

Obstspieße lecker selbst gemacht

Wenn Kinder bei der Zubereitung von Speisen (selbst wenn es „nur“ Obstspieße sind) helfen dürfen, schulen Sie nicht nur ihre feinmotorischen Fähigkeiten (beim Umgang mit dem Messer), sondern die Kinder sind meist auch viel „Probierfreudiger“ und testen vielleicht eher mal den Geschmack von unbekanntem Dingen. Also ruhig mutig sein und auch mal unbekanntes Obst ausprobieren!

Was ihr benötigt:

- Brettchen und scharfes Messer zum schneiden
- Verschiedene Obstsorten
- Zitronensaft
- Spieße, ein Teller zum anrichten



Schritt 1:

Legt euch das Brettchen und Messer bereit. Wascht das Obst gründlich unter fließendem Wasser. (Natürlich habt ihr auch eure Hände bestimmt vorher gründlich mit Wasser und Seife gewaschen ☺) Und schält gegebenenfalls das Obst. Danach dürft ihr Munter drauf los schnippeln. Achtet darauf, dass die Obststücke weder viel zu klein, noch viel zu groß werden. Wenn ihr das Obst fertig geschnitten habt, dann träufelt etwas Zitronensaft drauf, dann wird es nicht so schnell braun.



Schritt 2:

Nun dürft ihr nach Lust und Laune die verschiedenen Obstsorten aufspießen.



Schritt 3:

Schön anrichten und schmecken lassen.

Viel Spaß beim schnippeln und essen

**wünschen die Erzieherinnen und die Küchenfee
des Kindergartens Sonnenbär**

