



Pädagogische Impulse

Weniger ist mehr

Es kann einfacher sein, Kindern wenige Sorten Gemüse näher zu bringen als viele auf einmal. Deswegen kannst du mit den Kindern auch ein oder zwei Gemüsesorten auswählen und nur daraus den Eintopf zubereiten. Kartoffel-Möhre ist zum Beispiel eine gute Kombination.

Oder auch schön bunt

Eintöpfe können frei nach individuellen Geschmacksvorlieben zusammengestellt werden. Dabei könnt ihr beliebige Schwerpunkte wählen: nur regionales Gemüse, nur saisonales Gemüse, möglichst viele unterschiedliche Farben – der Fantasie sind hier praktisch keine Grenzen gesetzt.

Aufgabenverteilung und Ablauf

- bei weniger Zeit, die Kartoffeln schon vorher schälen.
- Es gibt viel zu schnippeln! Du kannst Schritt 1 und 2 gleichzeitig von vielen Kindern durchführen lassen. Sie sollten allerdings schon geübt schneiden können.
- Bei jüngeren Kindern hingegen könntest du schon vorbereiten und vorschneiden, sodass die Kinder mit deiner Unterstützung nur jeweils eine Kartoffel oder Möhre, etc. schneiden und ihr dann mit dem Kochen beginnen könnt. Gemeinsam könnt ihr dann aus sicherer Entfernung schauen, wie alles köchelt. Schmand rühren und Kräuter zupfen ist dann wieder eine gute Aufgabe für alle.

Konsistenzen entdecken

Der Eintopf kann auch püriert werden.