





# Sinnesübung Apfel

ABLAUF | CA. 30-40 MINUTEN



## Das Gespräch zum Einstieg:

Habt ihr eine Idee, wie/wo ein Apfel wächst? Wann ist wohl die Erntezeit? Wo kommt der Apfel her? Wie entsteht ein neuer Apfelbaum?

- 1 Sehen:** Wie unterscheiden sich die Äpfel in ihrer Form und Größe? Was fällt euch auf? Welche Farbe(n) und Strukturen haben sie? Was sieht gleich aus? 
- 2 Tasten:** Jedes Kind erhält ein Stück Apfel jeder Sorte: Wie fühlen sich die Äpfel an? Vergleicht die Schalenoberfläche und das Fruchtfleisch. Könnt ihr auf der Schalenoberfläche Unebenheiten ertasten? 
- 3 Hören:** Wie klingen die ganzen Äpfel, wenn ihr draufklopft? Gibt es Unterschiede zwischen den Sorten? 
- 4 Riechen:** Wonach riechen die Äpfel? Unterscheiden sich die Sorten vom Geruch? Passiert schon etwas im Mund? Welche Erwartungen weckt der Geruch? 
- 5 Schmecken:** Ist der Apfel knackig oder mehlig? Was passiert mit der Spucke? Werden eure Erwartungen erfüllt? Ist der Apfel süß, sauer, bitter, salzig? Schmecken Schale und Fruchtfleisch gleich? 

**Das Gespräch zum Abschluss:** Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust, so etwas noch einmal zu machen?

## MATERIAL FÜR 12 KINDER

- 4 Äpfel Sorte 1
- 4 Äpfel Sorte 2
- ggf. 4 Äpfel Sorte 3
- Schneidebretter
- Messer

Je nach Zeit und Konzentrationsfähigkeit können die Kinder zwei oder drei Sorten verkosten.



## VORBEREITUNG | CA. 10 MINUTEN

Je zwei Äpfel einer Sorte waschen, in Viertel oder Achtel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke sortenrein auf den Schneidebrettern anrichten. Einen Apfel jeder Sorte ganz lassen. Außerdem einen Apfel je Sorte halbieren: einen quer, den anderen längs (im Foto rechts oben). Und vor dem Start Händewaschen nicht vergessen!

**Tipp: Beim Ablauf den aktuellen Schritt mit einer Wäscheklammer markieren.**

# Mehr Ideen zum Apfel



## MIT DEM APFEL AUF WELTREISE

Es ist kaum zu glauben, welche Transportwege viele Lebensmittel heute hinter sich haben, bevor sie im Laden verkauft werden. Die Kinder können die Herkunft von Äpfeln leicht recherchieren. Gestaltet gemeinsam eine Weltkarte, auf der die Kinder die Transportwege einzeichnen.

**Tipp zur Recherche im Einkaufsalltag: Das Ursprungsland muss bei Äpfeln immer angegeben sein.**

## GEMEINSAM ERNTEN

Apfelbäume können bis zu 15 Meter hoch werden. Äpfel direkt vom Baum zu pflücken ist für die Kinder ein tolles Erlebnis. Die Apfelernte geht von Mitte Juli bis Oktober. Vielleicht gibt es in eurer Nähe eine Gelegenheit zum Pflücken? Fragt doch mal bei Eltern, Freunden und Bekannten. Oder schaut auf der Karte unter [www.mundraub.org](http://www.mundraub.org)



## WARUM WERDEN AUFGESCHNITTENE ÄPFEL BRAUN?

Erforsche mit den Kindern, warum beim aufgeschnittenen Apfel die Schnittfläche braun wird: ein Apfelstück luftdicht in Folie packen, zwei weitere mit Zitronensaft und Wasser benetzen, eins unbehandelt lassen. Was passiert nach einiger Zeit? Die im Apfel enthaltenen Inhaltsstoffe reagieren mit dem Sauerstoff aus der Luft und färben ihn braun, v.a. bei alten Sorten. Das nennt man Oxidation.

**Tipp: Um das Braunwerden zu verhindern, muss man den Sauerstoff fernhalten, z. B. mit Zitronensaft.**

## AUS ÄPFELN ETWAS LECKERES ZUBEREITEN

Aus Äpfeln lässt sich allerlei Leckeres zaubern. Überlege gemeinsam mit den Kindern, welche Rezepte es gibt. Sie können auch ihre Lieblingsrezepte mit Äpfeln von zu Hause mitbringen. Weitere Anregungen und Rezepte findest du unter:

[www.sarah-wiener-stiftung.de/blog](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/blog)

[www.familienkueche.de/rezepte](http://www.familienkueche.de/rezepte)

