

Kochspass mit Globi

Globis vielfältige Rezeptsammlung ermutigt Kinder, sich ans Kochen zu wagen. Das Buch liefert Ideen zum Erstellen von einfachen bis schwierigen traditionellen Schweizer Gerichten mit 50 Rezepten aus allen Kantonen. Doch



Sarah Schwander,
Mediothek
Pädagogische
Hochschule Zug

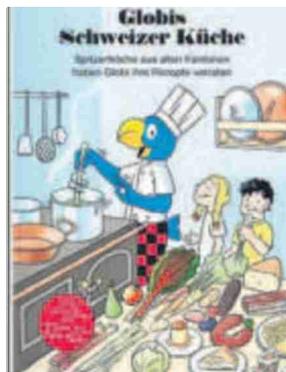
das Globi-Buch bietet weit mehr als die erwarteten Kochtipps.

Auf eine witzige Art und Weise wird den Kindern auch viel Sachwissen vermittelt: Die Rezepte sind im Inhaltsverzeichnis nach Kanton sortiert und mit dem jeweiligen Kantonswappen illustriert. In der Zipfelparade stellt Globi einige Würste vor, die bekanntesten Käsesorten der Schweiz und verschiedene Kohlarten sind aufgeführt. Er erklärt, weshalb der Kanton Aargau auch Rüebli-Kanton genannt wird und wie überhaupt Schokolade entsteht. Bilder der wichtigsten Küchengewürze sowie verschiedene Obstarten und Beeren können spielerisch dem passenden Textabschnitt zugeordnet werden. Globi erweitert die Bezeichnung des südlichsten Kan-

tons der Schweiz von der Sonnen-

BUCHTIPP

stube zur Polentastube und verrät zudem, wo es bei uns Reisfelder gibt. Globis Starparade weist auf die zahlreichen Schweizer Kochprofis hin, die schon mehrfach ausgezeichnet wurden, wie beispielsweise Stefan Wiesner, Marie José Defferard, Andreas Caminada. Das aufgeführte Adressverzeichnis der Spitzenköche im Anhang ist allerdings eher für Erwachsene eine Bereicherung.



Das Buch ist für Kinder ab fünf Jahren geeignet. Globi, die erfolgreichste Schweizer Kinderbuchfigur, mit sei-

ner gewohnt rot-schwarz karierten Hose und der extra für das Rezeptbuch aufgesetzten Kochmütze ist ein Spass für die Kinder, denn bei Globi darf auch mal geschlürft werden. Im St. Galler Rheintal beispielsweise haben die Menschen früher den Mais geröstet, bis er leicht knusprig, also «ribelig», war. Dann haben sie den Ribel löffelweise in den Milchkaffee oder in eine heisse Schokolade getunkt und das Getränk geschlürft.

Bei jedem Rezept sind die Arbeitsschritte mit einfachen Illustrationen und Anleitungstexten dokumentiert. Es gibt verschiedene Schwierigkeitsgrade, die mit Anzahl Kochmützen gekennzeichnet sind. Ein Glossar im Anhang erklärt das Küchenlatein sowie die Abkürzungen der Masse und Gewichte. Mit diesem Kochbuch können Kinder alte, traditionsreiche Schweizer Spezialitäten entdecken und zusammen mit Erwachsenen zubereiten lernen. Mit Globis Kochbuch kriegt man richtig Kohldampf. Gutes Gelingen beim Ausprobieren!

HINWEIS

Globis Schweizer Küche. Spitzenköche aus allen Kantonen haben für Globi ihre Rezepte verraten. Texte und Zusammenstellung der Rezepte von Martin Weiss mit Zeichnungen von Walter Pfenninger. Globi Verlag, Zürich, 2014. ISBN: 978-3-85703-017-8.