

PÆDAGOGISK MATERIALE

FORMÅL OG MÅL

- Udvikle sprog, ordforråd og kommunikation.
- Træne finmotoriske færdigheder og øje-hånd-koordination.
- Fremme viden om madkulturer og traditioner.
- Udvikle kreativitet, fantasi og skabende evner.
- Træne socialt samspil gennem rolleleg og fælles aktiviteter.



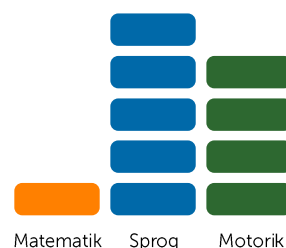
KNYTTET TIL LÆREPLANEN



Brød 8 stk.

Varenr. 123273

FAGOMRÅDE



AKTIVITETSFORSLAG

Lær materialet at kende: Materialet består af 8 sten formet som forskellige typer brød med naturtro farver og taktile detaljer. Kan bruges både inde og ude.

Undersøg sammen: Placer stenene på en måde, der efterligner virkeligheden – for eksempel i en brødkurv med et viskestykke omkring eller i papirposer, som om de lige er købt hos bageren. Tag stenene frem og vis dem for børnene. Lad dem føle, kigge og undersøge sammen. Stil spørgsmål for at udvikle børnenes tænkning, ordforråd og observationsfærdigheder. Spørgsmål som: "Har I set lignende brød før? Har nogen smagt sådan et brød? Hvad er jeres yndlingsbrød? Hvilke former har de forskellige brød?" Tal om hvornår man spiser de forskellige brød, og hvilke fyldninger man kan tilføje. Brug ord som: franskbrød, bolle, bagværk, skorpe, skive, skære, smøre, rug, hvede, mel, dej, ælte, bage.

Rollespil: Stenene passer lige så godt i et udendørs legekøkken som i et indendørs rollelegshjørne. I udekøkkenet kan man tilføje redskaber til at bage brød, såsom bageplader, kagerulle, ovnhandsker, målesæt og skåle. Naturmaterialer som agern, bark, pinde, sand og blomster kan bidrage til den kreative bageoplevelse, ligesom andre sanselige ingredienser som mel, urter eller kornsorter. Børnene vil måske prøve at blande mel og vand for at lave en dej – oplev følelsen af at røre og ælte dejen. I et rollelegshjørne kan børnene lege med at ælte, rulle og forme modellervoks. Man kan supplere med forskellige køkkenredskaber, serveringsfade, tallerkener og bestik samt et udvalg af andre "fødevarer". Andre idéer til rollelegen kan være at skabe scener som et bageri, en markedsbod, en café eller en picnic.

BEGREBER

mad, brød, traditioner, fortælling, skabelse, ordforråd om køkkenredskaber, form, mønster, rolleleg

TIPS OG IDEER

Smag på brød: Tilbyd lidt rigtigt brød, så børnene kan smage det selv. Hvilke ord kan de bruge til at beskrive brødet? Er det blødt inde? Har det en sprød skorpe? Tal videre om, hvad man bruger til at lave brød. Hvor kommer melet fra? Har børnene nogensinde set en mark med voksende hvede? Hvad bruger en landmand til at høste hveden? Man kan også undersøge mere om processen med at dyrke hvede, høste den, male den og bage brød.

Sorter og match: Print pdf'en kaldet "Tidy-mat" under Dokumenter og filer, og brug den til til sortering og samtale om brødenes form og egenskaber.

Find ud af mere: Find fakta om steder og lejligheder, hvor de forskellige brødtyper bages og spises rundt om i verden. Croissanter til morgenmad i Frankrig, safranboller til jul i Sverige eller challah til jødiske højtider.

Bag rigtigt brød sammen: Lav en enkel dej, og lad børnene ælte og forme. Alternativt kan I bage snobrød over bål (følg sikkerhedsanvisninger). Tal om, hvordan dejen ændrer sig under bagning.

Lav sandwich: Lad børnene lave deres egne sandwiches og tale om sundt fyld. Opgaver som at smøre, skære og lægge til rette styrker finmotorikken og madmodet.