



Pizza mal anders

- ein kindgerechtes Rezept zur Resteverwertung -

Liebe Kinder, liebe Eltern,
liebe Erzieherinnen, Erzieher und Lehrkräfte,

der Nachmittag auf dem Spielplatz war doch länger als geplant, die Kids mussten nur noch mal eben das Spiel beenden, für den Einkauf war keine Zeit und plötzlich haben alle einen Riesenhunger und der Kühlschrank gibt nur noch ein paar Reste her ...? Dann ist die etwas andere Pizza genau das Richtige! Wenn alle mithelfen, ist im Nu ein schnelles und kindgerechtes Essen gezaubert!

Und ganz nebenbei haben die Kinder noch so einiges Gelernt. Denn durch das gemeinsame Zubereiten der Pizza schulen die Kinder nicht nur ihre Kompetenzen im hauswirtschaftlichen Bereich, im Gespräch mit Ihnen als Eltern und Pädagogen lernen sie auch, wo unsere Lebensmittel herkommen und dass auch die kleinsten Reste Gemüse, die angetrocknete Scheibe Brot, der Rest aus der Ketchupflasche nicht in die Tonne gehören, sondern in ein köstliches schnelles Essen verwandelt werden können.

Wer?

- Kita- und Grundschul Kinder
- Jugendliche

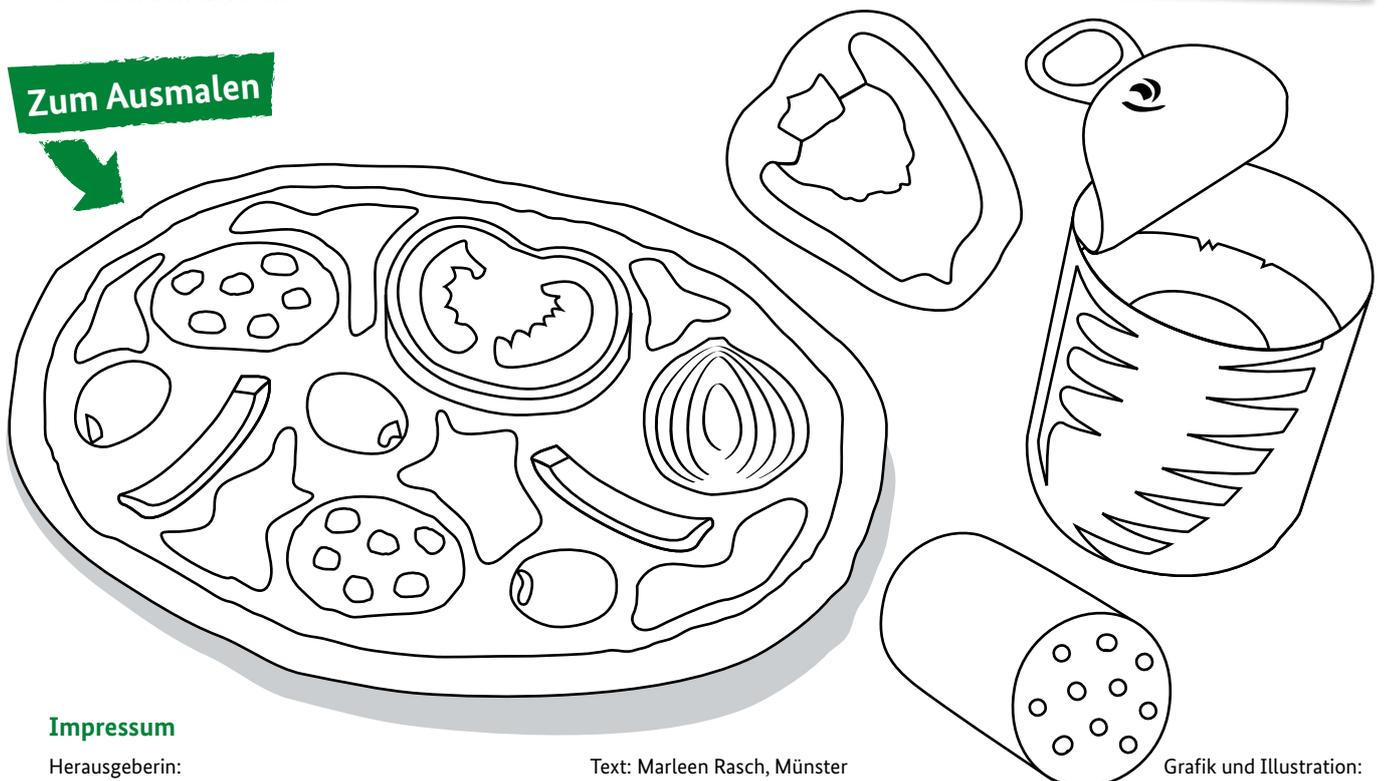
Was?

- Reste aus Kühlschrank und Brotkasten
- Küchenutensilien

Wo?

- Drinnen

Zum Ausmalen



Impressum

Herausgeberin:
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon +49 (0)228 6845-0 · www.ble.de

Text: Marleen Rasch, Münster
Redaktion: Andrea Hornfischer, BZL

Grafik und Illustration:
Sacha Buhl, BZL

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

Die etwas andere Pizza

Für deine Pizza brauchst du:

Küchenutensilien:

- Brettchen,
- Messer
- Backblech
- Backofen

Lebensmittel:

- Reste für den Pizzaboden können sein: Brot oder Brötchen, Wraps, ein Stück Fladenbrot,... (gerne auch schon etwas trocken)
- Reste für eine rote Sauce können sein: Ketchup, Grillsauce, Tomatenmark,... (du kannst auch verschiedene Saucenreste mischen)
- Reste für eine helle Sauce können sein: Schmand, Creme fraîche, saure Sahne, Frischkäse ... (oder auch verschiedene Reste gemischt)
- Reste für den Pizzabelag können sein: Mais, Tomate, Paprika, Salami, Pilze, gekochter Schinken, Zwiebel, Oliven, Käse (gerieben oder in Scheiben), Mozzarella

Und so geht's:

1. Lege deinen Pizzaboden auf ein Backblech.
2. Streiche deine Sauce (rot oder hell) auf den Boden.
3. Belege deine Pizza mit dem Belag, den du gefunden hast, falls du Käse vorrätig hast, und diesen magst, belege deine Pizza auch damit. Wer möchte, kann seine Pizza auch noch mit Salz, Pfeffer oder Kräutern würzen.
4. Backe deine Pizza für 5-10 Minuten bei 200°C im Backofen (ein wenig schneller geht es in der Heißluftfritteuse).

