

Kochen mit Nasenbär Schiffmann und Alex, gemeinsam mit der Klasse 2.2

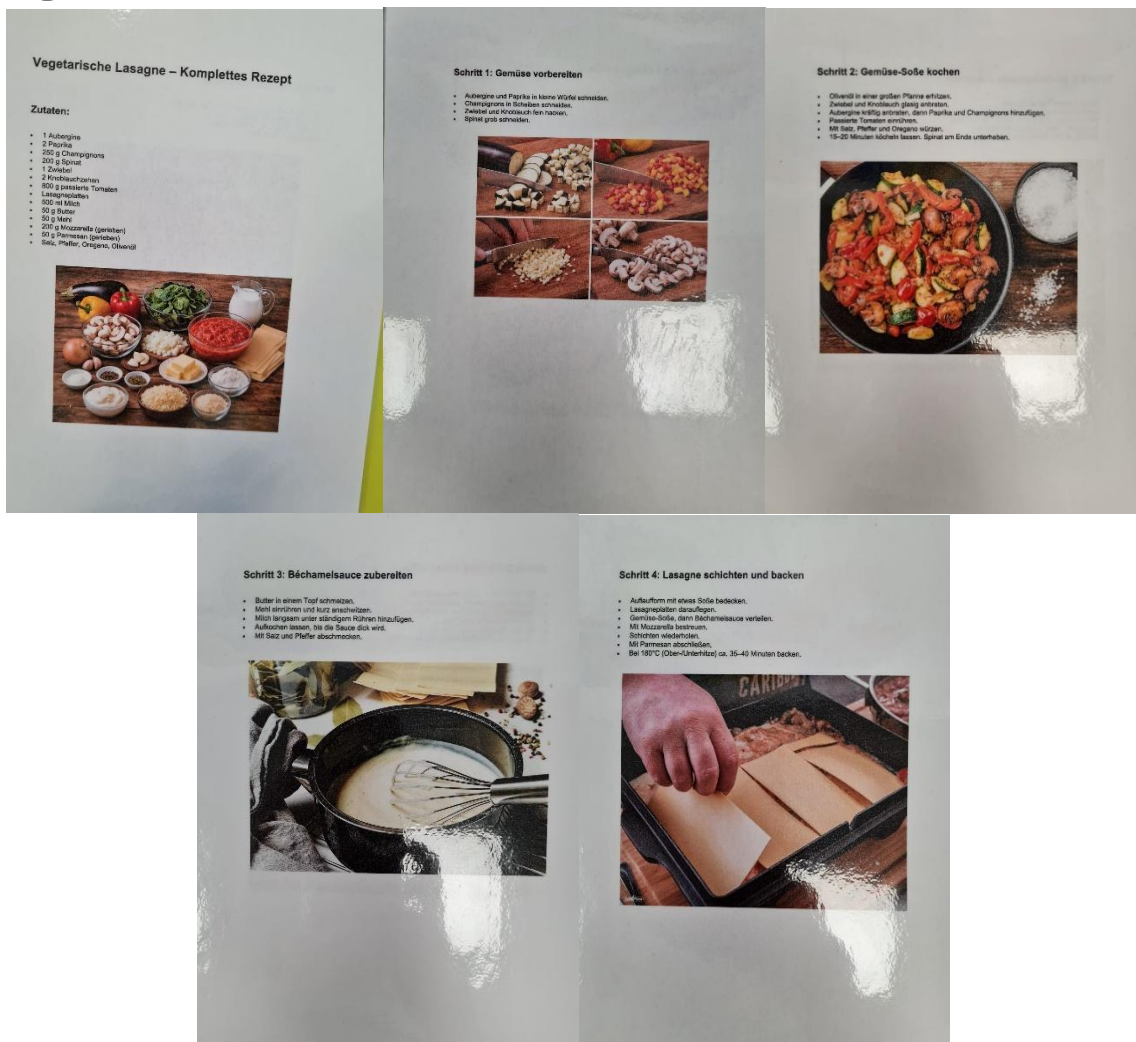
Das **KOCHPROJEKT** findet als regelmäßiges Angebot für jede Klassenstufe statt.

Begleitung:

Alex (Kinderschutzbund) klärte auf sehr lebendige Weise anhand der Ernährungspyramide über gesundes Essen auf. Die Kinder waren super interessiert.

Bildauswahl:

Die Zubereitung wurde anhand des Rezeptes für die *Vegetarische Lasagne* in 4 Einzelschritten erklärt



Alle Kinder wurden aktiv in den Arbeitsprozess eingebunden:
Z.B. das Gemüse und die Pilze schneiden. Durch den regelmäßigen Gebrauch lernen alle den sicheren Umgang mit Schneidewerkzeugen (Messern).



Küchenchef Ralph Schiffmann, genannt Nasenbär - Alle Daumen hoch!



Knoblauch, Pilze und Karotten
Dazu Zwiebeln und Charlotten
Und Zucchini klein geschnitten
Es gibt Lasagne keine Fritten
Am Herd da steht der Nasenbär
Die blaue Mütze steht ihm sehr
Alle Kinder halfen mit
Die Lasagne ist der Hit
Was lernen wir daraus?
Viele Hände, schnelles Ende!

Das Gemüse wurde dann mit den Kinder gemeinsam angebraten



Und schließlich zum Abschluss nach der gelungenen Vorbereitung konnte sich das Ergebnis sehen und essen lassen, mmmhh, lecker, das schmeckt!



...hoppla, da fehlt ja noch die Gabel



Lewend aus der Klasse 2.2 zum Kochprojekt:

„Wir hatten Gemüse Lasagne gekocht . Erst hatten wir Gemüse und Pilze geschnitten. In der Lasagne war Karotte, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch drin.

Mir hatte die Lasagne geschmeckt und ich fand es toll, dass ich die Lasagne probieren durfte.“

