



Pädagogische Impulse

Eine ganze Einheit planen

Mach mehr aus dem Rezept: Mahle das Mehl für das Brot selbst und setze den Sauerteig selbst an. Die Kinder können so von Tag zu Tag beobachten, wie sich der Teig entwickelt, lernen Gärungsprozesse kennen (lass die Kinder am Glas riechen!) und erfahren die Bedeutung des Wortes „Sauerteig“ ganz bewusst.

Gemüsesorten kombinieren

Optisch besonders ansprechend werden die Brote, wenn du buntes Gemüse kombinierst, das sich in Farbe und Form unterscheidet. Beispiel Bunte Bete oder Tomaten: Gelbe, rote und gestreifte Sorten sehen nicht nur schön aus, in der Blind-Verkostung kann geklärt werden, ob es auch geschmacklich Unterschiede gibt.

Buttermilch verkosten

Die Flüssigkeit, die beim Butterschütteln entsteht, ist Buttermilch. Hebe diese auf und verkoste sie mit den Kindern. Wie schmeckt sie im Vergleich zu herkömmlicher Milch? Buttermilch aus dem Handel wird i.d.R. gesäuert, die Buttermilch aus der süßen, ungesäuerten Sahne nicht.

Wenn's nicht klappt

Sollte es mit dem Butter schütteln einmal nicht ganz klappen, lässt sich auch die cremige weiße Masse würzen und aufs Brot schmieren – schmeckt schön sahnig!

Eigene Kreationen

Es bietet sich an, dass jedes Kind oder Gruppe seine selbst geschüttelte Butter auch zu einer eigenen Kräuterbutter verarbeitet. Dazu könnt ihr unterschiedliche Gewürze und Kräuter bereit stellen und die Kinder wählen aus, welche sie verwenden möchten. Natürlich könnt ihr dann auch gleich noch eine kleine Verkostung machen.