



Küchentechniken

Zutaten abmessen/abwiegen

Zutaten mit der Waage zu wiegen oder dem Messbecher zu messen, ist eine beliebte Tätigkeit und auch schon für kleine Kinder geeignet. Wenn sie selbst noch nicht lesen können: Mach ihnen einfach eine Markierung am Messbecher oder zeige ihnen, bis wohin der Zeiger auf der Waage gehen soll. Auch die Maßeinheit in Esslöffeln funktioniert für kleine Kinder schon sehr gut.

Teig rühren

Anders als beim Flammkuchen wird hier ein flüssiger Teig zubereitet. Habt ihr den Flammkuchen bereits zubereitet, könnt ihr über die Unterschiede sprechen. Werden trockene und flüssige Zutaten miteinander vermischt, muss kräftig gerührt werden, damit es homogen wird und die Klümpchen verschwinden. Dafür eignet sich der Schneebesen gut, ihr könnt aber auch andere Werkzeuge, wie einen Kochlöffel oder ein Handrührgerät ausprobieren.

Gurke reiben

Vor dem Reiben die Gurke abwaschen und Gurke und Hände abtrocknen. Halte die Gurke fest und reibe sie gleichmäßig in Längsrichtung über die Reibe. Dabei darauf achten, dass die Finger immer oberhalb der Reibe bleiben, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Sobald dies nicht mehr möglich ist, das Reststück gleich aufessen oder mit einem Messer zerkleinern. Manchen Kindern fällt das Raspeln mit einer Vierkantreibe leichter, wenn sie zu zweit arbeiten: Ein Kind hält die Reibe fest, das andere raspelt.

Schnittlauch schneiden

Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln oder vorsichtig mit einem Tuch trocknen. Für das Zerkleinern eignen sich unterschiedliche Methoden: z.B. eine Küchenschere, ein Messer auf dem Brett oder ein Wiegemesser. Kinder können auch unterschiedliche Techniken ausprobieren und für sich testen, was gut funktioniert.

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.



Küchentechniken

Galettes backen

Kleine Kellen, gute Größe: Damit die Galettes schön dünn werden, muss man die richtige Menge Teig in die Pfanne füllen. Dabei hilft eine einfache (Saucen-)Kelle, die beim Portionieren bis zum Rand gefüllt wird.

Wenden mit Teller (für Erwachsene/Fortgeschrittene/ggf. ältere Kinder)

Nur mit großer Vorsicht versuchen! Ist die Unterseite der Galettes ausreichend gebräunt, lege einen umgedrehten Teller auf die Pfanne. Der Teller sollte mindestens so groß sein wie die Pfanne. Pfanne wenden, dabei den Teller festhalten. Vorsicht: Der Teller wird heiß und Fett kann aus der Pfanne tropfen. Die Galette liegt nun mit der hellen Seite auf dem Teller, so herum zurück in die Pfanne gleiten lassen. Oder nehmt zwei Teller zur Hilfe: Galette aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen, den zweiten Teller als Deckel draufsetzen und beide zusammen umdrehen. Funktioniert übrigens auch mit allen anderen Teigfladen.

Aufrollen

Besonders einfach geht das Aufrollen der fertigen Galettes, wenn diese zum Auskühlen in ein sauberes, leicht angefeuchtetes Geschirrtuch gelegt werden. Die Feuchtigkeit hält den Teig geschmeidig, er ist reißfester und lässt sich leichter wickeln. Außerdem gibt das Tuch extra Halt und verhindert das Eindrücken mit dem Fingern.