



Pädagogische Impulse

Komponentenessen

Wie beim Couscoussalat, bietet es sich auch hier an, die einzelnen Komponenten nicht zu vermischen, sondern sie getrennt voneinander in Schälchen anzubieten. So kann jedes Kind seine eigene Komposition erstellen.

Viele Wege, etwas klein zu machen

Bei diesem Rezept kommen verschiedene Zerkleinerungstechniken zum Einsatz: Schneiden, Pressen, Zupfen, Raspeln. Schaut euch doch einmal gemeinsam die Techniken an und besprecht, welche Technik für welches Lebensmittel angewendet wird. → siehe auch „Handreichung: „Sammlung Arbeitstechniken“

Genießen

Durch die veränderte Konsistenz verändert sich das Mundgefühl. Ein Stück Apfel kann sich im Ganzen glatter anfühlen als in Stücken. Ganze, rohe Möhren sind fester und härter zu beißen als dünne Raspeln. Mach den Test und verkoste mit den Kindern ein Lebensmittel in unterschiedlichen Zuständen. Genuss ist jedoch ein ganz individueller Prozess. Es kann sein, dass es Kinder gibt, die das Lebensmittel nach dem Zerkleinern nicht mehr mögen. Das ist vollkommen in Ordnung!