

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt: Schulküche - Über 80 Rezepte zu: Suppen, Salate, Eintöpfe, Fleisch, Fisch, Süßspeisen, Gemüse u.v.m.

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhalt

	<u>Seite</u>
Vorwort	7 - 8
1 Keine Unfälle in der Schulküche <i>- Die kleine Abfrage zu Unfällen in der Schulküche</i>	9 - 12
2 Daran halte ich mich – Arbeitsregeln in der Schulküche <i>- Die kleine Abfrage zu den Arbeitsregeln in der Schulküche</i>	13 - 15
3 Hygiene in der Schulküche <i>- Die kleine Abfrage zur Hygiene in der Schulküche</i>	16 - 19
4 Energiespartipps für den Haushalt <i>- Die kleine Abfrage zu Energie-Spartipps in der Schulküche</i>	20 - 23
5 Das Spülen mit der Hand <i>- Die kleine Abfrage zum Spülen mit der Hand</i>	24 - 27
6 Nährstoffschonende Zubereitung <i>- Die kleine Abfrage zur nährstoffschonenden Zubereitung</i>	28 - 30
7 Maße und Gewichte, Maßeinheiten von Flüssigkeiten	31 - 32
8 Das Mini-Lexikon der küchentechnischen Begriffe	33 - 35

	<u>Seite</u>
9 Die Rezepte	
1. <u>Suppen</u>	36 - 41
<ul style="list-style-type: none">- Zucchini-Cremesuppe- Broccoli-Cremesuppe- Tomatensuppe- Kürbiscremesuppe- Champignoncremesuppe- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	
2. <u>Soßen</u>	42 - 45
<ul style="list-style-type: none">- Helle Grundtunke (-soße)- Tomatentunke (-soße)- Kaperntunke (-soße)- Käsetunke (-soße)- Senftunke (-soße)- Kräutertunke (-soße)- Zwiebeltunke (-soße)- Currytunke (-soße)- Béchameltunke (-soße)	
3. <u>Eierspeisen</u>	46 - 49
<ul style="list-style-type: none">- Rührei (Grundrezept)- Gekochte Eier- Delikatess-Eiersalat- Verlorene oder pochierte Eier- Eierpfannkuchen (Grundrezept)	
4. <u>Rohkostsalate</u>	50 - 55
<ul style="list-style-type: none">- Kopfsalat- Weißkohlsalat- Möhrensalat- Bohnen-Mais-Salat- Porreesalat- Gurkensalat- Tomatensalat- Griechischer Bauernsalat	
5. <u>Eintöpfe und Gemüse</u>	56 - 62
<ul style="list-style-type: none">- Garen von Tiefkühlgemüse- Gemüse (gedämpft)- Gemüse (gedünstet)- Gemüse (gekocht)- Schinken-Gemüse-Auflauf- Nudleintopf- Möhreintopf	

Inhalt

	<u>Seite</u>
6. <u>Kartoffelgerichte</u>	63 - 73
<ul style="list-style-type: none">- Pellkartoffeln (Grundrezept)- Salzkartoffeln (Grundrezept)- Pikante Quarkmischungen zu Pellkartoffeln oder Brot- Kartoffelpüree (Grundrezept)- Bunter Kartoffelsalat- Kartoffelsalat (Süddeutsche Art)- Die 3 Kartoffeltypen- Kartoffelsalat mit Mayonnaise- Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln- Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln- Kartoffelgratin- Kartoffelpuffer (Reibekuchen)	
7. <u>Reis und Nudeln</u>	74 - 80
<ul style="list-style-type: none">- Reis garen (Grundrezepte)<ul style="list-style-type: none">• Wasserreis• Quellreis• Risotto- Reissalat mit Thunfisch- Bunter Reissalat- Milchreis- Reis-Hackfleisch-Pfanne- Curryreis mit Früchten	
8. <u>Fleischgerichte</u>	81 - 89
<ul style="list-style-type: none">- Hackfleischteig (Grundrezept)- Gebratene Hackfleischklößchen in Currytunke- Fleischscheiben natur gebraten- Schnitzel paniert und gebraten- Chinesische Fleisch-Gemüsepfanne- Fruchtige Hähnchen-Nudel-Pfanne- Chili con Carne- Mailänder Nudelpfanne- Hähnchenpfanne Mexiko	
9. <u>Fischgerichte</u>	90 - 93
<ul style="list-style-type: none">- Fischfilet gebraten- Fischfilet „Helgoland“ – gedünstet- Französischer Zwiebfisch- Seemanns-Spießchen (gegrillt)	

Inhalt

	<u>Seite</u>	
10. <u>Süßspeisen</u>	94 - 98	
<ul style="list-style-type: none">- Buttermilchgelee (Gelatineverarbeitung)- Fruchtgelee- Mokkaee mit Sahne- Obstsalat- Quarkspeise- Quark-Vanillecreme- Schwarzwaldbecher		
11. <u>Backwerk</u>	98 - 119	
<ul style="list-style-type: none">- Amerikaner (Rührteig)- Rührteig (Grundrezept)- Feine Apfeltorte (Rührteig)- Mürbeteig (Grundrezept)- Maultaschen (Mürbeteig)- Obsttorte (Mürbeteig)- Quark-Ölteig – süß (Grundrezept)- Quark-Ölteig – salzig- Streuselkuchen (Quarkölteig süß)- Schlemmerhappen (Quark-Öl-Teig)- Biskuitteig (Grundrezept) für eine Biskuitrolle- Biskuitboden (Grundrezept)- Brandteig / Windbeutel (Grundrezept)- Spritzkuchen – frittiert (Brandteig)- Hefeteig – süß (Grundrezept)- Beläge für Hefebleckkuchen- Hefeteig – salzig (Zwiebelkuchen)- Saure-Sahne-Kringel- Spritzgebäck- Kernige Hafermakronen- Schokoladen-Hupferl		
10	Blankoformular zur kreativen Verwendung	120
11	Die Lösungen	121 - 122

Vorwort

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

Der Hauswirtschaftsunterricht bietet eine Fülle von Möglichkeiten, Schüler* auf ihr späteres Berufsleben vorzubereiten.

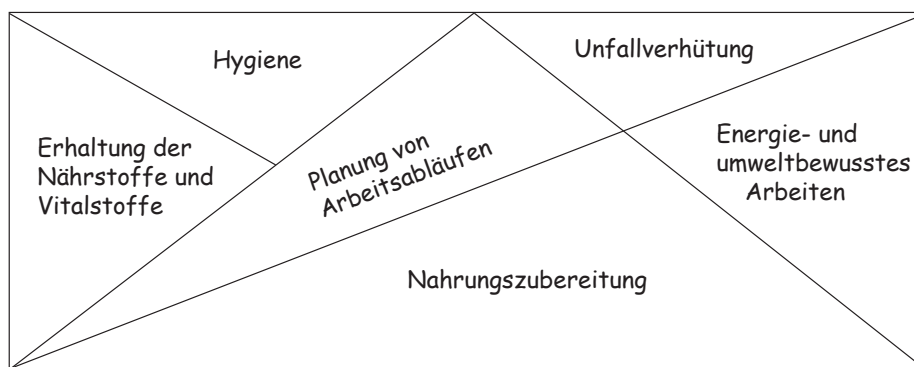
Dazu gehören ...

- ... das Arbeiten nach Arbeitsanleitungen oder Arbeitsanweisungen, ...
- ... die Unfallverhütung zu beachten ...
- ... und im Team zu arbeiten.
- Ferner lernen sie den Arbeitsplatz aufgeräumt und sauber zu halten und selbstständig Aufgaben zu erledigen.

Damit lernen Ihre Schüler gleichzeitig Voraussetzungen, einen eigenen Haushalt zu organisieren.

Diese Kopiervorlagen sollen helfen, den Unterricht effektiv zu gestalten und den Schülern so bald wie möglich ein selbstständiges Arbeiten zu ermöglichen.

Die hier vorgelegte Kopiervorlagensammlung unterscheidet sich erheblich von üblichen Rezeptsammlungen. Ihre Schüler lernen vernetztes Denken rund um die Nahrungszubereitung.



Damit wird der Stellenwert des Unterrichts deutlich: Alle Aspekte bereiten auf das Leben im privaten Haushalt, in der natürlichen und gesellschaftlichen Umwelt und im Betrieb vor.

Zur Arbeit mit den Kopiervorlagen

Diese Kopiervorlagen bestehen aus Arbeitsanweisungen (Rezepten) und Infoblättern.

- Sie können im Unterricht durch eigene Anmerkungen ergänzt werden. Die Rezepte werden Sie vielleicht je nach landschaftlicher Geschmacksprägung durch Hinzufügen oder Weglassen von Zutaten verändern.
- Die Arbeits- und Infoblätter (Energiesparen, Hygiene usw. beziehen sich überwiegend auf den Bereich der Schulküche.
- Damit erst kein fehlerhaftes Verhalten gelernt wird, empfiehlt es sich, genaue Arbeitsanweisungen zu erteilen.
- Dazu gehört auch, das erwünschte Verhalten zu demonstrieren. So wird Misserfolg vermieden und Erfolg ermöglicht.

- Meist werden Sie nicht genügend Zeit haben, um die Schüler herausfinden und experimentieren zu lassen. Das geht auch schon deswegen nicht, weil im praktischen Unterricht auf die Schüler sehr viele neu zu lernende Verhaltensweisen zukommen. Wenn sich falsches Verhalten erst eingepreßt hat, ist Neulernen nur schwer möglich.
- Wenn Sie dies berücksichtigen, werden Ihre Schüler auch für Praktika bestens gerüstet sein. Auch hier wird nämlich weitgehend durch Imitationslernen gelernt.

Informationen zu den Rezepten

Die Rezepte sind für 3-4 Personen berechnet – wenn es nicht anders vermerkt wurde. Sie sind so ausgewählt, dass sie bis auf wenige Ausnahmen in einer Unterrichtszeit von 2-3 Stunden angefertigt werden können.

Ausnahmen hinsichtlich einer zusätzlichen Unterrichtszeit sind sicher möglich.

Viele Rezepte leiten sich von Grundrezepten ab. Häufig werden Abwandlungen angewendet oder vorgeschlagen.

Mithilfe der Rezepte können viele Küchentechniken und der Umgang mit vielen gängigen Lebensmitteln gelernt werden. Bei ihrer Auswahl wurde auf Preiswürdigkeit geachtet.

Auf Nährstoff- und Kalorienangaben wurde bewusst verzichtet. Solche Angaben sind nur dann sinnvoll, wenn diese Themen bereits behandelt wurden. Hierzu bietet der Kohl-Verlag eigenständige Veröffentlichungen an (*Siehe hierzu auch unter www.kohlverlag.de*).

Verzichtet wurde auch auf Zeitangaben zur Zubereitung. Für viele Schüler sind diese Angaben oft irreführend und bei ungeübten Schülern ohnehin nicht realistisch.

Die Auswahl und die Zusammenstellung der Rezepte dürfte der multikulturell zusammengesetzten Schülerschaft entgegenkommen.

Zusätzlich wurde ein Leerformular beigelegt. Damit können weitere Rezepte ergänzt werden.

Letzte Hinweise zur praktischen Arbeit

- Das Imitationslernen wurde schon erwähnt. Genau so wichtig ist das Lernen durch positive Rückmeldung, das Bekräftigungslernen. Sobald einzelne Schüler oder eine Gruppe sich wie vereinbart verhalten, soll dieses Verhalten genau benannt und wohlwollend rückgemeldet werden.
- Diese Rückmeldungen können auch von einzelnen Schülern übernommen werden. Anhand eines mit allen Schülern erstellten Beobachtungsbogens wird in vereinbarten Zeitabständen den Gruppen das Arbeitsverhalten rückgemeldet. Es genügt völlig, nur das gelungene Verhalten zu benennen. Dann weiß jeder, was noch zu tun bleibt. Als Nebeneffekte werden sich bei den rückmeldenden Schülern wiederum Imitationslernen und eine verbesserte soziale Stellung in der Gruppe einstellen.

Viel Freude und Erfolg beim Einsatz der vorliegenden Kopiervorlagensammlung wünschen Ihnen der Kohl-Verlag und

Magdalene Wertenbroch

*Mit Lehrern und Schülern sind im gesamten Band selbstverständlich auch die Lehrerinnen und Schülerinnen gemeint.

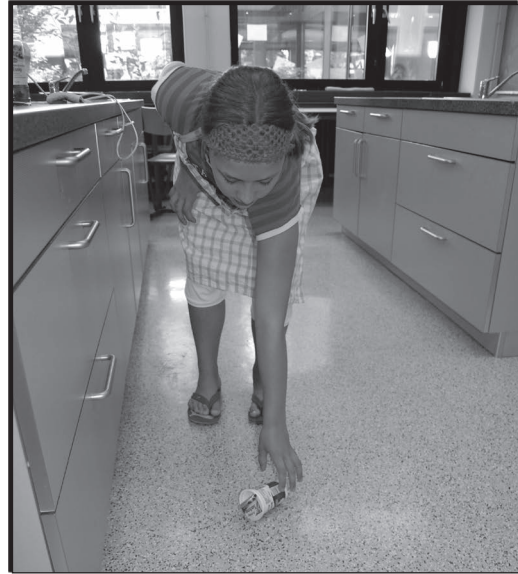
1

Keine Unfälle in der Schulküche

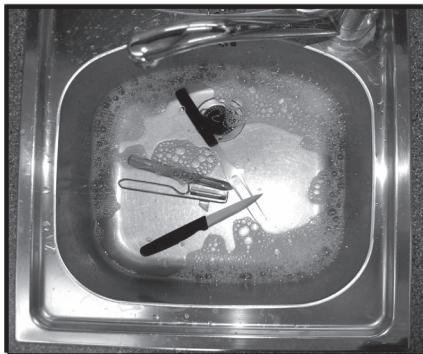
Besonders in Schulküchen lauern viele Unfallgefahren. Deshalb ist es wichtig, einiges zu berücksichtigen, um sich und seine Mitschüler vor Gefahren zu schützen.

Schutz vor Stürzen

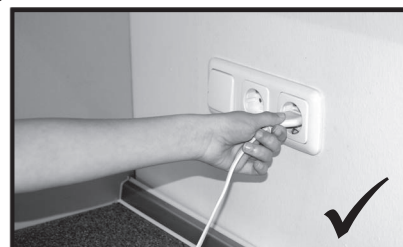
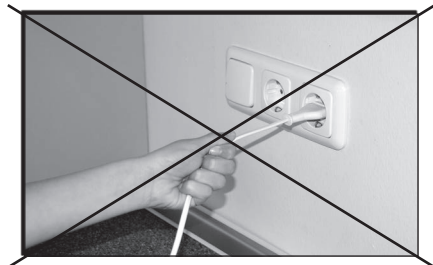
- Achte auf rutschfestes Schuhwerk.
- Hebe Abfälle oder Scherben sofort vom Boden auf.
- Wische Fette und Flüssigkeiten sofort auf.
- Die Schulküche ist kein Ort für Streit und Rängeleien.
- Stolperfallen wie herunterhängende Anschlusskabel werden sofort entfernt.
- Eimer oder Sitzhocker lassen wir nicht am Arbeitsplatz herumstehen.
- Wir benutzen bei Bedarf nur geeignete Haushaltsleitern.



Schutz vor Schnittwunden und Verletzungen durch Geräte



- Scharfe und spitze Geräte lassen wir nicht achtlos im Spülwasser liegen.
- Beim Öffnen von Dosen achten wir auf die scharfen Ränder.
- Schadhafte Geschirr und Gläser benutzen wir nicht mehr.
- Wenn wir Zerkleinerungsmaschinen verwenden, benutzen wir den Resthalter.
- Unseren Schmuck legen wir vorsichtshalber ab.
- Wir binden unsere Haare zusammen: Lange und herunterhängende Haare können allzu schnell in rotierende Geräte gelangen.
- Elektrische Geräte (z.B. das Handrührgerät) bedienen wir nach Vorschrift.
- Die Stecker der Zuleitungen ziehen wir nie am Kabel aus der Steckdose, sondern direkt am Stecker.
- Bevor wir elektrische Geräte reinigen, ziehen wir den Stecker aus der Steckdose.



Lernwerkstatt Schulküche

Schonung von Nährstoffen • Unfallvermeidung • Arbeitsregeln • Hygieneregeln • Energiesparen

4. Digitalauflage 2020

© Kohl-Verlag, Kerpen 2009
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Magdalene Wertenbroch
Coverbild: © fotolia.com
Illustrationen: © clipart.com & fotolia.com
Redaktion: Kohl-Verlag
Grafik & Satz: Kohl-Verlag

Bestell-Nr. P11 002

ISBN: 978-3-95513-128-9

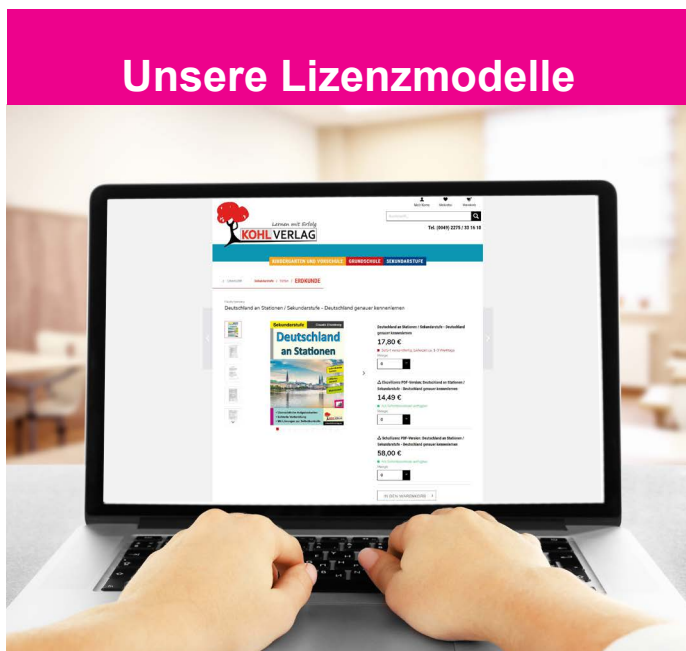
© Kohl-Verlag, Kerpen 2020. Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a UrhG). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2020



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt: Schulküche - Über 80 Rezepte zu: Suppen, Salate, Eintöpfe, Fleisch, Fisch, Süßspeisen, Gemüse u.v.m.

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

