

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Küchenpraxis: 38 Schulrezepte für die kalte Küche

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



<p>1. Vorwort 4</p> <p>2. Unterrichtshinweise</p> <p style="padding-left: 20px;"><i>Theoretisches Grundwissen</i> 5</p> <p style="padding-left: 40px;">1 Welches Messer verwende ich wofür? 5</p> <p style="padding-left: 40px;">2 Reiben, raspeln, hobeln 5</p> <p style="padding-left: 40px;">3 Obst und Gemüse vorbereiten 6</p> <p style="padding-left: 40px;">4 Das Handrührgerät 7</p> <p style="padding-left: 40px;">5 Elektrische Küchenhelfer 7</p> <p style="padding-left: 20px;"><i>Schülermaterial</i> 8</p> <p style="padding-left: 40px;">1 Welches Messer verwende ich wofür? 8</p> <p style="padding-left: 40px;">2 Textbausteine: Welches Messer verwende ich wofür? 9</p> <p style="padding-left: 40px;">3 Reiben, raspeln, hobeln 10</p> <p style="padding-left: 40px;">4 Puzzlestern: Obst und Gemüse vorbereiten 11</p> <p style="padding-left: 40px;">5 Das Handrührgerät 12</p> <p>Lösungen/Schülermaterial 13</p> <p>3. Rezepte mit Unterrichtshinweisen 17</p> <p style="padding-left: 20px;">Erläuterungen zum Rezeptteil 18</p> <p style="padding-left: 20px;">Apfel-Smoothie und Himbeer-Joghurt-Smoothie 19</p> <p style="padding-left: 20px;">Ananas-Kokos-Ringe mit Zimtquark 21</p> <p style="padding-left: 20px;">Blitzrezepte: Birne Helene, Profiteroles, Erdbeereis und Ruckzuck-Mandarinentorte .. 23</p> <p style="padding-left: 20px;">Bunter Salat mit Feta und Weizenkörnern 26</p> <p style="padding-left: 20px;">Club-Sandwich 28</p>	<p>Dänischer Nudelsalat 30</p> <p>Bunter Gnocchisalat 32</p> <p>Gurkenallerlei: Gurkensalat, nordisch und asiatisch, Gurkenkaltschale, Gurken-Sour-Creme 34</p> <p>Italienische Spieße 37</p> <p>Käsepralinen 39</p> <p>Mie-Nudel-Salat 41</p> <p>Möhren-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen und Knusperapfel 43</p> <p>Nudelsalat mit Balsamico-Tomaten-Dressing .. 45</p> <p>Obstsalat für jede Jahreszeit 47</p> <p>Quarkspeise mit Banane und Mandarine 50</p> <p>Reissalat 52</p> <p>Rohkostplatte mit verschiedenen Dips 54</p> <p>Chili-Käse-Dip 55</p> <p>Hummus 55</p> <p>Thunfischdip 56</p> <p>Guacamole 56</p> <p>Tiramisuvariation mit Nuss-Nougat-Creme ... 57</p> <p>Tomatenallerlei: Bruschetta, Tomatensalat mit Mais, Tomatenbutter 59</p> <p>Tortellinisalat 62</p> <p>Vier Tramezzini 64</p> <p>Wraps: vegetarisch, mit Thunfisch oder Putenbrust 67</p> <p>Zitronencreme 69</p>
--	---

Im Ordner Zusatzmaterial befinden sich alle Rezepte noch einmal als editierbare Worddateien.

Vorwort

Heute bleibt die Küche kalt!

Gekocht wurde in „Küchenpraxis: 42 schultaugliche Kochrezepte“ (Bestellnr. 23445), gebacken wurde in „Küchenpraxis: 52 schultaugliche Backofenrezepte“ (Bestellnr. 23533) – jetzt ist es Zeit für Salate, Desserts und Snacks, die kalt serviert werden.

Das Thema Salat ist bei Teenagern oft problematisch. Hier bekommen Sie eine große Auswahl an Rezepten und Variationsmöglichkeiten geliefert, mit denen Sie Ihre Schüler überzeugen können. Sie finden Altbekanntes und bestimmt auch viele neue Anregungen. Haben Sie schon einmal den orientalischen Kichererbsendip Hummus probiert? Gurkensalat kennen Sie sicherlich, aber auch die asiatische Variante mit Chili und Zwiebeln? Ob Pralinen aus Käse oder Tramezzini, innovative Ideen treffen auf Klassiker wie Birne Helene oder Möhren-Apfel-Salat.

Sie finden in gewohnter Weise komplett ausgearbeitete Arbeitsmaterialien mit starkem Praxisbezug und eine große Auswahl an erprobten Rezepten mit ausführlichen Unterrichtshinweisen. Die Zubereitung von Gerichten wird harmonisch mit der Bearbeitung theoretischer Inhalte kombiniert. Sowohl Kollegen, die neu im Fach sind, als auch Kollegen, die bereits in Hauswirtschaft unterrichtet haben, werden sich über neue Anregungen zur Unterrichtsgestaltung und neue Rezepte freuen, denn: Praktischer Unterricht in der Küche ist ein Balanceakt zwischen Zeitmangel, Geldmangel, Lehrplan und Lust auf Genuss!

Die Kosten für frische Lebensmittel sind erheblich und mit dem vorhandenen Budget muss planvoll umgegangen werden. Außerdem bleiben in den meisten Fällen nicht mehr als 90 Minuten Zeit, um den Schülern theoretische Inhalte zu vermitteln und die praktische Erfahrungen in der Küche zu ermöglichen.

Glauben Sie, dass es möglich ist, in 15 Minuten mit Kindern ein cremiges Eis herzustellen?

Ja, ist es!

In diesem Band finden Sie Unterrichtsmaterialien für praxisnahen Theorieunterricht zu den Themen:

- Welches Messer verwende ich wofür?
- Reiben, raspeln, hobeln
- Obst und Gemüse vorbereiten
- Das Handrührgerät

und natürlich viele leckere kalte Rezepte!

Ich wünsche Ihnen und Ihren Schülern viel Spaß in den gemeinsamen Stunden!

Denise Reinholdt

1 Welches Messer verwende ich wofür?

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Textbausteine für vier Gruppen
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

- Kopieren Sie das Arbeitsblatt im Klassensatz.
- Variante 1: Laufdiktat – Textkästchen vom Lösungsblatt laminieren und samt Messern bereitlegen
- Variante 2: Gruppenarbeit – Textbausteine kopieren und in vier Teile schneiden
- Alle Messer sollten in der Küche vorhanden sein, um sie vorstellen zu können.

Durchführung:

Die Lehrkraft zeigt den Schülern die unterschiedlichen Messer, erklärt deren Anwendung und Nutzung und führt sie ggf. auch vor. Anschließend kann unterschiedlich weitergearbeitet werden. In Variante 1

wird ein Laufdiktat aufgebaut. Dafür legt die Lehrkraft die Messer mit der entsprechenden Karte in der Schulküche verteilt bereit und die Schüler müssen von ihrem Arbeitsplatz immer wieder zu den Messern laufen und sich die Textbausteine merken. Diese Erarbeitung bietet sich für Klassen mit jüngeren Schülern an, da die zu merkenden Teile eher kurz sind und gerade kleinere Schüler viel Spaß an bewegungsaktiven Unterrichtselementen haben.

Alternativ werden die Textbausteine in vier Teile zerschnitten und jeweils einmal in die Gruppen gegeben, damit die Schüler in Gruppenarbeit gemeinsam die Texte ausfüllen können.

Im Anschluss sollten die Schüler die Möglichkeit bekommen, alle Messer zu testen.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Rohkost mit Dips (S. 54), Obstsalat für jede Jahreszeit (S. 47), Bunter Salat mit Feta und Weizenkörnern (S. 26), Tortellinisalat (S. 62)

2 Reiben, raspeln, hobeln

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Jede Schülergruppe benötigt eine Gurke. Außerdem müssen für jede Gruppe ein Hobel, eine Raspel, eine Reibe, ein Brett und ein Gemüsemesser bereitliegen. Das Arbeitsblatt wird im Klassensatz kopiert. Wenn selbstständig kontrolliert werden soll, dann muss auch das Lösungsblatt bereitgelegt werden.

Weisen Sie die Schüler darauf hin, ordentlich mit der Gurke umzugehen. Später werden aus der zerkleinerten Gurke noch Speisen zubereitet, es wird also bitte nichts weggeschmissen.

Durchführung:

Die Jugendlichen erforschen selbstständig Hobel, Raspel und Reibe. Es kann natürlich vorkommen, dass ein Schüler es schafft, sehr exakte, dünne Scheiben von Hand zu schneiden, in diesem Fall kann dann das Thema Zeit und handwerkliches Können ins Gespräch gebracht werden. Als Fazit sollten gegebenenfalls folgende Hinweise geliefert werden:

- Der Hobel dient als Arbeitserleichterung beim Herstellen von dünnen Scheiben.
- Mit der Raspel kann man schnell feine Streifen herstellen.
- Die Reibe erzeugt ein feineres Mus. (Kartoffelpuffer nennt man auch Reibekuchen, da die Kartoffeln hierfür mit der Reibe zerkleinert werden.)

Folgende Weiterverarbeitung der Gurken bietet sich besonders an:

- Gurkensalat aus den gehobelten Gurken
- Pellkartoffeln mit Gurken-Sour-Creme aus geraspelten und geriebenen Gurken

Die Pellkartoffeln könnten eventuell am Stundenbeginn gemeinschaftlich aufgesetzt oder von der Lehrkraft parallel zur Erarbeitungsphase der Schüler zubereitet werden.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Gurkensalat, nordisch und asiatisch, Gurken-Sour-Creme (alles S. 34)

3 Obst und Gemüse vorbereiten

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Kopiervorlage
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Kopieren sie die auf S. 7 abgebildete Schnittvorlage und das Arbeitsblatt im Klassensatz.

Sagen Sie rechtzeitig an, dass die Schüler in dieser Stunde Scheren und Kleber benötigen.

Diese Stunde baut auf den Stunden zu den Themen „Messer“ und „Reiben, Raspeln, Hobeln“ auf und festigt dort gelerntes Wissen. Es wäre sinnvoll, diese Stunde mit einer vorhergehenden Praxisstunde zu verknüpfen, in der die Vorbereitungsarbeiten Waschen, putzen und schälen vorgeführt und durchgeführt werden. Dieses Blatt eignet sich zur Festigung gelernter Inhalte am Ende einer Einheit, da Fachwissen vorausgesetzt wird.

Durchführung:

Schüler bekommen das Arbeitsblatt und die Sternsplitter und bearbeiten die Aufgaben selbstständig. Die Aufgabe kann in Einzelarbeit oder in Gruppenarbeit bearbeitet werden. Die Lösung kann zum selbstständigen Vergleichen bereitgelegt werden.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Bunter Salat mit Feta und Weizenkörnern (S. 26), Möhren-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen (S. 43), Obstsalat für jede Jahreszeit (S. 47), Mie-Nudel-Salat (S. 41), Rohkostplatte mit verschiedenen Dips (S. 54), Tortellinisalat (S. 64)

Das Handrührgerät

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Jede Gruppe benötigt ein Handrührgerät mit den passenden Zubehörteilen.

Durchführung:

Die Schüler erkunden in Gruppenarbeit, mithilfe des Arbeitsblattes, ihr Handrührgerät. Lesen Sie sich wenn notwendig in die Bedienungsanleitung ein, stehen Sie helfend zur Seite und erlauben Sie den Schülern das Handrührgerät auch unter Aufsicht auszuprobieren.

Wichtig dabei: Haare zusammenbinden!

Die Schüler können ihre Ergebnisse mit den anderen Schülern vergleichen. Abschließend ist eine Bespre-

chung der Ergebnisse im Plenum sinnvoll, in der die Lehrkraft noch einmal die genaue Benutzung erklärt und die Nutzungsbedingungen (z.B. Haare zusammenbinden) festlegt.

Wenn möglich, kopieren Sie die Piktogramme aus der Bedienungsanleitung des Handrührgerätes. Dort finden sich meist einige schön dargestellte Nutzungs- und Sicherheitshinweise.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Quarkspeise mit Banane und Mandarine (S. 50), Ananas-Kokos-Ringe mit Zimtquark (S. 21), Knusperapfel (S. 43), Tomatenbutter (S. 61), Zitronencreme (S. 69)

Elektrische Küchenhelfer

Inhalt:

Arbeitsblatt

Vorbereitung:

Für diese Stunde werden Computer mit Internetzugang benötigt. Der Umgang mit neuen Medien ist in allen Fächern gewünscht. Im Fach Hauswirtschaft gibt es viele Themen, bei denen man auch den Computer in den Unterricht einbeziehen kann. In diesem Fall dient er der Informationsbeschaffung. Die elektrischen Küchenhelfer sollten zum späteren Ausprobieren und Anwenden schon vorab bereitgelegt werden.

Durchführung:

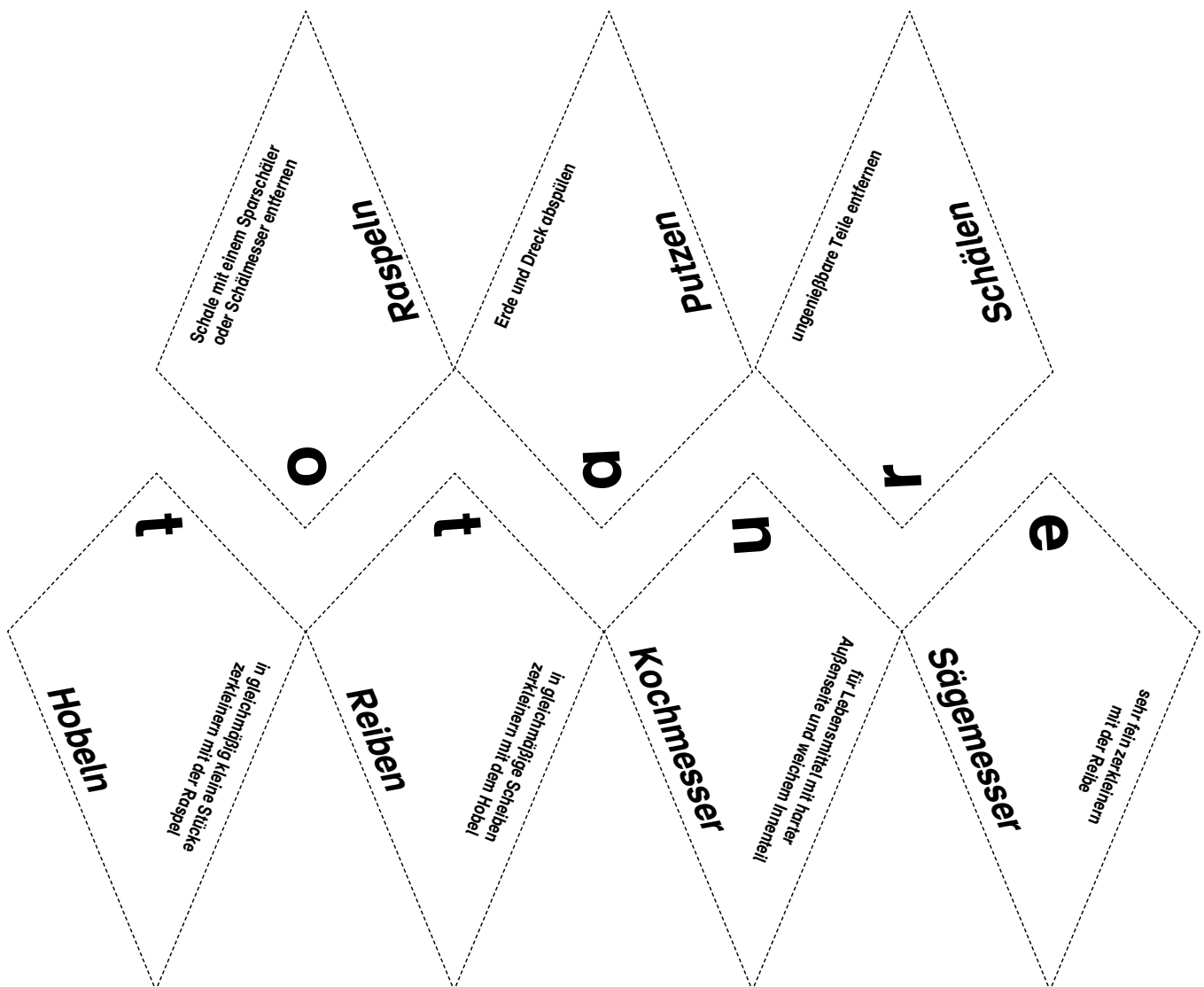
Die Schüler recherchieren zu Verwendung und Aussehen von Universalzerkleinerer, Standmixer und Pürrierstab. Da die Recherche individuell und ergebnisoffen erfolgt, existieren zu dieser Stunde keine Arbeits- und Lösungsblätter.

Wenn Sie den Schülern erlauben, Bilder der Geräte auszudrucken, dann sollten Sie darauf achten, dass die Bilder auf die entsprechende Größe verkleinert werden, um alle drei Geräte auf einem Blatt ausdrucken zu können. So wird unnötiger Papierverbrauch vermieden.

Im Anschluss sollten die Geräte in der Praxis angewendet werden.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Ampel-Smoothie (S. 19), Himbeer-Joghurt-Smoothie (S. 19), Mie-Nudel-Salat (S. 41), Hummus und Thunfischdip (S. 55, 56), Erdbeereis (S. 23), Guacamole (S. 56), Gurkenkaltschale (S. 34)



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Küchenpraxis: 38 Schulrezepte für die kalte Küche

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

