



#### **Butter schütteln**

Die Gläser so auswählen, dass sie gut in die Hände der Kinder passen. Es können sich auch mehrere Kinder beim Schütteln abwechseln. Nehmt euch ruhig Zeit dabei. Hört und schaut gemeinsam, wie sich die Sahne verändert und probiert auch gern mal zwischen den einzelnen Schritten.

#### **Petersilie verarbeiten**

Die Petersilie kann auf unterschiedliche Art und Weise zerkleinert werden: mit einem Wiegemesser, einem Küchenmesser oder einer Schere. Wenn ihr die Zeit habt: Lass die Kinder verschiedene Techniken ausprobieren. Anstelle des Zupfens können sie die Kräuter auch mit einer Küchenschere oder einem Küchenmesser auf einem Brettchen schneiden. Mit dem Messer geht das so: Petersilie auf ein Küchenbrettchen legen, eng zusammenhalten und schneiden. Wichtig ist, dass die Klinge scharf ist. Sonst werden die Kräuter zerdrückt. Ein feuchtes Tuch unter dem Brettchen verhindert, dass es verrutscht.

#### **Kräuterbutter zubereiten**

Die frisch geschüttelte Butter ist noch sehr weich und lässt sich gut mit einer Gabel mit den Kräutern und Gewürzen vermischen. Wurde die Butter zwischendurch kühl gestellt, braucht es etwas mehr Anstrengung. Zum Probieren die Butter auf kleines Stückchen Brot geben.

#### **Gemüse schälen und schneiden**

Dabei die Schnitttechniken anwenden. → siehe auch Handreichung: „Umgang mit dem Messer“

#### **Möhren schälen**

Die Möhre auf ein Brettchen legen und jeweils eine Hälfte zur Seite weg schälen – mit genügend Abstand der Finger zum Schäler. Ist eine Hälfte geschält, die Möhre wenden und die andere Hälfte schälen. Manche Erwachsene müssen sich daran erst gewöhnen, da viele von uns gelernt haben in der Luft zu schälen.

#### **Radieschen schneiden**

Schaffe eine Auflagefläche, indem du an einer Seite etwas abschneidest. Feine Scheiben brauchen schon etwas Fingerspitzengefühl. Ungeübtere Messernutzer:innen können die Radieschen in gröbere Scheiben schneiden oder sie einfach nur vierteln und die Viertel einmal quer durchschneiden. Dabei immer die Schnitttechniken anwenden.



### **Rote Bete verarbeiten**

Die rote Bete waschen. Auf ein Brett legen und den Blatt und Stielansatz abschneiden. Die Rote Bete schälen – auch dabei auf dem Brett arbeiten. Hilfreich kann sein, die Rote Bete dafür einmal durchzuschneiden, um eine Auflagefläche zu haben. Ist es für die Kinder noch zu schwer, übernimmst du das Schälen und die Kinder können dann die Rote Bete so schneiden, wie sie sie auf ihren Broten haben möchten.