

# Kochprojekt der Biber

## Tag 1:

Die Kinder haben gemeinsam Kochbücher angeschaut und überlegt was sie kochen wollen. Zusammen haben sie sich dann für folgendes entschieden:

**Vorspeise: Karottensalat, Gurkensalat und Blattsalat**

**Hauptspeise: Spätzle mit Rahmsoße und Wienerle**

**Nachtisch: Vanille und Schokopudding mit Beeren**

Die Kinder haben sich dann entschieden wer für Vorspeise und Nachtisch zuständig ist und wer für die Hauptspeise.

Anschließend wurde mit Prospekten der Einkaufszettel erstellt und besprochen auf was wir alles achten müssen wenn wir gemeinsam kochen.



## Tag 2:

Damit es endlich mit dem Kochen losgehen konnte mussten wir erst in 2 Kleingruppen einkaufen gehen. Doch wohin müssen wir den? Es war klar wir brauchen noch Geld also sind wir erstmal zur Sparkasse. Außerdem waren wir noch beim Gemüse Dilger, bei der Metzgerei Winterhalter und bei Renates Lädlele. Die Kinder konnten anhand ihrer Einkaufsliste selber bestellen.



Nach dem einkaufen haben die Kinder, die für die Vorspeisen zuständig waren noch den Pudding gekocht. Dabei wurde der Schokopudding ohne Fertigpäckchen hergestellt und der Vanille Pudding mit Päckchen. So konnten die Kinder den Unterschied feststellen.



### Tag 3:

Endlich war auch für die anderen Kinder auch der Kochtag da. Es wurde fleißig geschnitten, gerührt, gepresst und probiert.

Alle Biber haben mitgeholfen und waren sehr eifrig dabei.

Auch die Kochmütze, die im Freispiel gebastelt wurde durfte nicht fehlen.

