

Interessengemeinschaft „Kochen und Backen“

Inhalt:

Die Schüler lernen Arbeitsmittel und Zutaten zur Herstellung von Speisen und Gebäck kennen. In Koch- und Backbüchern lesen sie Rezepte und wir besprechen die Zubereitung. Ein wichtiger Bestandteil ist auch die Sauberkeit bei der Arbeit, gründliches Waschen der Hände und der Zutaten. Nach Auswahl der Rezepte bereiten wir einfache Mahlzeiten zu oder backen Kuchen und Plätzchen. Aber auch mathematisches Wissen kommt zur Anwendung. Ob beim Abwiegen der Zutaten oder der Zeitberechnung beim Backen. Die Schüler gestalten sich ein kleines Rezeptheft. Bilder aus dem Kunstunterricht oder der AG „künstlerisches Gestalten“ lockern das Heft auf. Das im Schulgarten geerntete Obst und Gemüse wird verarbeitet und verkostet. Im Deutschunterricht können Rezepte bzw. Backanleitungen geschrieben werden.

Lieblingsrezept: „Arme Ritter“

Zutaten:

- Toastbrot
- Teig: 1 Ei, 1 Esslöffel Mehl, 2 Teelöffel Zucker, 4 Esslöffel Milch
- Butter zum Braten

Zubereitung: 1. Zutaten für Teig zu einem flüssigen Teig rühren

2. Toastbrot mit Milch beträufeln und im Teig wenden

3. in Butter goldbraun braten, dazu Kompott oder Marmelade

Guten Appetit

