

Sybille Schmitz

Die 50 besten
Riech- und
Schmeckspiele



**DON
BOSCO**

MiniSpielothek

14 Kann man Brennnesseln essen?

Die Spielleitung bringt eine getrocknete und eine frisch gepflückte Brennnessel mit. Mit den Kindern wird besprochen, was sie schon über Brennnesseln wissen und was sie bereits mit Brennnesseln erlebt haben. Gemeinsam werden die Pflanzen bestaunt und daran gerochen.

Anschließend schneidet die Spielleitung gemeinsam mit den Kindern die frischen Blätter vorsichtig mit einer kindgerechten Pinzette und einer Bastelschere ab und hängt sie an einer Wäscheleine oder an einer reißfesten Schnur in einer Ecke des Raumes auf. Die Schnur muss dabei außerhalb der Reichweite der Kinder aufgehängt werden. Die Kinder erleben so, wie die Blätter trocknen.

Aus den **getrockneten** Blättern ergeben sich viele Zubereitungs- und Geschmacksvarianten, beispielsweise: gemeinsam Tee kochen, die Blätter im Mörser mahlen, probieren, auf Butterbrote streuen ...

Hinweis

Die Spielleitung muss die Kinder darauf aufmerksam machen, dass das Anfassen frischer Brennnesseln schmerzhaft sein kann und sie deshalb im Umgang damit vorsichtig sein müssen.

Material

getrocknete und frisch gepflückte Brennnesseln, Handschuhe, kindgerechte Pinzette, Bastelschere

15 Kräuterquark herstellen

Gemeinsam wird Kräuterquark hergestellt: Ein Kind verrührt Quark mit Schmand. Zwei bis drei Kinder schneiden eine Salatgurke in sehr kleine Würfel. Ein bis zwei Kinder schneiden Radieschen klein. Zwei bis drei Kinder zermahlen getrocknete Kräuter im Mörser. Ein Kind presst Zitronensaft aus, ein anderes würzt den Quark schließlich mit Salz und Pfeffer.

Für die Zubereitung sollte viel Zeit eingeplant werden. Die Vorbereitung dieser Köstlichkeit ist genauso wichtig wie das Essen selbst. Die Kinder haben bei diesen praktischen Tätigkeiten der Zubereitung zahlreiche Möglichkeiten, ihre Fertigkeiten und ihre Geschicklichkeit zu verfeinern. Außerdem bleibt so genügend Zeit, um zu riechen, zu schmecken und die verschiedenen Zutaten bewusst wahrzunehmen. Ist der Kräuterquark fertig, können die Kinder ihn mit gekochten Kartoffeln oder frischem Brot genießen. Guten Appetit!

Material

Schüssel, Löffel, Schneidebrett, Messer, Mörser, Zitronenpresse, Quark, Schmand, Salatgurke, Radieschen, getrocknete Kräuter, Zitrone, Salz, Pfeffer, evtl. gekochte Kartoffeln oder Brot

16 Joghurt-Pizza

Jedes Kind bekommt einen Teller und einen Teelöffel. Ein Kind verteilt mit einem kindgerechten Schöpflöffel den Joghurt auf den Tellern. Ältere Kinder sorgen durch Anheben der Teller und leichtes Kippen dafür, dass sich der Joghurt überall auf dem Teller verteilt. Der Joghurt stellt den Pizzateig dar.

Dieser Teig wird nun nach Belieben mit Zutaten belegt, die die Kinder schon zuvor klein geschnitten haben: frische Pilze, Salatgurke, Karotten, Tomaten und andere Gemüsesorten. Auch Mais, Erbsen und kleingeschnittener Schinken sind hervorragend als Pizza-Belag geeignet. Da der Joghurt bereits ein Milchprodukt ist, sollte aber für einen guten Geschmack auf Reibekäse verzichtet werden. Anschließend würzen die Kinder ihre Joghurt-Pizza noch mit Kräutern – eventuell sogar frischen, selbst gepflanzten und geernteten Kräutern – und mit Pfeffer. Guten Appetit!

Variation

Eine andere Variante der Joghurt-Pizza ist die Obst-Pizza: Die Kinder belegen ihren Joghurt-Teller mit frischen Stückchen verschiedener Obstsorten. „Würzen“ können die Kinder diese Pizza beispielsweise mit geraspelter Schokolade.

Material

pro Kind ein Teller und ein Teelöffel, Naturjoghurt, verschiedene Zutaten für den Belag der „Pizza“ (siehe oben), Schöpflöffel

17 Großes Fest der Sinne

In kleinen Gruppen stellen die Kinder verschiedene Speisehäppchen und Leckereien her. Hier können zudem die Eltern um Unterstützung gebeten werden: Auch zu Hause können „Probierhäppchen“ als Vorbereitung für das Fest hergestellt werden.

Für das Fest werden entweder im Gruppenraum, in der Aula, im Turnsaal oder im Sommer in der Außenanlage vier bis sechs Verkaufsstände mit den Kindern zusammen aufgebaut, an denen die verschiedenen Köstlichkeiten von den Kindern gekauft werden können.

Als Zahlungsmittel werden Muggelsteine verwendet. Jedes Kind bekommt zu Beginn des Festes zehn Muggelsteine. Die Kinder legen mithilfe der Spielleitung fest, wie viel eine Speise in Muggelstein-Währung kosten soll. Zudem können auch Preisschildchen gemalt werden.

Die Kinder können auch Muggelsteine dazuverdienen, indem sie an einem Stand mithelfen, Müll aufsammeln und wegräumen oder Verschüttetes aufwischen.

Tipp

Aus Hygienegründen empfiehlt es sich, die Muggelsteine vor dem Fest gründlich zu waschen.

Material

Muggelsteine, verschiedene Speisehäppchen (siehe oben)

18 Bunte Brotzeitplatte

Die Spielleitung verteilt an alle Kinder Brotzeitbretter und jeweils eine Scheibe Brot. Jedes Kind schmiert Butter auf seine Scheibe Brot und schneidet das Butterbrot dann in kleine Brotstücke.

In der Mitte des Tisches stehen mehrere Dosen mit verschiedenem Brotbelag: Salami-Scheiben, Emmentaler-Scheiben, Bergkäse-Scheiben, Erdbeermarmelade, Brotaufstrich, Tomatenscheiben, Schinken, geschnittener Schnittlauch, Frischkäse, Kresse, in Scheiben geschnittene Essiggurke ... Die Dosen sind alle mit einem Deckel verschlossen, sodass die Kinder die Zutaten nicht sehen können.

Das jüngste Kind beginnt und streift sich eine Augenbinde über die Augen. Anschließend hält die Spielleitung diesem Kind eine Dose nach der anderen unter die Nase. Das Kind darf raten, was es riecht, und sagen, ob es davon etwas auf einem seiner Brotstücke haben möchte.

Für jede richtig erratene Zutat gibt es einen Punkt. Das Kind, das die meisten Zutaten richtig erschnuppert und zugeordnet hat, gewinnt.

Gegessen wird erst, wenn alle Kinder ihre Brotstücke belegt haben.

Material

pro Kind ein Brotzeitbrett, eine Scheibe Brot und ein Messer, Butter, Dosen mit verschiedenem Brotbelag (siehe oben), Augenbinde