den Teig ggf. zuerst selbst, dann können die Kinder übernehmen. Die Drei- bis Fünfjährigen haben vielleicht noch nicht die Kraft, den Teig wirklich mit den Händen durchzukneten. Doch die haptische Erfahrung genießen die meisten! Knete den Teig also selbst gut durch, bis eine homogene, nicht zu klebrige Masse entstanden ist. Danach kann jedes Kind selbst kneten. Streu vorher etwas Mehl in die Hände der Kinder, damit weniger Teig daran kleben bleibt.
- **Oder jedes Kind macht seinen eigenen Teig:** Die Teigzutatenmenge durch die Anzahl Kinder teilen und dann kann jedes Kind seinen kleinen eigenen Teig kneten, belegen und backen. Entweder erkennt jedes Kind sein Werk wieder oder es kann das Namenskürzel mit Bleistift auf das Backpapier jeweils daneben geschrieben werden.



Pädagogische Impulse

- **Bei einer größeren Gruppe** kann sich ein Teil um den Teig und der andere Teil um den Belag kümmern. Eventuell können sogar mehrere Belag-Varianten vorbereitet werden, dann gibt es mehr zu tun. Wissenswertes und weitere Impulse