



Heute kochen wir eine Bärlauchcremesuppe

Wir...

...waschen unsere Hände und bereiten unseren Arbeitsplatz vor- wo finden wir diese Dinge? Messer, Schneidebretter, Kochschürzen in der Küche holen

...benennen & betrachten die Zutaten -Zwiebel, Kartoffel, heimischen Bärlauch, Öl, Salz, Quimiq

...riechen & schmecken die Zutaten – Zwiebel treibt uns Tränen in die Augen, Bärlauch schmeckt etwas scharf, Kartoffeln kann man roh nicht essen....

...besprechen, welche Arbeitsschritte notwendig sind – Reihenfolge und Ablauf – Zwiebel & Kartoffel schälen und kleinschneiden, Bärlauch schneiden, Herd einschalten, Öl in den Kochtopf; abwarten können, bis das Öl heiß ist, vorsichtig alle Zutaten nacheinander in den Topf geben, umrühren, heißes Wasser in den Topf geben,...

...benützen elektrische Geräte – Zutaten kommen aus dem Kühlschrank –kalt; zum Kochen benötigen wir einen Herd – heiß, Pürrierstab - damit die Suppe cremig wird,...

...überlegen – Zeitgefühl entwickeln - Wie lange muss die Suppe kochen, bis sie essfertig ist?

...decken gemeinsam den Tisch - Esskultur– Tischtuch, Teller, Löffel, Gläser – und lassen uns die selbst zubereitete Suppe schmecken!

Mahlzeit & Guten Appetit!

