

“Anweisungen befolgen“

Aufgabe 1: Knete herstellen

Sinneswahrnehmung: Akustisches Gedächtnis

Vorbereitung: Der/die Trainer:in muss im Vorfeld die benötigten Lebensmittel besorgen, um die Knete herstellen zu können.

Aufgabenstellung: Dem/r Schüler:in werden folgende Anweisungen vorgelesen. Dabei soll der/die Schüler:in aktiv zuhören und sich die Anweisungen merken. Diese sollen dann in der richtigen Reihenfolge ausgeführt werden. Man kann im Anschluss noch weitere Anweisungen hinzufügen (zB Schreibe den Namen deines Haustiers/deiner Mama etc.)

Selbstgemachte Knete

250 Gramm Mehl

100 Gramm Salz

1EL Alaun

250 ml kochendes Wasser

½ TL Lebensmittelfarbe

Arbeitsschritte:

- 1) Wiege alle benötigten Lebensmittel ab.
- 2) Gib 250 ml Wasser in den Wasserkocher oder einen Topf und warte bis das Wasser kocht.
- 3) Mische das Mehl mit dem Salz und Alaun.
- 4) Füge kochendes Wasser hinzu. (Achtung nur unter Aufsicht!)
- 5) Knete die Masse bis sie geschmeidig wird.
- 6) Wenn die Knete noch zu bröselig ist, kann man 1-2 EL Öl hinzufügen.

Aufgabe 2: ABC-Kekse backen

Sinneswahrnehmung: Akustisches Gedächtnis

Vorbereitung: Der/die Trainer:in muss im Vorfeld die benötigten Lebensmittel besorgen, um den Teig für die Kekse herstellen zu können. Außerdem werden Buchstaben-Ausstecher benötigt.

Aufgabenstellung: Dem/r Schüler:in werden folgende Anweisungen vorgelesen. Dabei soll der/die Schüler:in aktiv zuhören und sich die Anweisungen merken. Diese sollen dann in der richtigen Reihenfolge ausgeführt werden. Man kann im Anschluss noch weitere Anweisungen hinzufügen (zB Schreibe den Namen deines Haustiers/deiner Mama etc.)

ABC-Butterkekse

Zutaten:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Butter

100 g Staubzucker

½ Packung Vanillezucker

1 Ei

Zitronenschale einer halben Zitrone

Arbeitsschritte:

- 1) Wasche die Zitrone gut und reibe die Schale mit einer dünnen Reibe.
- 2) Vermenge alle Zutaten wie Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale und knete sie zügig zu einem Teig.
- 3) Lasse den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank rasten.
- 4) Schalte das Backrohr auf 180 Grad Heißluft ein.
- 5) Rolle den Teig mit einem Nudelholz dünn aus und steche die benötigten Buchstaben aus.
- 6) Streiche die Buchstaben mit etwas Milch ein.
- 7) Backe die Kekse für 8-10 Minuten (oder bis sie goldbraun sind) und lasse sie anschließend gut auskühlen.
- 8) Die Buchstaben können anschließend mit Zuckerglasur und Streusel verziert werden.