



## Pädagogische Impulse

### Konsistenzen entdecken

Die Suppe unterschiedlich fein pürieren und sich über den unterschiedlichen Geschmack austauschen. Wer die Suppe etwas flüssiger mag, gibt einfach etwas mehr Wasser hinzu. Im Standmixer püriert wird die Suppe besonders fein.

### Muss Suppe mit dem Löffel gegessen werden?

Sprecht mit den Kindern darüber und überlegt Alternativen und probiert sie aus. Warum nicht einmal aus der Tasse oder mit dem Brot aufdippen?

### Aufgabenverteilung und Ablauf

- bei einer **kleineren Gruppengröße** können alle alles gemeinsam machen, Schritt für Schritt
- Kinder, die nicht mit dem Messer arbeiten, können sich, während die Möhrenschnidegruppe die Möhren bearbeiten, um den Kräuterrahm kümmern. Dann kann die Kochzeit zum Tisch decken und Küche aufräumen genutzt werden.

### Junge Kinder

Für die ganz Kleinen könnten die Möhren schon im Backofen weich gebacken sein, dann lassen sie sich sehr einfach schneiden. Die Kochzeit verringert sich dann.