

## SINNVOLL KOCHEN AUF KLEINER FLAMME

**CHÖCHERLE MIT DER DOSE**

**Kinder entwickeln ihre Kompetenzen über spielerische Handlungen, die in diesem Projekt sowohl kognitive und motorische als auch emotionale und soziale Zugänge beinhalten. Kleine Konservenbüchsen dienen als Kochtopf und als Kochherd, ein Teelicht fungiert als Heizquelle. So werden funktionale Gestaltung, naturwissenschaftliche Inhalte sowie Gefahren von Feuer und Hitze thematisiert. Spass machen die handwerklichen Techniken, das olfaktorische und gustatorische Erlebnis, das gemeinsame Forschen wie auch das Vertiefen ins anschliessende Rollenspiel.**

**STUFE**

Unterstufe  
Die Bilder stammen aus einem Projekt mit einer 2. Klasse.

**DAUER**

4 – 8 Lektionen

**MATERIAL/WERKZEUG**

Kleine Konservenbüchsen, eiförmige faustgrosse Steine zum Auftiefen; Astflickzapfen, Stoffresten, grosse Nägel, Ton.

**QUELLEN**

Vergleiche Beitrag «Tischlein deck dich»  
In: GAUS-HEGNER, Elisabeth ed al. Himmelhoch & Türkisblau. Bildnerisches Gestalten und Werken für Kinder von 4 – 9 Jahren. Schulverlag Plus AG.

**KOMPETENZEN / LERNZIELE**

- Wahrnehmung und Kommunikation: Riechproben beschreiben; Phänomene beobachten, erklären; funktionale Anforderungen formulieren, Gestaltung danach beurteilen.
- Kontext und Orientierung: Kochvorgang erleben; Gewürze und Kräuter kennenlernen; alltägliche (zubereiten, abwaschen), soziale (Rollenspiel) und kreative Aspekte des Kochens erleben.
- Prozesse und Produkte: siehe folgend

**AUFGABENSTELLUNG**

Büchse als Kochherd – mit Boden nach oben aufstellen: «Wir wollen aus der Büchse einen Kochherd herstellen. Wie könnten wir das machen?»

Büchse als Kochtopf – mit Boden nach unten aufstellen: «Wir wollen in unserer Konservenbüchse ein Süppchen kochen! Wie könnten wir das machen?»

**EXPERIMENTIEREN UND ENTWICKELN**

- Die Überprüfung der Idee, die Büchse auf die Rechaudkerze zu stellen oder sie drüber zu stülpen, führt zur Erkenntnis, dass die Flamme ausgeht.
- Kerze unter einem Trinkglas beobachten, leicht anheben, Hypothesen äussern/verifizieren. Strategien nennen für Luftzufuhr, für optimalen Abstand Büchsenboden-Flamme, für weitere Anforderungen, beispielsweise braucht Büchse als Kochherd oben eine Vertiefung, als Kochtopf darf sie nicht herunterfallen.

**DESIGNPROZESS / GESTALTUNGSPROZESS**

- Kochherd alleine/zu zweit entwickeln. Vorgang des Auftiefens sowie Lochen der Büchsen vorzeigen.
- Büchse als Kochherd: nur Stahlblech geeignet; Büchsenboden in wiederholten Durchgängen unter steten Schlägen und Drehen der Büchse in einer engen Spirale von der Mitte zum Rand bombieren.
- Büchse als Kochtopf: als Griffe Holzkugeln von innen anschrauben.
- Tellerchen: von Tonplatte Scheiben ausstechen (mit PET-Flasche), über Astflickzapfen mit Stoffzwischenlage formen, Tellerboden vertiefen, mit Prägungen experimentieren.
- Tässchen: Daumenschalen formen, Wand zum Henkel drücken, mit Trinkhalm lochen, Tassenrand mit alter Schere nachschneiden.
- Löffel und Gabel: Vorgehen/Formgebung selbst finden lassen.
- Begutachten und Weiterentwickeln: In der Entwicklung laufend beurteilen und optimieren: Genug Luft oder mehr Löcher stechen? Genug Wärme oder Abstand zur Flamme verändern? Büchse ausreichend gesichert?
- Dokumentieren und Präsentieren: Rollenspiel: Süpplein, Breilein kochen, auftischen, gegenseitig kosten lassen, Zutaten raten, Rezepte aufschreiben und lesen.



Mit dem gemeinsamen Einstieg werden die Schülerinnen und Schüler für die Problemstellung und mögliche Lösungswege sensibilisiert.



Büchsen lochen, mit Ton den Herd aufbauen und Riechproben beschreiben – vor dem Chöcherlen stehen vielfältige Aufgaben an.



Der Tisch ist gedeckt – als Belohnung und ersten Test der Konstruktion gibt es ein feines Süsschen und ein Schoggi-Fondue.