

# Schneidetechniken für Kinder



Damit Kinder mit dem Messer sicher unterwegs sind, ist es wichtig, die wichtigsten Schneidetechniken zu beherrschen. Diese sind der Tunnelgriff und der Krallengriff und der Umgang mit dem Sparschäler. Am besten übt Ihr mit leicht zu schneidenden Lebensmitteln wie Bananen oder Gurken. Das funktioniert auch mit einem normalen Tafelmesser.



Die eine Hand formt einen Tunnel, mit der anderen wird darunter durchgeschnitten.



Ihr formt mit der einen Hand eine Tigerkralle, so dass Ihr Euch nicht in die Fingerkuppen schneiden könnt. Mit der anderen Hand schneidet Ihr, dabei rutscht Ihr mit der Tigerkralle immer weiter und kontrolliert nach hinten.

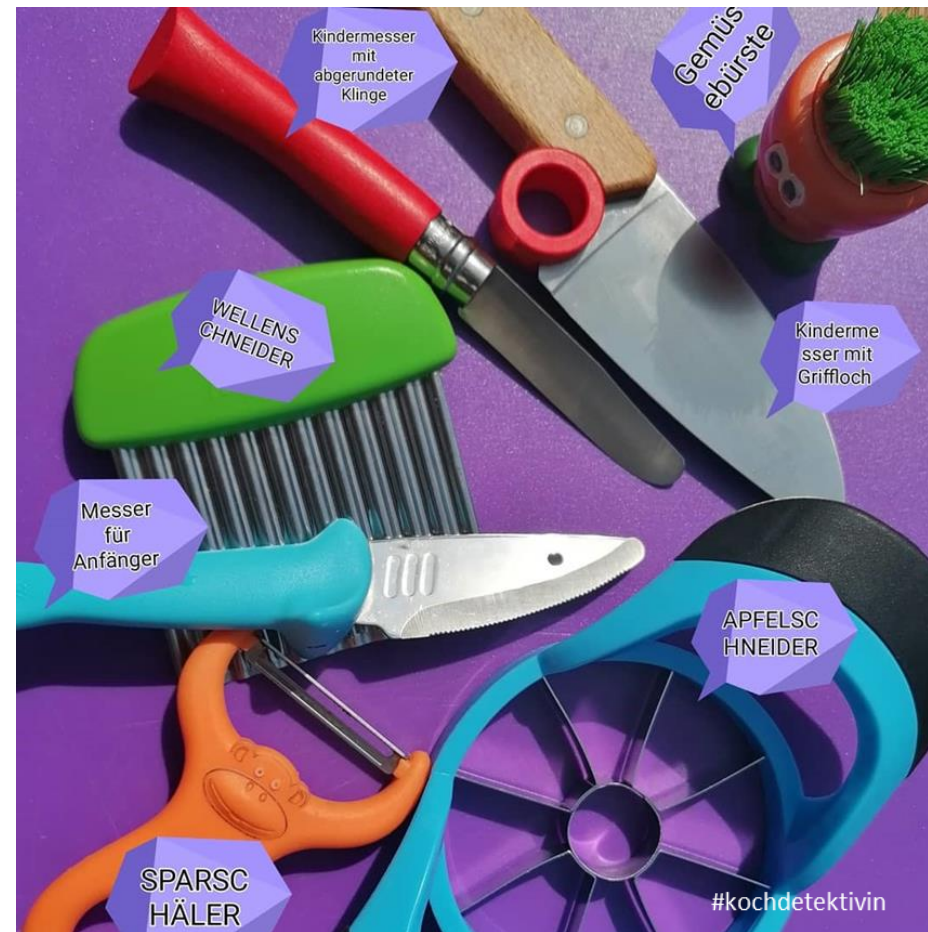


Achtung Bodenpersonal! – Ihr legt die Möhre vor Euch hin und haltet sie mit der einen Hand am Ende fest. Mit der anderen Hand schält Ihr von der Hand weg. Dabei dreht Ihr die Möhre nach und nach.

**Bitte unbedingt zusammen mit einer erwachsenen Person üben!**



# Geeignete Schneidewerkzeuge für Kinder



Dann könnt Ihr schon bald solche leckeren Snackteller anrichten!



Viel Spaß!  
wünscht Euch

