

## 小小的麦芽，甜甜的糖

活动缘起：

由于班级自然角地理位置的原因，光照不佳，对植物生长有一定的影响，所以本学期我们将自然角的植物进行了一些调整，更多的加入水培植物的种植，其中水培种子引起了幼儿很多的关注，各种各样的小芽芽吸引了孩子们的注意。

“哇！我们种的豆豆都发芽啦！”“这个是豌豆苗，长大了会结豌豆吗？”“老师，我知道小麦苗长大了结小麦”“我奶奶说过，小麦可以用来做面粉”“小麦还可以做麦芽糖”“我吃过麦芽糖，甜甜的”孩子们在七嘴八舌的谈论中对麦芽糖产生了浓厚的兴趣。于是，我们与麦芽糖的故事开始了……

《指南》明确指出，幼儿的学习是通过亲身感受、体验、探究、不断地发展，对自我，对他人，对外世界的认识，进行有意义的自我建构，我们要做的是最大限度地支持和满足幼儿通过直接感知、实际操作和亲身体验、获取经验的需要。

### 一、认识小麦

和小麦初次见面，孩子们通过看一看、摸一摸、闻一闻的方法初步了解小麦的外形特征，知道小麦是淡黄色、椭圆形、一颗一颗的农作物。孩子的思维特点是以具体形象思维为主的，通过看一看、摸一摸、闻一闻的方式直接感知了麦粒的特点。

### 二、水培小麦

孩子们先将麦子进行清洗，然后进行筛选，保留下优质的麦子进行水培。大家将挑选好的麦子泡在水中，让它们安静的睡一晚。孩子们把泡了一夜水的麦子进行了“搬家”，孩子们把小麦移到了水培盘中，均匀地铺好。



为了让孩子们直观地观察、感受到麦子发芽的变化，我们在自然角里创设了“麦子观察区”，让孩子们进行自主探索、观察麦子的生长过程。

从观察小麦的第一天起，孩子们就开始了焦急的等待，每天都仔细地观察着，照顾着，小心翼翼地为它们通风、喷水，但最开始的两天小麦们一点动静都没有，5月25日黄奕辰站在窗旁观察着小麦，突然他招呼同伴：“我怎么觉得小麦有变化？”果然，在水培的第三天小麦终于发芽啦！孩子们相互传递着这个好消息，纷纷从班级的各个区域赶向窗边。经过一周时间，每天换水喷水，小麦在孩子们的照顾下慢慢长大了，从小小的白点，到长长的“小脚”，最后变成了会“挠痒痒”的麦苗……大家在观察中发现小麦先是长出了白色的芽，然后白色的芽上长

出了绿色的芽，然后小麦越长越高。在种植过程中，孩子们积极主动，并且通过对麦苗的细心观察，真切感受到植物的生长变化过程，促使了他们在探究过程中求真务实。

小麦要长多高才能做麦芽糖呢？我告诉孩子们小麦长到 4-5 厘米就是制作麦芽糖最好的时候啦！孩子们每天都拿着尺子量！终于，小麦长到了 5 厘米，我们在短短的时间里，共同见证了一颗麦子的前半生，是时候制作麦芽糖啦！但是问题也来了，由于孩子们没有亲身体验制作过麦芽糖，所以完全不知道该怎么制作。于是我们通过查阅资料、观看视频等直观了解，最终孩子们整理出了制作麦芽糖的过程。

### 三、制作麦芽糖

在制作之前我们先进行一下分工，我们一起安排了淘米组、洗麦组、切麦组，每位小朋友都有自己的工作，大家各就各位，准备开始啦！

淘米的小朋友将糯米清洗干净，放到了电饭煲中，按下电源键，静静等待着。不久，糯米粥的香气扑鼻而来。

洗麦组的小朋友一起将发育不好的麦子挑出来，优选麦苗之后进行清洗。



切麦的小朋友使出吃奶的力气将麦苗变成了麦碎，因为麦苗切的小小的、碎碎的，更容易和糯米混合均匀，这时候孩子们用勺子搅拌一下烧熟的糯米。呀！软软的，好粘呀！大家将糯米和切割好的小麦充分地搅拌在一起，放在电饭锅保温等待 5 个小时的发酵。

大概 4 个小时后电饭锅中变出了很多的汁水，闻上去有一股发酵的味道。孩子们拿来纱布袋，洗干净小手，把发酵好的麦芽汁用力挤出来。孩子们通过自己的方式，捏、挤、压、拧、卷等方式用双手得到汁水，哇，满满一大锅！



熬糖的过程中，需要不停的搅拌，熬了一会儿，教室里就飘满了麦芽糖的香味。在锅里需要不停地搅拌，咕噜咕噜，锅里的水分越来越少，渐渐地，锅里冒起了小泡泡，麦芽糖汁颜色越来越深，越来越浓稠。在孩子们的共同努力下，麦芽糖制作完成。

自己做的麦芽糖也太好吃了吧！超甜耶！孩子们品尝着甜甜的可以拉丝的麦芽糖，感受着劳动收获的喜悦，并将这份喜悦分享给了小伙伴。



中国文化博大精深，古人给我们流传下来的制糖方法，是他们智慧的结晶，孩子们亲身体会着这份古老手艺的传承。

一颗小小的种子到一口香甜的麦芽糖，这是对植物生长神奇变化最直接的认知和体验。日常看似平常的植物生长，通过水培、观察、操作等，孩子们在亲身体会、深入探究中，了解了小麦的生长过程；知道了好吃的麦芽糖是麦苗做出来的；体会到了每种食物的背后都有一系列的工序，都需要付出辛勤的劳动，学会了将自己的劳动甜蜜分享；体验到了成功的满足感……