



KOCHEN MIT KINDERN

Förderung der Sinneswahrnehmung und der Kompetenz

Im 4-stündigen Aktiv-Workshop erfahren die Kinder in einer entdeckungsreichen und zwanglosen Form einen umfassenden Zugang zu den Lebensmitteln und zum Kochen. So werden die Kinder an verschiedenen Sinnesstationen ermuntert, mit all Ihren Sinnen die Lebensmittel zu erfassen, durch das Ertasten, das Riechen, durch Zuhören beim Verarbeiten und natürlich auch durch das Betrachten der Formen und Farben der Nahrungsmittel. Diese Lebensmittel werden dann zum Kochen verwendet und die Kinder können miterleben, wie sich die Konsistenz, die Farben und Gerüche ändern.



Ziel ist es, die unterschiedlichsten Sinneswahrnehmungen der Kinder im spielerischen Zugang anzuregen. Die Kinder erfahren sich selber und ihre Sinne noch besser und steigern dadurch ihre Kompetenz und das Selbstvertrauen. Gemeinsam oder in kleinen Gruppen werden die Kinder dann tatkräftig

mithelfen, das eigene Gericht (z.B. eine Pizza) herzustellen. Und zum Abschluss wird dann das Gericht mit Genuss verspeist.

Termin und Dauer: nach Vereinbarung, ca. 4 Stunden

Ort: in jeder Küche mit ausreichendem Platz

Leiter: Gerald Lojer (Koch und selbständig als Caterer, Psychologischer Berater)

Infos und Anmeldung: Gerald Lojer,
Mobil: 0664 - 51 20 448, info@beratung-seminare.at

