

Kinder erleben den Sommer mit allen Sinnen

Ideen für KiTas von Maya Mohler, schnitz und drunder Kanton Baselland und Monique Mura, PL schnitz und drunder Kanton Zug

Durch Jahreszeiten bezogene Aktivitäten nehmen die Kinder den Wechsel von Frühling, Sommer, Herbst und Winter bewusst wahr und lernen, dass jedes Nahrungsmittel zu einer gewissen Zeit bei uns wächst. Man kann ihnen übrigens auch sehr gut erklären, warum im März noch keine Erdbeeren oder Tomaten gekauft werden und dass es auch schön ist, sich auf die reifen, einheimische Produkte zu freuen.



Bei einem Gemüse- oder Obstbauer beim Pflücken oder Ernten helfen.

Selbst gepflückte Erdbeeren oder andere Früchte zu Konfitüre verarbeiten

Kinder können beim Schneiden der Früchte mithelfen und evtl. die Gläser oder Deckel verzieren (bemalen, bekleben, behängen...). Gläschen könne als Eltern geschenke mitgegeben werden.

Selbstgepflückte / Saisonfrüchte zu Frappé oder Glacé verarbeiten

Kinder können beim Schneiden und Mixern der Früchte und evtl. beim Abfüllen der mithelfen
Grundrezept: 300 g Früchte pürieren, 200 g saurer Halbrahm oder Jogurt und 4 EL Zucker zugeben, mischen, in Glacéstängelformen füllen und gefrieren.

Kräuter aussäen

- Töpfler bemalen, Kräuter aussäen und beschriften
- Kräutergarten (evtl. in einem Kistli) anlegen
- Kräuter trocknen und zu Kräutersalz, Kräuteröl oder Kräuternessig verarbeiten, als Geschenk in selbst gestaltete Gläschen oder Flaschen füllen
- Pfefferminze trocknen und als Geschenk in selber bemalte Gläser abfüllen

Gemüse pflanzen

Einige Gemüse lassen sich sehr gut in einer Kiste anpflanzen, z.B. Radiesli, Salat, Cherrytomaten

Kürbis ziehen

Wenn möglich in Garten setzen evtl. im Herbst zum Aushöhlen gebrauchen oder Suppe kochen.

Farbenfrohe Eiswürfel

Eiswürfel originell selber machen: Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Zitronenschnitz, essbare Blüte, Minze- oder Melissenblatt in Eiswürfelschale einfrieren. Wasser evtl. mit wenig Himbeersirup einfärben, dient gleichzeitig als Süßungsmittel.



Eistee oder Kinderbowle selber machen

Früchtetee (ganze Stückli) mit gekochtem heissem Wasser ansetzen, ziehen lassen und mit kaltem Wasser auffüllen. ½ des Wassers evtl. durch Süßmost ersetzen. Für die Kinderbowle geschnittene Früchte hinzufügen.

Trinkhalme verzieren

Aus Papier beliebige Formen ausschneiden und bemalen, an Trinkhalme kleben.



Lustige Puddings mit Fruchtsauce

Jogurt- oder Quarkpudding in Sandkastenförmchen einfüllen, mit Fruchtsauce garnieren.

Frucht- oder Gemüsespiesschen mit den Kindern zubereiten

- Fruchtspiesschen evtl. auf eine halbe Melone stecken => Früchte-Igel
- Für Gemüsespiesschen „weiche“ Gemüse wie Gurken, Zucchini oder Cherrytomaten verwenden, nach Belieben mit Brot- und Käserondellen ergänzen.

Stockbrot am Feuer backen

Brotteig zubereiten, portionenweise einen Strang formen, diesen spiralförmig um einen Holzstock drehen, über dem Feuer backen.

Blumenbrote zubereiten

Brotstücken mit Butter oder Frischkäse bestreichen, mit gut erkennbaren, essbaren Blüten wie Gänseblümchen, Kapuzinerkresse, Ringelblumenblätter oder abgezapfte Schnittlauch- oder Kleeblüten verzieren. Den Kindern erklären, dass nicht jedes Blümchen gegessen werden darf.

**Wir wünschen viel Spass und
schöne Erlebnisse!**