

Wohin mit dem alten „Schoko-Niko“?



Alle Jahre wieder, ... nicht nur nach Ostern, auch nach den Weihnachtstagen stellt sich die gute Frage: „**Wohin mit den nicht verzehrten Weihnachtsleckereien?**“

In einem neuen Gewand können jedoch übrig gebliebene Nikoläuse, Butterplätzchen, Spekulatius, Lebkuchen und anderes Nachwerk wieder attraktiv werden. In diesem Artikel finden Sie einfache Rezepte, die Sie gemeinsam mit Ihrem Kind zubereiten können. Diese sind am Ende aufgeführt.

Bei der Zubereitung können Sie auch grundlegende „**Lebenspraktische Fertigkeiten**“ vermitteln. Dabei haben die erforderlichen Arbeitsschritte unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. Einige werden von Ihrem Kind womöglich bereits gut beherrscht, bei anderen sind Hilfestellungen notwendig, oder sie sind noch zu anspruchsvoll. Außerdem scheint die ein oder andere Tätigkeit auf den ersten Blick sehr einfach und banal klingen. Allerdings kann durch das aktive Einbinden Ihres Kindes in den Alltag die Teilhabe gefördert, und dessen Selbstvertrauen gestärkt werden. Dabei ist es immer wieder eine große Freude, den Stolz eines Kindes zu erleben, wenn es mithelfen darf, und dabei eine Handlung gar selbstständig bewältigen konnte!

Je nach Rezept können folgende Tätigkeiten von Ihrem Kind übernommen werden:

Sich organisieren durch das Einrichten eines strukturierten Arbeitsplatzes in der Küche

- Für eine gute Beleuchtung sorgen, ggf. eine zusätzliche Arbeitslampe aufstellen.
- Kontrastreiche und rutschfeste Unterlage unterlegen.
- Kontrastreiche Schneidbretter raussuchen.
- Schüsseln und Werkzeuge (Löffel, Messer, Spatel) bereit stellen.
- Kontrastreiche Schälchen zur Aufbewahrung der benötigten Zutaten bereit halten.
- Behälter für Küchenabfälle aufstellen.

Vorbereiten der Lebensmittel

- Obst waschen.
- Auspacken der Süßigkeiten, Butter, etc.
- Joghurtbecher oder andere Gefäße öffnen.

Mithilfe bei der Zubereitung

- Schälen, Zerteilen, Zerböseln und Schneiden der Zutaten.
- Trennen zwischen Lebensmitteln und Küchenabfällen.
- Zutaten (mit einem Löffel oder Schaber) in Gefäße bzw. Schüsseln füllen.
- Schüsseln mit einem Löffel oder mit einem Schaber auskratzen.
- Eingießen von Flüssigkeiten.

Weitere Lernziele, die dabei verfolgt werden können sind:

- **Handlungsplanung**
 - Eine Tätigkeit nach Anweisung in die Tat umsetzen.
 - Mögliche Unterstützung: Einfache und bekannte Signalwörter, Gegenstände oder Piktogramme/Bilder als Verweiser verwenden.
 - Dabei ggf. die Tätigkeit vorab als „Trockenübung“ ausführen:
Beispiel: Bieten Sie vor dem Arbeitsschritt „Rühren“ einen Löffel an, und führen Sie diese Tätigkeit mit Ihrem Kind durch. Achten Sie dabei auf die Handführung von hinten. Sie benennen Sie dabei die Handlung. Die fördert auch die Begriffsbildung.
- **Begriffsbildung** durch handlungsorientiertes Sprechen:
 - Handlungsabläufe im unmittelbaren Kontext beschreiben.
 - Die Zutaten benennen.
 - Über die Herkunft von Lebensmitteln sprechen.
 - Deren Eigenschaften erkunden und benennen: schmeckt ..., riecht ..., fühlt sich an wie ..., Farbe, Gewicht, Temperatur, ...
- **Mengenverständnis:**
 - Zählen der Lebensmittel bzw. der Küchenutensilien.
 - Zerteilen bzw. Schneiden der Nahrung.
 - Abmessen der Zutaten.
 - Das Gewicht von Nahrungsmitteln mit den Händen erfahren.
 - Verständnis zwischen voll-leer und leicht-schwer veranschaulichen.
 - Mengenkonzanz: Nachvollziehen, dass die Menge einer Masse nach dem Umfüllen in ein kleineres bzw. größeres Gefäß gleich bleibt.

→ Siehe dazu auch den Artikel: „Wohin mit den alten Schoki-Hasis?“, Ausgabe: April 2022

Förderung der sensorischen Wahrnehmung:

- Riechen (Zitrusfrüchte und Weihnachtsgewürze haben einen besonders intensiven Geruch.)
- Schmecken
- Bewusstes Spüren der Hände durch das Zerkrümeln, Zerreiben, Zerdrücken der Lebensmittel:
 - Wahrnehmen unterschiedlicher Texturen: hart-weich
 - Spüren von Temperaturunterschieden: warm-kalt

Rezeptide

- **Geschichtetes Dessert im Glas**
 - Keksbrösel, Schokoladenstückchen, Joghurt und Obst nacheinander in ein Glas schichten.
 - Alternativ: Lebkuchenreste verwenden.
- **Süßes Knuspermüsli**
 - Keksbrösel und Schokoladenstückchen als kleine süße Zugabe ins Müsli beimischen.
- **Spekulatius-Aufstrich**
 - 200 g Spekulatiuskekse zerkleinern und in einen Multi-Zerkleinerer geben,
 - 150 ml Kondensmilch hinzufügen,
 - ebenso 50 g weiche Butter,
 - 1 TL Zitronensaft
 - Variante: Schokoladenstückchen beimengen.
 - Alle Zutaten im Zerkleinerer hacken und vermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
 - Die Masse in ein Glas umfüllen und im Kühlschrank kalt stellen.
- **Schoko-Keks-Kuchen oder Muffin**
 - Nehmen Sie ein Ihnen bekanntes Rezept für einen Schoko-Nuss-Kuchen zur Hand.
 - Ersetzen Sie die Nüsse durch klein gehackte Plätzchen.
 - Geben Sie die Schokoladenreste hinzu.
 - Füllen Sie die Masse in eine Form.
 - Backen Sie den Kuchen bzw. die Muffins nach Rezeptanleitung.
- **Obstkuchen- oder Käsekuchenboden aus Keksbröseln**
 - Vermischen Sie 200 g Pätzchenbrösel mit 80 g flüssiger Butter.
 - Verteilen Sie die Masse in einer Springform.
 - Den Boden fest andrücken.
 - Einige Stunden kalt stellen und dann den Boden nach Belieben belegen.



