



Pädagogische Impulse

Idee für den Einstieg

Stelle einen spielerischen Bezug zum Rezept oder zum Essen her. So bleibt das Gericht besser im Gedächtnis. Beispielsweise, indem du eine Geschichte dazu erzählst. Die könnte aus Nord-Afrika sein, aus dieser Region stammt Couscous ursprünglich. Oder du gehst auf die botanische Herkunft der einzelnen Zutaten ein und zeigst den Kindern ein Bild der Ursprungspflanze. Vielleicht lässt du die Kinder das Gericht auch malen.

Partizipation

Lass die Kinder mitentscheiden, ob sie einzelne Zutaten weglassen wollen. Sprich mit ihnen über die einzelnen Zutaten und frage sie, ob sie alle Zutaten kennen und mögen. Vielleicht mögen nicht alle Kinder alle Zutaten? Überlege mit den Kindern, wie sie damit umgehen wollen. Sie können gemeinsam entscheiden, ob sie das Rezept nach Plan umsetzen wollen. Alternativ können auch die Zutaten in mehreren Schüsseln zubereitet werden. So entsteht ein Salatbuffet zur freien Bedienung. Im Anschluss können sie sich über ihre Zusammenstellungen austauschen.

Aufgabenverteilung und Ablauf

Damit die Kinder möglichst viel selbst machen können, aber natürlich nicht unbegleitet, überlege dir:

Welche Aufgaben ergeben sich aus dem Rezept?

Wer macht was?

Welche Tätigkeiten können die meisten Kinder relativ selbstständig durchführen?

- Gemüse waschen, Gemüse schneiden (je nach Alter der Koch-Kinder), Kräuter zupfen, Joghurt rühren. Bespreche mit den Kindern oder zeige ihnen zu Beginn, wie was geht. Natürlich ist bei leichten Aufgaben wie Kräuter zupfen auch einfach mal ausprobieren absolut erwünscht.
- Alleine oder gemeinsam: Entscheide von Fall zu Fall. Manche Aufgaben lassen sich kaum teilen, z.B. das Abspülen und Abreiben einer Zitrone. Beim Abmessen hingegen können die Kinder reihum löffelweise den Couscous zugeben bis auf der Waage das gewünschte Gewicht erreicht ist. Dressing schütteln, Joghurt rühren, abschmecken.
- Tätigkeiten, die du eventuell selbst übernehmen oder vorbereiten musst: Couscous mit heißem Wasser aufgießen bzw. kochen. Wenn ihr wenig Zeit habt, kannst du Teile des Gemüses bereits vorab waschen und schneiden.