

Der Apfel: Apfelkuchen backen mit Eingangsstufe (1./2. Klasse)

Beitrag von „Patschwatsch“ vom 15. Oktober 2012 18:03

Hello ihr beiden,

vielen Dank für eure Ratschläge!

SteffdA:

heißer Ofen etc fällt schon mal weg, weil wir nicht in der Küche sind 😊 Den Teig machen wir im sauberen Klassenzimmer. Und ich glaube Sauerei lässt sich kaum vermeiden 😊

Mama Muh:

ja, an Gruppen habe ich auch gedacht. Bin gerade dabei zu bestimmen wer was macht und dabei ist mir gerade aufgefallen, dass ich doch tatsächlich schon automatisch 4 Gruppen gebildet habe! *lach* 😂

ich wollte die Klasse in zwei große Gruppen teilen (damit ich zwei Teige für zwei Bleche bekomme - und nicht 22 SuS an einer Rührschüssel stehen). Diese untergliedert sich dann in weitere Gruppen:

max. 5 SuS für die Äpfel (max. 3 schneiden / 2 waschen)

max. 5 SuS für den Teig (2 für Mehl, 2 für Zucker, 1 für die Eier)

Und nun bin ich dabei, zu überlegen, was ich mit den anderen Zutaten machen lasse (Butter, Vanillezucker, Backpulver) Da hier ja nicht viel abgewogen werden muss und die Sachen nur "reingeschüttet" werden müssen überlege ich, dass die SuS aus der Teiggruppe dann diese Sachen auch noch in die Schüssel packen können - wenn sie mir vorher gezeigt haben, dass sie richtig abgewogen haben. Währenddessen dürften ja die anderen SuS ja schon hfftl. mit schneiden und waschen fertig sein...

Die Teigkinder können ja dann gemeinsam mit den Apfelkindern das Bleich mit Teig und Äpfeln bestücken. Und die, die nichts zu tun haben, decken halt den Tisch für's Kuchen essen 😁

Und falls noch Zeit ist kann man ja gemeinsam Überlegen, was Wörter wie "Erdapfel", "Pferdeapfel" etc bedeuten 😂

Ich finde, es hilft immer ungemein, wenn man mit jemandem über seine Ideen reden kann. Durch das Schreiben kommt man irgendwie immer noch auf andere Ideen und kann seine bisherigen ausbauen 😊