

Bremen Landesstelle	Bremen Stadt Ausschuss	bf Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 1415212 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Hohmann / Reheis Zuname		Flora/Manuel Vorname	
Schmidt, Susanne Illustrator/-in (Name, Vorn.)		Übersetz. von (Name, Vorn.)	Übersetz. aus Sprache
Der kleine Koch Lieblingsrezepte für Kinder Titel		ID: 14151415212	
Reihe		Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert	
978-3-86581-738-9 ISBN	70 Seitenzahl	12,95 Preis (EURO)	Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei
Oekom Verlag	München Ort	2015 Jahr	Zielgruppe <input type="checkbox"/> 0-3 <input checked="" type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input checked="" type="checkbox"/> 14-15 <input type="checkbox"/> 6-7 <input checked="" type="checkbox"/> 16-17 <input checked="" type="checkbox"/> 8-9 <input type="checkbox"/> ab 18 <input checked="" type="checkbox"/> 10-11
Buch: Hardcover Medienart/Ausführung	Sachbuch Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? (Wolgast-Preis)	Schlagwörter Kochen
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja	Erstelldatum: 22.11.2015		<input type="checkbox"/> Ja
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)		Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein	
Inhaltsangabe Koch- und Backrezepte für Kinder		Zentraldatei: _____	
		Verlag Datum _____	

Beurteilungstext

Ein sinnvolles Buch. Sinnvoll, weil es sehr konkret auf Küche und Küchenwerkzeug, Arbeitsmethode und Arbeitsschutz, Vorbereitung und Jahreszeitenkalender eingeht. Frühling, Sommer, Herbst und Winter – jede Jahreszeit hat ihre eigenen Produkte. Im Winter gibt es zwar Erdbeeren im Supermarkt, aber empfehlenswert ist es doch, sie nur von Mai bis Juli zu verarbeiten. Zwetschgen im August und September, Tomaten möglichst nicht im Januar, Blumenkohl von Juni bis November und so weiter und so fort. Die Gewöhnung daran, jedes Gemüse und jedes Obst 12 Monate im Jahr kaufen und genießen zu können, ist schädlich. Das wissen die Erwachsenen, Klugheit vorausgesetzt; die Kinder wissen es nicht.

Was die Rezepte angeht: Sie sind überwiegend zu aufwändig. Kinder brauchen einfache Rezepte und kurze Anleitungen. Sie haben keine Lust, 2 Seiten zu lesen, um Pfannkuchen backen zu können. Knuspergemüse mit Zitronenquark / Topfenspätzle mit Mais, roten Zwiebeln, Karotten und Schnittlauch / Roter Knödelspaß / Vegetarischer Burger mit selbst gemachter Mayonnaise – alles schön und gut, aber machen Kinder das? Gut, es gibt auch ein paar einfache Sachen. Letztendlich aber hilft es nicht, es müssen doch die Eltern ran, wenn es darum geht, dass die Kinder kochen lernen. Jeder Handgriff ist wichtig und das lernen Kinder nur anhand dessen, was die Eltern mit ihnen machen. Wie trenne ich ein Ei, wie rühre ich das Mehl, wie reibe ich Kartoffeln? Indem ich es den Kindern vormache. Sie sehen zu und machen es nach. Das ist einfach, braucht aber Zeit und Geduld. Überdies sind die Rezeptlisten viel zu klein gedruckt. Das könnte man besser machen. Gut gemeint, aber verbesserungsbedürftig.