



## Pädagogische Impulse

### Raspeln oder schneiden

Durch das Raspeln der Gurken wird die Oberfläche größer und sie vermischt sich leichter mit dem Frischkäse. Probier mit den Kindern doch mal Gurke gerieben oder als feine Stifte: Fühlen sie sich unterschiedlich an, schmecken sie unterschiedlich?

### Rollen oder Klappen

Typischerweise werden Galettes an vier Seiten eingeklappt. Dazu die Galettes nicht zu kross backen lassen, damit sie sich noch gut umklappen lassen. Gerollt auf die Hand, zu schneckenförmigen Häppchen geschnitten oder beliebig gefaltet? Lass dir von den Kindern zeigen, wie sie ihre Galette am liebsten essen möchten. Sicherlich haben die Kinder eigene Ideen, wie ihre Galette befüllt werden und aussehen soll. Wenn die Rolle in Scheiben geschnitten wird, entstehen Schnecken, die auch auf Spießen als Finger-Food angeboten werden können.

### Aufgabenverteilung und Ablauf

Ältere Kinder können unterschiedliche Aufgaben parallel erledigen. Zum Beispiel: Eine Gruppe bereitet den Teig zu und eine andere schneidet das Gemüse.