

Materialien und Werkzeuge sachgerecht handhaben können

- Wenn Sie mit Ihrem Kind basteln oder kochen, achten Sie darauf, dass es mit Ihnen zusammen alles Material wieder am richtigen Ort verstaut und aufräumt. Dies kostet Sie anfangs viel mehr Zeit, als wenn Sie es selbst getan hätten. Später werden Sie jedoch froh darum sein, dass Ihr Kind gelernt hat, was es gebraucht hat auch wieder wegzuräumen.
- Umgang mit Messer und Schere üben. Auch wenn die Schere und das Messer etwas Gefährliches sind, sollte ein Kind im Kindergartenalter damit umgehen lernen. Man benutzt zu Beginn aber kleine Kinderschere, die auch nicht so scharf sind und alte Messer, die schon etwas stumpf sind. Nehmen Sie sich genug Zeit, Ihrem Kind den korrekten Umgang mit Schere und Messer zu zeigen (Spitze oder Klinge nie in Augennähe oder gegen den Körper richten, Spitze immer nach unten halten und vor dem Schneiden prüfen, ob keine Finger im Weg sind. Beim Schneiden mit dem Messer nie gegen den Körper schneiden und immer ein Brett als Unterlage verwenden). Beginnen Sie mit ganz einfachen, kurzen Schneidaufgaben und lassen Sie Ihr Kind nie aus den Augen mit Messer oder Schere, so lange Sie nicht sicher sind, dass es damit gut umgehen kann.

☺ Tipp: Beim Kochen kann der Umgang mit dem Messer gut und regelmässig geübt werden. Suchen Sie für Ihr Kind ein Messer, das nicht zu scharf und nicht zu spitz ist. Lassen Sie es helfen beim Schneiden von Gemüse, Kartoffeln, Früchten und Kräutern. Besonders gut eignet sich für den Anfang eine Gurke, die es in Scheiben schneiden kann. Gurken sind handlich und weich und für den ersten Umgang mit dem Messer daher gut geeignet

