

# VORWORT

Liebe Lehrkraft,

in der eigenen Küche gibt es viel zu entdecken und zu lernen! Selbst zu wiegen, zu experimentieren und zu backen macht den meisten Kindern viel Spaß. Die Erfahrungen, die sie hierbei sammeln, fördern unter anderem Motorik, eigenständiges Arbeiten und Denken sowie mathematisches Verständnis.

Die kleinen Küchenprojekte sind so gestaltet, dass die Kinder die Aufgaben selbstständig bewältigen und meist ohne Hilfe bewältigen können. Viele von ihnen lassen sich sehr gut in der eigenen Küche umsetzen und eignen sich daher als Hausaufgabe oder auch für den Heimunterricht. Sicherlich können einige Projekte, wie zum Beispiel die Herstellung von Zaubersand oder Kartoffeldruck auch gemeinsam in der Klasse durchgeführt werden. Sollten sie den Frischetest bei Eiern in der Klasse durchführen wollen, empfehlen wir Ihnen zu Demonstrationszwecken unterschiedlich alte Eier zu verwenden. Auch können Sie die Eier anschließend eine Weile im Klassenraum lagern und das Experiment in regelmäßigen Abständen wiederholen. So können Sie mit den Kindern gemeinsam beobachten, wie lange die Eier tatsächlich noch frisch sind. Dies bietet auch einen guten Ansatz, um über das Mindesthaltbarkeitsdatum zu sprechen.

In diesem Heft finden Sie außerdem ein Backrezept für Schokoladenbrownies sowie eine Aufgabe zum Kreieren von Obstgesichtern. Bitte versichern Sie sich vor der Durchführung dieser Projekte, dass keiner Ihrer Schülerinnen und Schüler Allergien oder Unverträglichkeiten bezüglich der Zutaten aufweist. Sollte dies der Fall sein, können die Zutaten angepasst oder die Rezepte variiert werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Schülerinnen und Schülern viel Spaß!

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort / Inhaltsverzeichnis	1
Achtung, Zuckerfalle	2
Das Mindesthaltbarkeitsdatum	3
Alles eine Frage des Gewichts	5
Ei, Ei, Ei	6
Das verflixte Rezept – Schokoladige Schokoladenbrownies	7
Lustige Obstgesichter	10
Zaubersand herstellen	11
Kartoffelstempel	12
Lösung Rezept	13

