

## Lebensmittel-Kunstwerke

## Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Gruppenverband üben
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Küchengeräte richtig handhaben und benennen können
- ✓ Lebensmittel der Jahreszeit kreativ zubereiten

## Vorbereitung – Material

- Küchenutensilien herrichten- Brettchen, Messer, Löffel, Plastikschüsseln, Mixer, Spritzsack, Sieb
- Lebensmittel bereitstellen (siehe Rezepte)

## Schmatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung

## Frühlingsmandala

Auf einem Tisch und einer Unterlage wird ein großes Frühlingsmandala gestaltet. Sobald das Kunstwerk aus frischen Lebensmitteln fertig ist, darf es gemeinsam „genossen“ werden.

Passend zu den Gemüsesticks und -teilen gibt es einen Kräuter-Dipp und frisches Vollkornbrot.

Ihr braucht: (pro Schüler/in)

## Für den Dip

1 EL Sauerrahm  
1 TL gehackte Kräuter  
etwas Salz  
(oder Kräutersalz)

## Für das Frühlingsmandala

2-3 Radieschen  
2-3 Karotten  
Frische Kräuter

1 Scheibe Brot

## Radieschenmäuse und -kronen

Ihr braucht: (pro Schüler/in)

2 Radieschen  
1 Messer  
1 Schneidbrettchen

## Radieschenkronen

- Blätter und Wurzel vom Radieschen entfernen, waschen
- Mit einem Messer um die dickste Stelle der Wurzelknolle rundum Zacken einschneiden
- Ungefähr bis zum Mittelpunkt mit dem Messer eindringen
- Radieschenhälften fallen am Ende wie von selbst auseinander – schauen aus wie Kronen

## Radieschenmäuse

- Vom Radieschen einen kleinen Teil abschneiden. Der beschnittene Teil ist die Standfläche
- Auf zwei gegenüberliegenden Seiten Schlitz für die Ohren anbringen. Diese werden aus dem abgeschnittenen Teil angefertigt und in die Schlitz gesteckt.

Radieschenkronen  
passen hervorragend  
auf Butterbrote!

