



## Pädagogische Impulse

### Geröstet und ungeröstet

Vergleicht doch einmal die gerösteten Sonnenblumenkerne und die ungerösteten. Gibt es einen geschmacklichen Unterschied? Riechen sie unterschiedlich?

### Verschiedene Formen

Bratlinge können unterschiedliche Formen haben. Klein und kugelig oder flach und rund. Wie kennen es die Kinder und wie wollt ihr sie heute gemeinsam zubereiten?

### Gleiches Rezept, trotzdem anders

Wie alle Ich kann kochen!-Rezepte bietet auch dieses viele Änderungsmöglichkeiten. Probiert doch einmal unterschiedliche Gemüsesorten aus, oder Kürbiskerne statt Sonnenblumenkerne. Kocht oder isst kein Kind mit einer Nussallergie mit, können auch Nüsse genommen werden. Es schmeckt immer wieder anders.

### Extra knusprig

Für extra Knusprigkeit kannst du die geformten Bratlinge in Paniermehl, Polenta oder Sesam wenden.

### Aufgabenverteilung und Ablauf

- Bei einer kleineren Gruppengröße können alle alles gemeinsam machen, Schritt für Schritt.
- Jüngere Kinder können das Stampfen und Bratlinge formen übernehmen. Das Schneiden der Möhren und die Arbeiten am Herd erledigen erfahrenere Kinder oder die Erwachsenen.
- Im Backofen statt in der Pfanne braten ist fettärmer und „ungefährlicher“. Damit sie nicht zu trocken werden, die Bratlinge vor dem Braten im Backofen mit etwas Öl bepinseln. Auch zum Grillen eignen sie sich.