

Wohin mit den alten Hasis?

Wer kennt das nicht?

Ostern ist vorbei, und noch immer sind jede Menge Osterhäschen und Schokoeier übrig. Zu den Festtagen hatten es Mama und Papa, aber auch Oma und Opa bzw. Tante und Onkel wieder mal „nur gut gemeint“ und unsere „lieben Kleinen und Großen“ mit den süßen Leckereien reichlich verwöhnt. Wie jedes Jahr stellt sich nun die Frage: „Was mache ich nur mit den ganzen Resten?“ Klar, man könnte sie zum Backen verwenden oder zu Schokoladenstreusel verwerten, oder ...?

Mit diesem Artikel möchte ich Ihnen ein Schokoladenfondue empfehlen, in dem die „Osterschoki“ nur so dahinschmelzen wird. Zusammen mit Obst bekommt es außerdem einen „gesunden Anstrich“.

Dabei bietet es sich an, Ihr Kind in die Vorbereitungen einzubeziehen, wodurch es „Lebenspraktische Fertigkeiten“, wie das Einrichten eines Arbeitsplatzes in der Küche, das Zubereiten von Speisen sowie das Tischdecken und –abräumen lernt. Gleichzeitig kann die sprachliche und kognitive Entwicklung gefördert werden, insbesondere die Begriffsbildung, das Allgemeinwissen und das Bilden von Kategorien. Außerdem können mathematische Grundfertigkeiten angeregt werden.



Hier eine Übersicht über die Handlungen und daraus folgenden Fördermöglichkeiten

Auswahl der Obstsorten

- Obstsorten benennen
- das individuelle Lieblingsobst auswählen
- ermitteln, welches Obst sich für ein Schokoladenfondue eignet
- besprechen, wann und wo eine bestimmte Obstsorte wächst
- Obst nach Sorte, Farben, Größe, Gewicht und dessen Anzahl zuordnen
- ermitteln, welches Obst geschält, und welches nicht geschält werden muss

Vorbereitung

- mit dem Kind besprechen, welche Utensilien zum Schneiden benötigt werden
- gemeinsames Einrichten des Arbeitsplatzes:
Messer, kontrastreiches Brettchen, Mülleimer für die Obstabfälle
- Obst waschen und trocknen
- Mandarinen schälen und zerteilen
- Erdbeeren zupfen

Obst zerkleinern

- Das frühe Einüben von Schneidetechniken (Parallelgriff, Krallengriff und Tunnelgriff) helfen, dass Ihr Kind auch mit geringen Sehvermögen sicher mit dem Messer umgehen kann.
- Für Anfänger eignen sich vor allem weichere Obstsorten wie Bananen, Erdbeeren oder das Schneiden von Kuchenresten (Osterlämmchen oder Osterzopf). Dabei kann auch ein weniger scharfes Kindermesser verwendet werden.
- Verwenden Sie jedoch vor allem beim Schneiden von härteren Obstsorten (Äpfel) ein scharfes Messer.
- Wer möchte, kann nach dem Zerkleinern die Obststückchen noch einmal zusammensetzen und damit das Prinzip von „Ganz“ und „Geteilt“ verdeutlichen.

Erläuterungen zu den Schneidetechniken

- Parallelgriff

Die Hilfs hand umschließt das Schneidegut. Das Messer schneidet am Daumen entlang.



- Krallengriff

Die Fingerspitzen der Hilfs hand halten das Lebensmittel krallenartig fest. Das Messer in der dominanten Hand schneidet entlang der Fingernägel ab. Um Verletzungen zu vermeiden ist es wichtig, dass die Finger dabei nicht gestreckt werden.



- Tunnelgriff

Diese Schneidetechnik eignet sich vor allem beim Zerkleinern von rundlichen Lebensmitteln (Äpfeln). Dabei umfasst die Hilfs hand locker das Schneidegut, so dass sich zwischen Daumen und anderen Fingern ein „Tunnelbogen“ bilden. Mit der dominanten Hand wird das Messer durch die Mitte des „Tunnels“ geführt und durchgeschnitten. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis man die gewünschte Größe der Stückchen geschnitten hat.



Tisch decken – Tisch abräumen

- Überlegen, welches Geschirr und Besteck benötigt wird
- Geschirrs und Besteck nach der Anzahl der Personen zuordnen
- Essplatz einrichten: Wohin kommt der Teller, Gabel, Gläser, Serviette?
- Tisch abräumen - Kategorisieren: Was kommt wohin? (Bestücken der Spülmaschine, Einräumen in die Besteckschublade und in Schränke, etc.)

Allgemeine Tipps und Hinweise:

- Das Schokoladenfondue bietet eine schöne Gelegenheit für ein geselliges Zusammensein mit Ihren Liebsten. Nutzen Sie diese Runde für gute Gespräche mit Ihrem Kind. Genießen Sie diese Zeit! Dies wirkt sich förderlich auf die Bildung zwischenmenschlicher Beziehungen aus. Neben den sprachlichen werden somit auch soziale Fertigkeiten gefördert!
- Die Vorbereitung und das Verzehren eines Schokoladenfondues nimmt viel Zeit in Anspruch. Diesen Aspekt unbedingt einplanen und Stresssituationen vermeiden.
- Legen Sie bei der Vorbereitung Wert auf einen übersichtlichen Arbeitsplatz. Achten Sie auf gute Kontraste zwischen dem Schneidebrett und dem Obst. Verwenden Sie Messer mit kontrastreichen Griffen. Eine blendfreie Beleuchtung ist ebenfalls wichtig.
- Sprachliches Begleiten der Handlungen fördert den Wortschatz, die Begriffsbildung (Was bedeutet ein Begriff) und somit das Allgemeinwissen Ihres Kindes.
- Bei der Umsetzung keine vorschnelle Hilfe anbieten, d.h. abwarten und Hilfe einfordern lassen. Leisten Sie punktuelle Unterstützung und geben Sie dabei verbale Hilfestellungen.
- Lassen Sie Ihr Kind Teilschritte übernehmen, falls es noch nicht alle Tätigkeiten umsetzen kann.
- Durch das Aufspießen der Obststücke auf die Fonduegabel und durch das Eintunken in die geschmolzene Schokolade werden feinmotorische Fertigkeiten und die Auge-Hand-Koordination gefördert. Weicheres Obst oder Kuchenstückchen lassen sich leichter aufspießen als harte. Lassen Sie beidhändiges Arbeiten zu, d.h. die dominante Hand speißt auf, die Hilfs-hand hält die Nahrung fest. Verwenden Sie dabei ein kleineres Fondueset mit kleinen Gabelchen.



Guten Appetit!

