



HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

„LEHRKÜCHE“

Bildquellen: Joachim-Schumann-Schule; moersch, Häkon Fossmark, tookapic und Andrzej Rembowski auf Pixabay

BESCHREIBUNG

Im Wahlpflichtunterricht (WPU) „Lehrküche“ werden wir uns mit allen Themen rund um Küche und Ernährung beschäftigen. Dazu gehören neben dem Kochen auch die Theorie, sowie das Planen und Organisieren von geschmacklich unterschiedlichen Gerichten.

Während wir uns in unserer schönen neuen Lehrküche zurechtfinden, die Küchenordnung und Hygienevorschriften besprochen haben, geht es auch schon mit den ersten Kochversuchen los.

- Wie heißen die einzelnen Küchengeräte und wie werden diese fachgerecht bedient?
- Welche Gefahrenquellen gibt es in der Küche?
- Wie benutzt man ein Messer richtig? Welche Unterschiede und Schneidetechniken gibt es?
- Wie bereitet man unterschiedliche Lebensmittel zu?
- Wie wird nach dem Kochen richtig aufgeräumt und gespült?
- Welche Arbeitsmittel bzw. Küchenhelfer gibt es und wie werden diese sachgerecht angewendet?
- Wie kocht/backt man nach Rezept oder auch nach Kochvideo? Was ist hier zu beachten? Wie bereite ich mich darauf vor?
- Wie verhalte ich mich angemessen am Tisch (Tischsitten)?
- Wie plane ich ein Essen für mehrere Personen?
- Wir werden auch den Supermarkt erkunden und nach sogenannten „Käuferfallen“ Ausschau halten und
- Natürlich dürfen auch die einzelnen Berufe rund um Haushalt und Küche nicht fehlen. Diese werden wir in der Theorie näher erkunden und besprechen.

VORAUSSETZUNG

Interesse bzw. Spaß am Kochen,
Offenheit neuen Gerichten gegenüber,
keine Scheu alles zu probieren

KOSTEN

Gering, für diverse Kochutensilien
(z.B. eine Schürze, Nahrungsmittel)
Lebensmittel werden von den
Kochgruppen mitgebracht

