

PEDAGOGISKT MATERIAL



LÄROPLANSKOPPLAT

SYFTE OCH MÅL

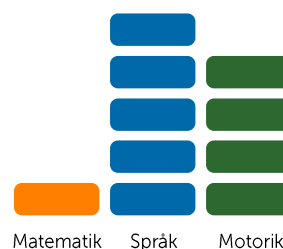
- Utveckla språk, ordförråd och kommunikation.
- Träna finmotoriska färdigheter och öga-handkoordination.
- Främja kunskap kring matkulturer och traditioner.
- Utveckla kreativitet, fantasi och skapande.
- Träna socialt samspel i rollspel och andra aktiviteter.



Lekmat av sten, Bröd

Art.nr. 123273

GRADERING



LEKTIONSFÖRSLAG

Materialet består av 8 stycken stenar som är designade som olika typer av bröd. Stenarna är verklighetstroga i sin färgsättning och har taktila detaljer. De kan användas både inne och ute.

Undersök tillsammans: Placera stenarna på ett sätt som efterliknar verkligheten till exempel i en brödkorg eller liknande med en handduk svept runt. Ett annat exempel är att placera dem i papperspåsar som om de vore helt färsk och köpta på bageriet. Ta fram stenarna och visa dem för barnen. Låt dem känna, titta och undersöka tillsammans. Ställ frågor för att utveckla barnens tänkande, ordförråd och observationsförmåga. Frågor som till exempel "Har ni sett liknande bröd tidigare? Har någon smakat sådant bröd? Vilket är ert favoritbröd? Vilka former har de olika bröden?" Fantisera vidare kring när man skulle kunna servera dessa bröd. Om man kunde addera någon fyllning- vilken skulle det i så fall varit? Användbara ord att prata om kan vara limpa, bulle, fralla, bakverk, skorpa, skiva, skära, bre, vete, korn, råg, havre, mjöl, deg, skörd, kvarn, mäta, blanda, knåda, baka.

Rollek: Stenarna passar lika bra i ett utomhus lekök som i en rollspels-hörna inomhus. I uteköket kan man lägga till redskap för att baka bröd, såsom bakplåtar, kavel, ugnsvantar, måttsats och bunkar. Naturmaterial som ekollon, bark, pinnar, sand och blommor kan bidra till den kreativa bakupplevelsen, liksom andra sensoriska ingredienser, som mjöl, örter eller något av sädeslagen. Barnen kanske vill prova att kombinera mjöl och vatten för att göra en deg – upplev känslan att röra och knåda degen.

I en rollspels-hörna kan man låta barnen leka med att knåda, kavla och forma leklera. Man kan komplettera med olika matlagningsredskap, serveringsfat, tallrikar och bestick, samt ett urval av andra "livsmedel". Andra idéer för rolleken är att skapa scener såsom ett bageri, marknadsstånd, café eller picknick.

BEGREPP

mat, bröd, traditioner, berättande, skapande, ordförråd kring köksredskap, form, mönster, rollek

YTTERLIGARE TIPS OCH IDÉER

Provsmaaka bröd: Erbjud lite riktigt bröd så att barnen kan smaka på det själva. Vilka ord kan de använda för att beskriva brödet? Är det mjukt inuti? Har det en krispig skorpa? Resonera vidare kring vad man använder för att göra bröd? Var kommer mjölet ifrån? Har barnen någonsin sett ett fält med vete som växer? Vad använder en bonde för att skörda vetet? Man kan även ta reda på mer om processen att odla vete, skörda det, mala det och baka bröd.

Sortera stenarna: Skriv ut pdf:en som heter "Tidy-mat" och använd den för att hålla reda på bröden när de inte används, samt prata om former och matchning.

Ta reda på mer: Leta upp fakta kring platser och tillfällen där de olika bröden bakas och äts runt om i världen. Croissanter till frukost i Frankrike, saffransbullar vid jul i Sverige eller challah för att fira judiska högtider.

Prova att baka riktigt bröd tillsammans: Den sensoriska upplevelsen hjälper till att utveckla viktiga handmuskler när barnen knådar, rullar, formar och skopar. Alternativt är "pinnbröd" enkelt och lätt att förbereda och baka över en utomhuseld eller liknande (följ säkerhetsföreskrifterna på platsen). Uppmuntra barnen att rulla sin degbit till en lång "orm" och linda den runt en pinne. Håll pinnbrådet precis ovanför elden och låt den gräddas. Bred brödet med smör, sylt eller marmelad.

Gör din egen smörgås: Man kan även göra smörgåsar tillsammans och prata om hälsosamma pålägg eller fyllning. Barnen kan vara villiga att prova ny mat om den är en del av en god smörgås de har gjort själva. Att bre fyllningar och skära ingredienser ger även fler möjligheter att utveckla finmotoriska färdigheter.