

Ritual:

HÄNDE WASCHEN MIT KRÜMEL UND KLECKSI



ABLAUF:

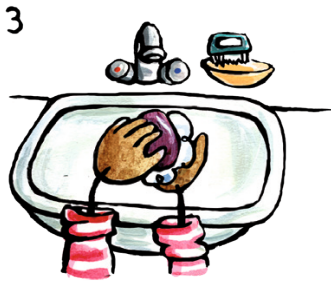
Um das Thema Hygiene in die Praxis umzusetzen, werden gemeinsam die Hände gewaschen.



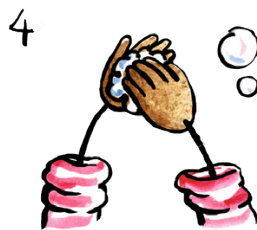
Uhr und Schmuck ablegen



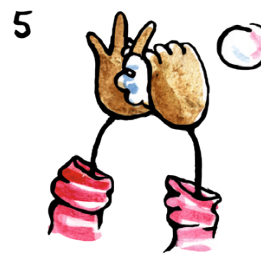
Ärmel hochkrempeln



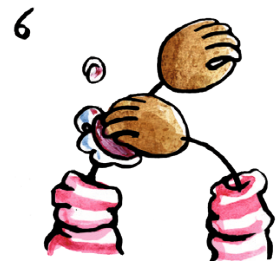
Hände nass machen und einseifen



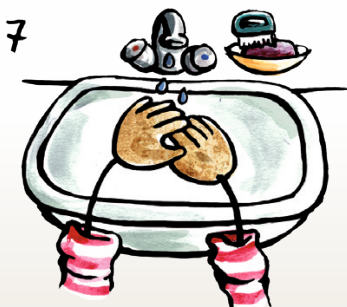
Handflächen und Handrücken einschäumen



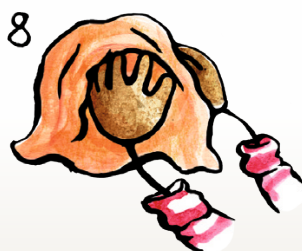
Zwischen den Fingern reinigen



Unterarme reinigen



Abspülen



Mit einem sauberen Tuch abtrocknen



Info

VORBEREITUNG: keine

ANZAHL DER KINDER: Gesamtgruppe (ggf. in Kleingruppen)

DAUER: 15 Minuten

MATERIAL: Wasser, Seife, Handtuch, Arbeitsblatt (Kopiervorlage)

LERNERFAHRUNGEN: Hygieneregeln kennenlernen und anwenden

Tipp

Die Kinder werden beim Händewaschen fotografiert. Sie stellen die Bilder Geschichte mit eigenen Fotos nach.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:

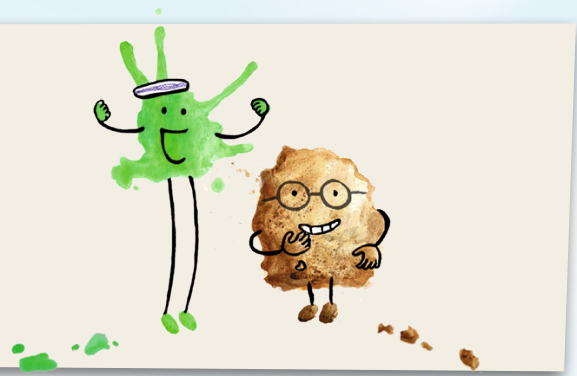


aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Ritual:

SPÜLEN MIT KRÜMEL UND KLECKSI

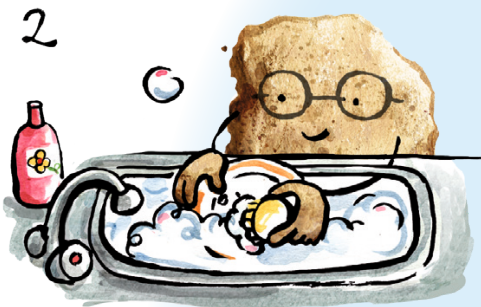


ABLAUF:

Erzählen Sie den Kindern die Geschichte von Krümel und Klecksi und die Schritte, in denen sie abspülen. Teilen Sie dann fünf Kindern einzelne Schritte zu. Über 2 bis 3 Tage werden die Kinder zum Spülen von kleinen Geschirrmengen eingeteilt, um sich von Krümel und Klecksi das Abspülen zeigen zu lassen.



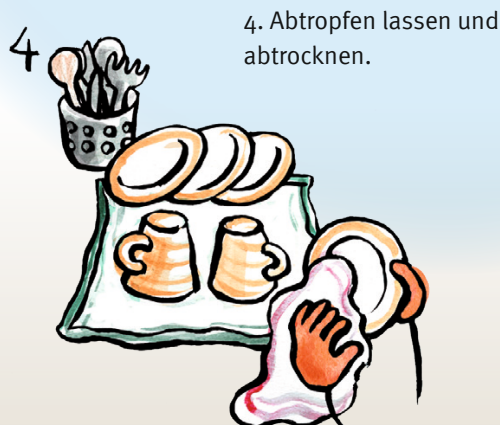
1. Geschirr sortieren und grobe Speisereste entfernen.



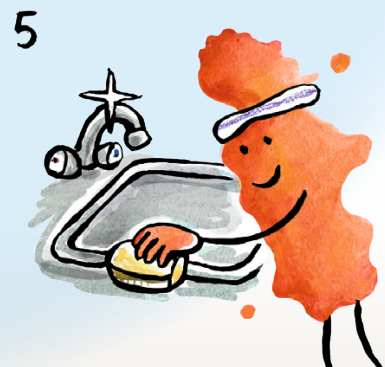
2. In ein Spülbecken warmes Wasser, in das zweite Becken kaltes Wasser einlaufen lassen, bis sie halbvoll sind. Wenig Spülmittel ins warme Wasser geben. Geschirr von allen Seiten spülen.



3. Geschirr in kaltem Wasser nachspülen.



4. Abtropfen lassen und abtrocknen.



5. Aufräumen, Spüle säubern.

Info

ANZAHL DER KINDER: 2 bis 5 Kinder

DAUER: 15 Minuten

MATERIAL: Spülbecken, Spülmittel, Spültuch oder Bürste, Tuch zum Abtrocknen

LERNERFAHRUNGEN: Arbeiten in der Gemeinschaft abstimmen, praktische Erfahrungen mit Wasser und Spülen sammeln, Bedeutung von Hygiene erfahren





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Ritual:

HYGIENE IN DER KÜCHE MIT KRÜMEL UND KLECKSI



ABLAUF:

Besprechen Sie mit den Kindern, welche grundlegenden Hygieneregeln eingehalten werden müssen, bevor sie anfangen Essen zuzubereiten.



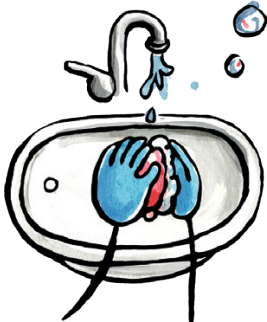
Info

ANZAHL DER KINDER: Kleingruppe

DAUER: 15 Minuten

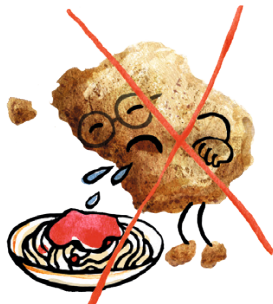
LERNERFAHRUNGEN: Hygieneregeln kennenlernen und anwenden

1



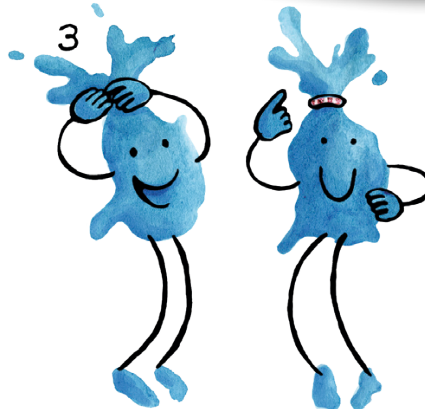
Die Hände vorher gründlich mit Seife waschen.

2



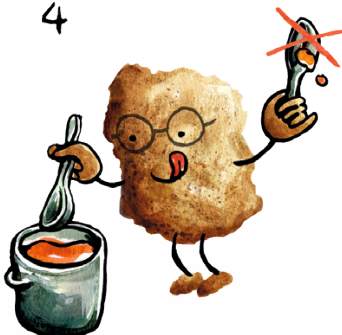
Nicht ins Essen niesen oder husten.

3



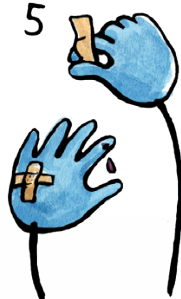
Lange Haare zusammenbinden.

4



Zum Probieren immer einen sauberen Löffel benutzen.

5



Kleine Verletzungen an den Händen mit einem wasser-dichten Pflaster verbinden.

6



Eine Schürze oder ein Handtuch umbinden.

Tipp

Die Kinder werden beim Händewaschen fotografiert. Sie stellen die Bildergeschichte mit eigenen Fotos nach.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:

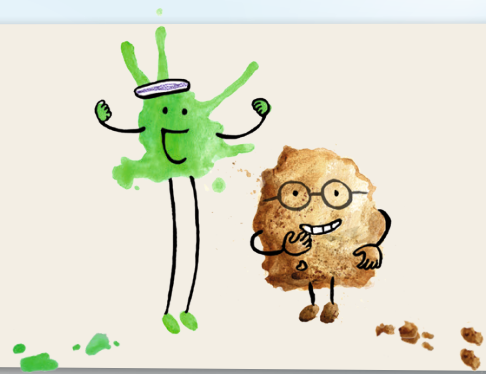


aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Gestaltungsspiel:

KRÜMEL UND KLECKSI GESTALTEN



ABLAUF:

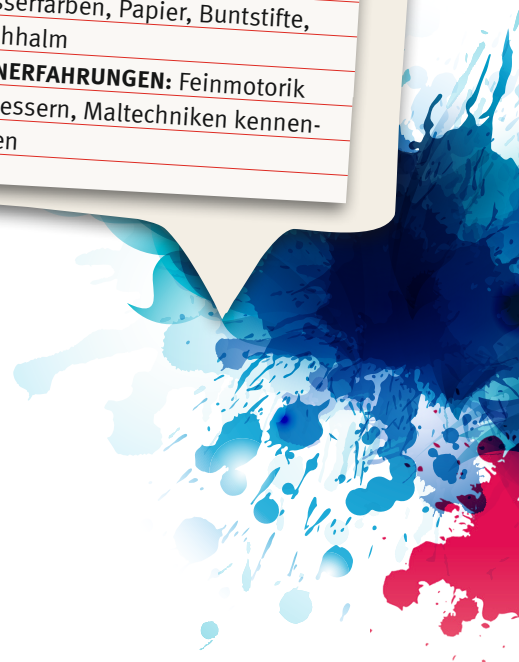
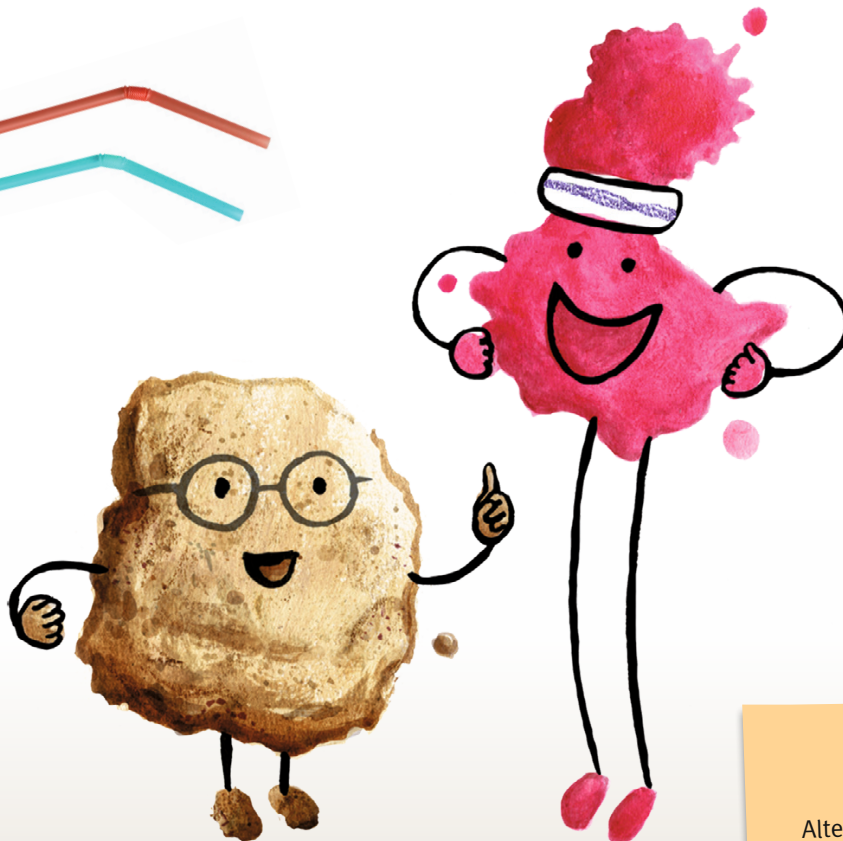
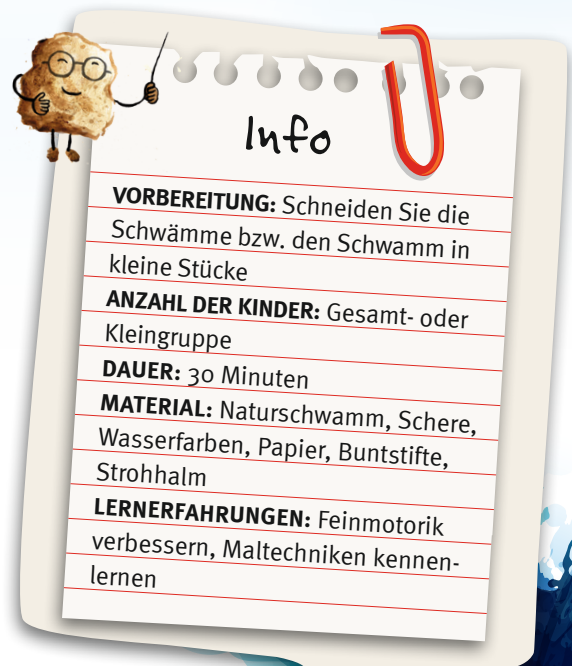
Gestalten Sie doch einmal mit den Kindern Krümel und Klecksi. So gehts:

Krümel:

Der Schwamm wird in die Farbe getunkt und auf das Papier gedruckt. Der „Krümel-Körper“ bekommt Arme, Beine und ein Gesicht mit Hilfe von Buntstiften.

Klecksi:

Ein Klecks Farbe wird auf das Papier gebracht und mit einem Strohhalm vorsichtig in Form gepustet. Arme, Beine und ein Gesicht werden Klecksi mit Buntstiften gemalt.



Tipp

Alternativ können z.B. Tischsets oder Stofftaschen bedruckt werden.





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

SAISONALER KALENDER

HEIMISCHES OBST UND GEMÜSE: WANN GIBT ES WAS?

OBST	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen, sauer												
Kirschen, süß												
Mirabellen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Quitten												
Stachelbeeren												
Tafeltrauben												

SALAT

	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
Eissalat												
Endiviensalat												
Feldsalat												
Kopfsalat, Bunte Salate												
Radicchio												
Romanasalate												
Rucola (Rauke)												



**Sehr geringe
Klimabelastung:**
Freilandprodukte



**Geringe bis
mittlere
Klimabelastung:**
„Geschützter
Anbau“ (Abdeckung
mit Folie oder Vlies,
ungeheizt)



**Geringe bis
mittlere
Klimabelastung:**
Lagerware



**Geringe bis
mittlere
Klimabelastung:**
Produkte aus
ungeheizten oder
schwach geheizten
Gewächshäusern



**Hohe
Klimabelastung:**
Produkte aus
geheizten
Gewächshäusern

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Quelle: Landfrauenküche, Die besten Rezepte für jede Jahreszeit,
Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf

verbraucherzentrale

GEMÜSE

	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Grünkohl												
Gurken: Salat-, Minigurken												
Gurken: Einlege-, Schälgurken												
Erbsen												
Kartoffeln												
Knollenfenchel												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												
Pastinaken												
Porree												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												

GEMÜSE

	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzel												
Sellerie: Knollensellerie												
Sellerie: Stangensellerie												
Spargel												
Spinat												
Spitzkohl												
Steckrüben (Kohlrüben)												
Tomaten: geschützter Anbau												
Tomaten: Gewächshaus												
Weißkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini												
Zuckermais												
Zwiebeln												
Zwiebeln: Bund-, Lauch-, Frühlings-												

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Quelle: Landfrauenküche, Die besten Rezepte für jede Jahreszeit,
Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf

verbraucherzentrale