



## Pädagogische Impulse

### Reste verwerten

Dieses Rezept ist ein Klassiker um altes, trockenes Brot zu verwenden. Nehmt dies doch auch als Gesprächsanlass um mit den Kindern darüber zu sprechen, dass viele Lebensmittel gar nicht gegessen werden, sondern in der Tonne landen und was man tun kann, dies zu vermeiden.

### Brot schneiden, bevor es zu hart ist

Das Schneiden von altbackenem Brot hat seine Tücken, denn insbesondere seine Brotrinde kann sehr hart sein. Deshalb ist es empfehlenswert, das Brot bereits frühzeitig in Scheiben zu schneiden und dann weiter trocknen zu lassen.

### Ofen statt Pfanne

„Arme Ritter“ können auch im Ofen zubereitet werden. Die in Eiermilch getunkten Brotscheiben können auch in einer Auflaufform im Ofen bei 200 °C circa 20 Minuten ausgebacken werden. Der Auflauf ist fertig, wenn er hochgegangen und schön goldbraun ist. Gerade, wenn mit jüngeren Kindern gekocht wird, eignet sich diese Variante gut. Außerdem lässt sich die Backzeit gut nutzen, um eine Beilage zuzubereiten oder den Tisch schön zu decken.

### Süß oder salzig

Kreiere mit den Kindern ein individuelles „Arme Ritter“-Rezept. Die Basiszutaten für „Arme Ritter“ sind immer dieselben: Eier, Vollmilch und altbackenes Brot. Alles, was darüber hinausgeht, liegt in Ihrer Hand – beziehungsweise in den Händen Ihrer Kochkinder. Trau dich, eigene Varianten zu entwickeln: Salz, Pfeffer und ein Hauch Muskat oder Curry, etwas geriebener Hartkäse oder eine süße Variante mit Zucker und Zimt. Überlege einfach gemeinsam mit den Kindern, was sie ausprobieren wollen.

### Gemeinsam genießen

Esst allen zusammen und sprecht über eure Geschmackseindrücke. Denk dabei auch an deine Vorbildfunktion.

### Über Geschmackseindrücke sprechen

Als GenussbotschafterIn hast du eine wichtige Vorbildfunktion. Das gilt nicht nur beim Kochen, indem du den Kindern beispielsweise Küchentechniken zeigst und erklärst. Auch beim Essen schauen die Kinder genau, wie du dich verhältst. Nutze diese Chance. Wenn du offen gegenüber neuen Geschmackseindrücken bist, werden viele Kinder eher bereit sein, Neues zu probieren. Wenn du deine



## Pädagogische Impulse

Geschmackseindrücke beschreibst, können die Kinder lernen, auch ihre eigenen Wahrnehmungen zu benennen.

### **Basteltipp Rezeptmappe**

Egal, ob du mit den Kindern unsere Rezepte einfach nur nachkochst oder eigene Kreationen entwickelst: Bastel gemeinsam mit den Kindern eine Rezeptmappe, in der die Kinder die Rezepte für zu Hause sammeln können.