

# Liebe Eltern,



in den nächsten Wochen macht unsere Klasse den Ernährungsführerschein. Gemeinsam mit Kater Cook bereiten wir ein leckeres Frühstück und kleine Gerichte zu und essen diese am Ende der Stunde gemeinsam. Dabei erfahren die Kinder viel über ausgewogenes Essen und Trinken und üben, mit Lebensmitteln und verschiedenen Küchengeräten umzugehen.

In Zukunft können Sie also auf die Hilfe Ihres Kindes bauen, wenn es darum geht, lustige Pausenbrote zu schmieren, kalte oder warme Gerichte zuzubereiten, den Tisch zu decken und natürlich auch die Küche wieder aufzuräumen.

Bitte ermutigen Sie Ihr Kind, die Rezepte auszuprobieren und Gemüse und Obst der Jahreszeit zu verwenden.

## So können Sie Ihr Kind unterstützen

Für den Ernährungsführerschein braucht Ihr Kind:

- Eine Schürze und zwei Geschirrtücher.  
Bitte nach jeder Führerscheinstunde waschen.
- Alle Lebensmittel und Küchenutensilien, die auf den Mitbringlisten Ihres Kindes angekreuzt sind. Das Küchenmesser bitte sicher verpacken, z. B. in einer Plastikdose.
- Ein Passfoto für das Führerscheindokument.

Rechtzeitig vor jeder Führerscheinstunde bekommt Ihr Kind eine Liste, auf der alles steht, was es mitbringen soll. Da die Kinder in Kleingruppen arbeiten, benötigen sie die meisten Geräte und Zutaten nur einmal für ihre Gruppe. Bitte helfen Sie Ihrem Kind, alle Sachen mitzubringen.

Gespült wird in der Regel zu Hause. Dafür packen die Kinder Arbeitsgeräte und Essgeschirr in einen Beutel, um es zu spülen oder zumindest in die Spülmaschine einzuräumen. Denn wer kocht, muss hinterher auch spülen!



## So können Sie uns helfen

In einigen Unterrichtsstunden brauchen wir erwachsene Helferinnen und Helfer. Um uns zu unterstützen, brauchen Sie kein Küchenprofi sein!

Datum und Uhrzeit:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Das erwartet Sie:

### Knackiger Gemüsespaß:

Die Kinder bereiten Gemüse zum Knabbern zu.

### Kunterbunte Nudelsalate:

Die Kinder machen Nudelsalate.

### Fruchtiger Schlemmerquark:

Die Kinder bereiten verschiedene Sorten Obstquark zu.

### Heiße Kartoffelgerichte:

Die Kinder bereiten eine komplette Mahlzeit zu.

Es gibt: Kartoffelbrei mit Salat und Backofenkartoffeln mit Kräuterdip.

### Praktische Prüfung:

Die Kinder bereiten ein Büfett für Gäste vor.

Herzliche Grüße



Name des Kindes \_\_\_\_\_

Die Information zum Ernährungsführerschein habe ich erhalten und gebe meinen Kind die benötigten Materialien mit.

Verträgt Ihr Kind bestimmte Lebensmittel nicht? Wenn ja, welche? \_\_\_\_\_

Ich möchte im Unterricht mithelfen.  ja, am \_\_\_\_\_  nein

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_