

Unterrichtsmaterial 2. Zyklus
«Kochen»



Kochen 2. Zyklus

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Einstieg	Die SuS erfahren spielerisch, was alles zur Küche gehört und können Begriffe umschreiben.	Jede Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe (Nomen/Adjektive) schreiben, die mit der Küche zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein S muss seinen Begriff umschreiben, ohne die genannten Begriffe zu gebrauchen. Die anderen raten eine Minute lang möglichst viele Begriffe, danach ist die andere Klassenhälfte an der Reihe.	Plenum in zwei Gruppen	Spielkarten	20'
2	Küchengegenstände	Die SuS kennen die Fülle der Kücheneinrichtung und können diese differenziert benennen und zu Oberbegriffen zuordnen.	Gemeinsam suchen die SuS in einer PA nach allen möglichen Gegenständen aus der Küche und notieren diese Begriffe auf post-it Zettel. Im Plenum werden diese Notizen zu den Oberbegriffen der zugeordnet.	PA Plenum EA	Post-it Zettel Stifte Packpapier oder Flipchart Arbeitsblätter	40'
3	Memory - sehen	Die SuS vertiefen visuell die gelernten Begriffe.	In Kleingruppen wird Memory gespielt.	GA	Memorykarten	15'
4	Die Küche	Die SuS können die gesammelten Nomen richtig schreiben und die Verben und Adjektive differenzieren.	Die SuS lösen die Arbeitsblätter und üben ein Diktat.	EA	Arbeitsblätter	30'
5	Kochen früher – heute	Die SuS kennen die geschichtliche Entwicklung des Kochens.	Im Plenum den geschichtlichen Text lesen und das „Früher“ und „Heute“ miteinander vergleichen.	Plenum	Lesetext	15'
6	Sinnesspiele	Die SuS können mit allen Sinnen Objekte aus der Küche erkennen.	In Gruppen werden verschiedene Memorys erstellt und danach gespielt.	GA	Filmdosen kleine Säcke/Boxen Gewürze Gegenstände aus der Küche evtl. Augenbinden	45'

Kochen 2. Zyklus

Lektionsplan



7	Kochen in der Küche	Die SuS können ein einfaches Menü nach Rezept kochen.	In Gruppen kochen die SuS ein komplettes Menü und geniessen das gemeinsame Essen.	GA Plenum	gemäss Rezept	½ Tag
8	Lernkontrolle	Die SuS können das erworbene Wissen überprüfen.	Selbständiges Lösen eines Kurztestes.	EA	Kurztest	20'
9	Kochen im Wald	Die SuS erleben das Kochen im Wald und können gemeinsam ein schlichtes Menü über dem Feuer zubereiten.	Gemeinsames Planen und Durchführen eines Kocherlebnisses im Wald.	Plenum	gemäss Planung der Klasse	½ Tag

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Rezepte finden Sie hier: http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche
Kontaktadressen	V-ZUG AG Industriestrasse 66 6301 Zug Schweiz Tel. +41 58 767 67 67 Fax +41 58 767 61 67 info@vzug.com
Bücher	
Exkursionen	
Projekte	
Ergänzungen	Rezepte finden Sie hier: http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche passendes Küchenlied: https://youtu.be/qDH2Y3WDbbc
Eigene Notizen	

Einstieg

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Jede Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe (Nomen/Adjektive) schreiben, die mit der Küche zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein S muss seinen Begriff umschreiben, ohne die genannten Begriffe zu gebrauchen. Die anderen raten eine Minute lang möglichst viele Begriffe, danach ist die andere Klassenhälfte an der Reihe.
Ziel	Die SuS erfahren spielerisch, was alles zur Küche gehört und können Begriffe umschreiben. Sie denken aktiv mit und reagieren schnell.
Material	40 Spielkarten
Sozialform	Plenum (zwei Gruppen gegeneinander)
Zeit	20'

Zusätzliche Informationen:

- Mögliche Variante:
Die Begriffe werden pantomimisch oder zeichnerisch dargestellt.
- Die Spielkarten können farblich nach Schwierigkeitsstufe unterschieden werden.
blaues Papier: leichte Begriffe
rotes Papier: schwierige Begriffe
- Beispiele für weitere Begriffe:

Schwingebesen	Kochkelle
Ablaufstöpsel	Abtrocknungstuch
Ofenhandschuh	Eierbecher
Backblech/-gitter	Küchenuhr
Teekanne	Topf
Wasserkrug	Küchenradio
Tupperware	Abwaschbecken
Keksform	Abwaschbürste/-schwamm
Butterschale	Waage
Dampfabzug	Pfeffermühle
Geschirrspüler	Salzstreuer
Steamer	Gabel



Einfache Begriffe

<p>Teller</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rund • essen • abwaschen • Geschirr • zerbrechen 	<p>Löffel</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besteck • silbern • Gabel • Messer • Suppe
<p>Pfanne</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • braten • Herd • Öl • schwarz • rund 	<p>Glas</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rund • durchsichtig • trinken • zerbrechen • Flüssigkeit
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>



Schwierige Begriffe

<p>Rüstmesser</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • schneiden • schälen • Karotte • scharf • spitz 	<p>Zitronenpresse</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sauer • gelb • Saft • Flüssigkeit • Frucht
<p>Abtropfbecken</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salat • Wasser • waschen • Löcher • rund 	<p>Raffel</p> <p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klein • Karotten • Gemüse • Salat • Käse
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>



Leere Kärtchen

<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Diese Wörter darfst du nicht benutzen:</p> <hr/> <hr/> <hr/>

Küchengegenstände

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Gemeinsam suchen die SuS in einer PA nach allen möglichen Gegenständen aus der Küche und notieren diese Begriffe auf post-it Zettel. Im Plenum werden diese Notizen zu den Oberbegriffen der zugeordnet. Danach löst jeder SuS die Arbeitsblätter selbständig.
Ziel	Die SuS kennen die Fülle der Kücheneinrichtung und können diese differenziert benennen und zu Oberbegriffen zuordnen.
Material	Post-it Zettel Stifte Packpapier oder Flipchart Arbeitsblätter
Sozialform	PA Plenum EA
Zeit	40'

Küchengegenstände

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Wie viele Töpfe stehen in der Küche? Zähle sie und notiere die Zahl. Welche Nahrungsmittel siehst du in der Küche, notiere sie auf der Liste. Zeichne fünf eigene Nahrungsmittel dazu und male die Zeichnung aus.

Suche und finde



Anzahl Töpfe: _____

Nahrungsmittel: _____

Küchengegenstände

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Verbinde die Begriffe auf der linken Seite mit den Oberbegriffen auf der rechten Seite.

Oberbegriffe

Gemüse

Mixer

Suppenteller

Mineralwasserflasche

Konfitüreglas

Geschirrspüler

Brotschrank

Löffel

Schöpfkelle

Kühlschrank

Wurst

Küchentisch

Vorratsschrank

Saftpresse

Mikrowelle

Kochherd

Steamer

Küchenmöbel

Besteck

Geschirr

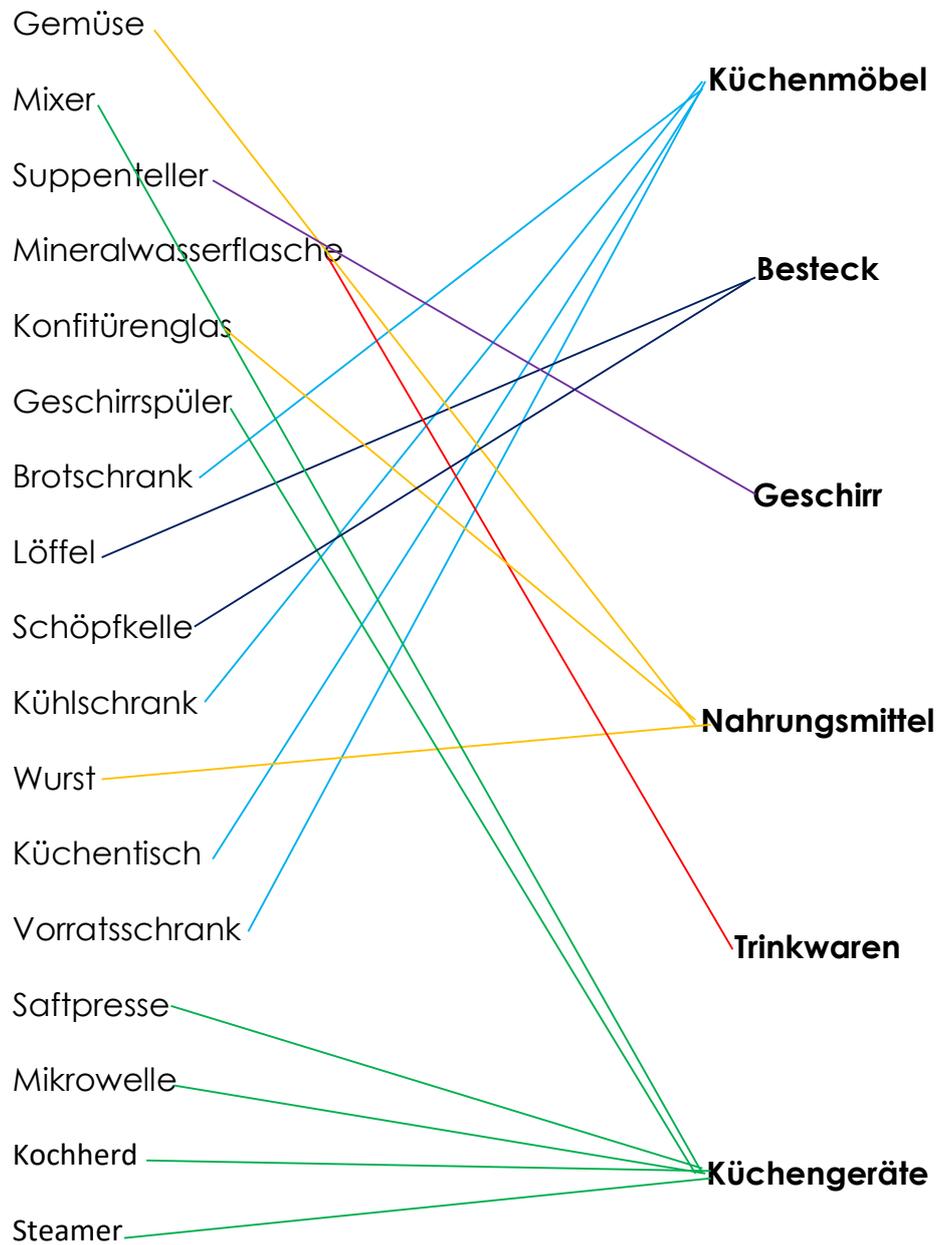
Nahrungsmittel

Trinkwaren

Küchengeräte

Küchengegenstände

Lösungen



Memory – sehen

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	In Kleingruppen wird Memory gespielt.
Ziel	Die SuS vertiefen die visuell gelernten Begriffe.
Material	Memorykarten
Sozialform	GA
Zeit	15'

Zusätzliche Informationen:

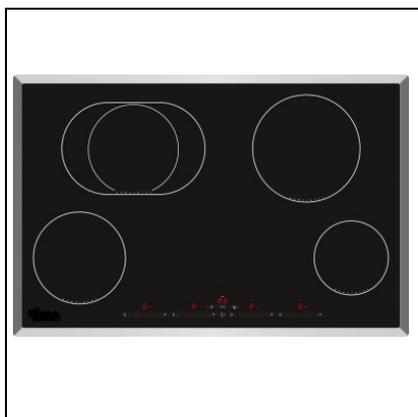
- Die SuS zeichnen im Doppel die Gegenstände selber.
- Oder zwei S zeichnen denselben Gegenstand einmal. Zusammen ergibt das ein Memory-Paar.

Memory – sehen
Memorykarten



Memory – sehen

Memorykarten





Besteck	Suppenlöffel	Abwaschbecken
Schneidebrett	Tasse	Teller
Kochtopf	Zucker	Küchenwaage
Abtropfbecken	Raffel	Pfanne



Brotkasten	Trinkglas	Salz & Pfeffer
Küchenchef	Toaster	Mixer
Backofen	Herdplatten	Steamer
Dampfabzug	Kühlschrank	Mikrowelle

Die Küche

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Die SuS lösen die Arbeitsblätter und üben ein Diktat.
Ziel	Die SuS können die gesammelten Nomen richtig schreiben und die Verben und Adjektive differenzieren.
Material	Arbeitsblätter
Sozialform	EA
Zeit	30'

Die Küche

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Löse alle Aufgaben selbstständig

Sprachübungen

1. Streiche alle Wörter durch, die in einer Küche nicht vorkommen.

Zahnbürste, Pfanne, Mixer, Mikrowelle, Staubsauger, Fernseher, Solarium, Schwingbesen, Brotmaschine, Computer, Nachttischlampe, Kaffeemaschine, Bratpfanne, Kühlschrank, Orangenpresse, Eierkocher, Bügeleisen, Sofa, Schirmständer, Gasgrill, Garderobe, Waage, Duschbrause, Spiegel, Rüstmesser, Eiswürfelmaschine, Eierschneider, Teekanne, Geschirrspüler, Waschmaschine, Besteck, Tupperware.

2. Notiere das gegenteilige Adjektiv.

- schwer _____
- rauch _____
- roh _____
- schmackhaft _____
- sauber _____
- viel _____
- warm _____
- wohlriechend _____
- würzig _____



Die Küche

Arbeitsunterlagen



4. Setze die folgenden Verben ins Präteritum.

backen	_____	sieden	_____
rüsten	_____	grillieren	_____
waschen	_____	dämpfen	_____
kochen	_____	fischen	_____
putzen	_____	trocknen	_____

5. Übe das Diktat.

Der Abwaschdienst

Es ist ein Samstagnachmittag, kurz vor den Weihnachtsferien. Draussen liegt Schnee, die Sonne scheint und man hört Kindergeschrei. Wieder einmal streitet Tina mit ihrem Bruder Tim. Die Mutter kann nicht verstehen, wieso die beiden sich nicht einigen können, wer denn heute die Küche putzt. Dabei wäre es doch so einfach! Sie versteht ja, dass beide nach draussen wollen, um zu spielen, aber wenn sie sich jeden Tag abwechseln, dann sollte es klappen. Tina schreit: „Immer muss ich am Wochenende, wenn alle zu Hause sind und es am meisten Geschirr gibt, den Abwasch machen. Du stellst dich grosszügig an den Abenden bereit, wenn draussen sowieso nichts läuft und auch keine Pfannen im Abwaschbecken liegen.“ Tim versucht sich zu wehren: „Du verzichtest ja freiwillig abends, damit du deine Fernsehserien schauen kannst. Langsam musst du dich entscheiden, was dir wichtiger ist, deine Fernsehserien oder die Freunde ...“ Die Mutter hat langsam genug vom ewigen Geschrei. Kurzerhand entscheidet sie, dass beide mithelfen: Tina wäscht ab und Tim trocknet ab. Im Nu ist die Arbeit getan und die beiden Streithähne ziehen sich schnurstracks an. Schon sieht man sie zwischen den Schneemännern draussen nicht mehr.

Die Küche

Arbeitsunterlagen



Das Weihnachtsgeschenk

Zwei Tage später herrscht schon am Morgen eine grosse Aufregung in der Familie KÜchler.

Heute ist Heiligabend. Was wird das Christkind wohl bringen? Tim und Tina spielen ein Ratespiel. Wird es das langersehnte ferngesteuerte Auto sein, die weinende Puppe,..?

Am Abend steht aber entgegen jeder Erwartung nur ein einziges grosses Paket vor dem geschmückten Tannenbaum. Tina und Tim dürfen es gemeinsam öffnen. Ein Geschenk für beide zusammen und dann noch so gross? Sie reissen ungeduldig am grossen Karton, und siehe da, eine Maschine kommt zum Vorschein. Ja, tatsächlich ein Geschirrspüler! Die Enttäuschung ist gross, denn was sollen die beiden Kinder mit einem Geschirrspüler? Ob das eine Verwechslung ist? Der Vater erklärt ihnen, dass dieses Geschenk doch beiden riesige Freude bereiten sollte, da sie von nun an nicht mehr abwaschen und abtrocknen müssen, all das erledigt für sie das Weihnachtsgeschenk. Vergnügt zieht er hinter seinem Rücken aber noch zwei kleine, hübsch eingepackte Geschenkpakete hervor und überreicht sie Tim und Tina. Oh, welche Bescherung! Das ferngesteuerte Auto und die weinende Puppe bringen die beiden wieder zum Lachen.



Kochen früher - heute

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Im Plenum den geschichtlichen Text lesen und das „Früher“ und „Heute“ miteinander vergleichen. Unter welchen Umständen musste früher gekocht werden. Welche Vorteile sind im Laufe der Zeit entstanden? Eventuell auch einen Ausblick in die Zukunft wagen? Was könnte sich wie ändern bezüglich kochen? Wie wird in 40 Jahren gekocht?
Ziel	Die SuS kennen die geschichtliche Entwicklung des Kochens.
Material	Lesetext
Sozialform	Plenum
Zeit	15'

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen

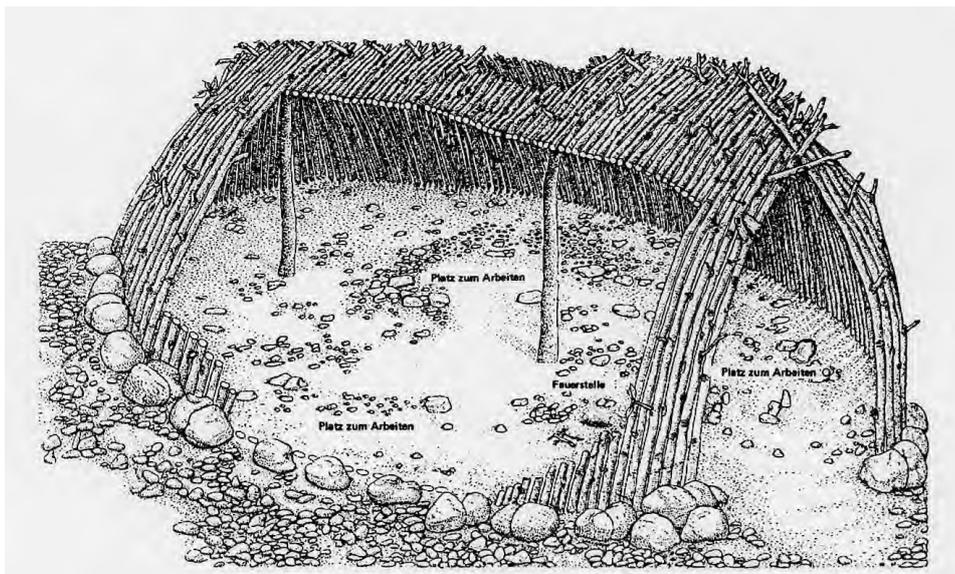


Aufgabe: Lies den Text

Kochen – geschichtliche Entwicklung

Ursprünge des Kochens

Die Ursprünge des Kochens liegen irgendwo zwischen dem Beginn der Nutzung des Feuers und der Jungsteinzeit. Bis der Mensch der Frühzeit gelernt hatte, Feuer zu machen und es unter Kontrolle zu halten, ass er seine Nahrung roh. Hauptsächlich lebte er von wild wachsendem Obst und Gemüse, von Nüssen, Insekten, Fisch und Wild. Vor der Entwicklung des Kochgeschirrs vor etwa 7000 bis 12000 Jahren wurde die Nahrung über dem offenen Feuer geröstet, daneben erwärmt oder in Blätter oder Hüllen eingewickelt und in der heissen Asche gegart. Kochgeschirr machte es bald möglich, vergleichsweise anspruchsvolle Verfahren einzusetzen wie Sieden, Schmoren, Braten und vielleicht sogar einfache Formen von Backen. Zusammen mit der Domestizierung von Tieren zur Gewinnung von Fleisch und Milch und dem Pflanzenanbau bereiteten diese Verfahren den Weg für das, was schliesslich die moderne Kochkunst wurde.



Kochen am offenen Feuer. Diese vor 300 000 v. Chr. gegründete Siedlung (bei Nizza) stellt den ältesten bislang bekannten baulichen Eingriff der Menschen in die Natur dar.

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



Kochen im Altertum

Als die ersten festen Siedlungen entstanden, war das Kochen bereits mehr als nur ein Mittel zum Überleben. Man interessierte sich jetzt auch für Geschmack und Qualität statt lediglich für die Nahrungsmenge. Die Fertigkeit des Kochens entwickelte sich zu einer Kunst. In Indien begann man Gewürze zu mahlen, in China zog man die jungen, zarten Schweine den alten grossen vor, in Babylon grub man Trüffel aus, und das zähe Fleisch von Ochsen galt nur noch als Hundefutter. Im Ägypten des 12. Jahrhunderts v. Chr. konnte die Oberschicht unter vierzig verschiedenen Brot- und Backwaren wählen. Die Griechen lernten erst in der Zeit der klassischen Antike die Kochkunst kennen, denn diese lag damals in der Hand der Sklaven. Im Römischen Reich galt dafür das ausgiebige Mahl als eine der wichtigsten Beschäftigungen des zivilisierten Lebens. Die Küchenchefs verdienten sich dort goldige Nasen und man suchte besonders ausgefallene Lebensmittel wie Flamingozungen, Pfauenhirn, britische Austern und nordafrikanische Strausse.

Mit dem Einfall der Barbaren in Europa im 5. Jahrhundert n. Chr. kam der Fortschritt der westlichen Küche zum Erliegen und erfuhr erst in der Renaissance eine Wiederbelebung.

Heute

Heutzutage geniessen wir verschiedene Stilrichtungen moderner Kochkunst, wie z. B. die chinesische, die italienische und die französische. Der älteste, reinste und vielleicht am höchsten entwickelte Stil ist der chinesische. In einem ständig überbevölkerten Land mit knappem Brennstoff muss ein Volk, das gut essen möchte, neue oder anderswo unbeachtete Zutaten und Verfahren einsetzen. Typisch für den chinesischen Stil ist eine schnelle Küche (dank dem Wok), die frisch, abwechslungsreich und leicht ist.



Auch die italienische Küche ist von Brennstoffknappheit geprägt, wegen der frühen Abholzung der Wälder. Im Mittelalter bereitete man in Nordeuropa grosse Braten am Spiess zu, kochte Eintöpfe, Suppen und Saucen in grossen Kesseln. Diese langsameren Verfahren waren in Italien bekannt, spielten aber dort keine entscheidende Rolle,

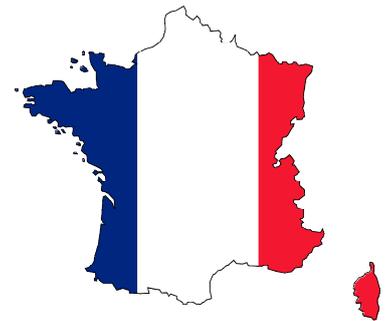
Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



da man vergleichsweise wenig Fleisch hatte, dafür viel Fisch, und helles Fleisch dem dunklen vorzog. Die italienische Küche ist somit auch eine schnelle Küche mit Pasta, Polenta und Risotto. Sie basiert im Wesentlichen auf derjenigen der Griechen und Etrusker.

Heute orientieren sich alle westlichen Küchen an der französischen. Bevor die in Italien geborene Herrscherin Katharina von Medici im Jahre 1533 in Frankreich ankam, war die Küche dort schwer, eintönig und zu stark gewürzt. Katharina brachte eine kleine Armee von Florentiner Köchen, Bäckern und Konditoren, eine Sammlung raffinierter Küchengeräte und eine Reihe von Delikatessen, die man in Frankreich damals noch nicht kannte. Im folgenden Jahrhundert erfanden verschiedene Köche die ersten französischen Saucen, welche zur kulinarischen Revolution wurden. Heute gibt es in Frankreich wie nirgendwo zahlreiche junge innovative Köche, die ihre Nouvelle Cuisine zu einem grossen Teil auf 2000-jährigen orientalischen Traditionen aufbauen und neue Kochstile entwickeln. Diese Art zu kochen zeichnet sich durch Leichtigkeit, Reinheit und einfache, unverfälschte Aromen aus.



Im Westen entwickelte sich die Kochkunst zum grössten Teil entsprechend der ethnischen Herkunft der Siedler. Die Küche wurde je nach den Erfordernissen sowie den Naturprodukten abgewandelt, die in den besiedelten Regionen verfügbar waren. So muss die Ernährung in Kanada wegen des rauen Klimas eine hohe Kalorienzufuhr beinhalten. In den USA werden Speisen seit je nach den Gewohnheiten der verschiedenen Einwanderer zubereitet (englische, deutsche, kreolische und afrikanische Einflüsse herrschen vor). In Lateinamerika wurde die einheimische Kochkunst unterschiedlich stark von spanischen, portugiesischen und afrikanischen Verfahren beeinflusst.

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



Notiere hier deine Gedanken zum Text:

Unter welchen Umständen musste früher gekocht werden? Welche Vorteile siehst du in der Entwicklung bis heute? Wie wird wohl in 40 Jahren gekocht?

Sinnesspiele

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	In Gruppen werden unterschiedliche Memorys erstellt und danach gespielt. Die Memorys sprechen jeweils die Sinne hören/riechen/fühlen an.
Ziel	Die SuS können mit allen Sinnen Objekte aus der Küche erkennen.
Material	Filmdosen kleine Säcke/Boxen Gewürze Gegenstände aus der Küche evtl. Augenbinden
Sozialform	GA
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Die Memorys können bei allfälligen Wartezeiten wieder zum Zug kommen.



Aufgabe: Erstellt gemeinsam ein Hörmemory. Entscheidet euch für eine der vorgeschlagenen Möglichkeiten.

Hören – riechen – fühlen

1. Spielmöglichkeit

Eine Person versucht ein Geräusch zu erraten, welches hinter deren Rücken gemacht wird.

Diese Küchengegenstände eignen sich besonders gut:

Pfannendeckel	aneinander schlagen
Löffel	aneinander schlagen
Büchsen	öffnen
Schwingbesen	in der Pfanne klingen lassen
Knoblauchpresse	öffnen, schliessen
Flasche	öffnen, schliessen
Mixer	laufen lassen
Küchenwecker	klinglein lassen

2. Spielmöglichkeit

Foto-Filmdöschen mit verschiedenen Zutaten füllen und schütteln; dadurch entstehen verschiedene Geräusche. Evtl. muss man die verschiedenen Möglichkeiten für alle sichtbar auslegen und anschreiben, da die Zutaten nicht für alle bekannt sind.

Gut zu unterscheiden sind:

Reis, Bohnen, Zucker, Cornflakes, Pfefferkörner, Rosinen, Muskatnuss (ganz), Kaffeebohnen, Mehl, Hirse und andere.



3. Spielmöglichkeit

Nicht allzu grosse Gegenstände aus der Küche auslegen, damit sie dann auch wirklich ungesehen hinter dem Rücken weitergereicht werden können. Schwierig und spannend wird es, wenn man ähnliche Gegenstände auslegt.

Oder die Gegenstände werden blind ertastet. Dazu die Gegenstände in einen Sack und die Augenbinde anziehen.

4. Spielmöglichkeit

Düfte aus der Küche in Filmdosen oder ähnliches geben. Entweder Deckel lochen oder dann mit verbundenen Augen den Deckel öffnen und nach dem Riechen den Duft erraten.

Geeignete Gewürze sind:

Zimt, Curry, Oregano, Kokospulver, Pfeffer, Knoblauch, Vanille(-zucker), Petersilie, Muskat, Rosmarin, Thymian, Kakao und andere.

Kochen in der Küche

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	In Gruppen kochen die SuS ein komplettes Menü und geniessen das gemeinsame Essen.
Ziel	Die SuS können ein einfaches Menü nach Rezept kochen.
Material	gemäss Rezept
Sozialform	GA Plenum
Zeit	½ Tag

Kochen in der Küche

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Wir kochen gemeinsam ein 3-Gang-Menü.

Unser Menü

Vorspeise
Gemüse-Dip

Hauptgang
Spaghetti Bolognese

Dessert
Schoko-Pudding-Igel



Gemüse-Dip

Zutaten:

1 halbe Gurke, 1-2 Karotten (oder anderes Gemüse das du magst).

Für den Dip: 1 Becher Joghurt, 1 halben Becher Creme fraiche mit Kräutern

So geht's:

Gurke und Karotten waschen, schälen bzw. putzen und in ca. 1 cm breite und 5 cm lange Stifte schneiden. Crème fraiche und Joghurt in einer Schüssel vermischen.

Tipp: Man kann statt Gemüse auch Cracker verwenden...dann ist es aber kein Gemüse-Snack mehr ;-)

Kochen in der Küche

Arbeitsunterlagen



Spaghetti Bolognese

Zutaten für 4 Personen:

1 Paket Spaghetti, 500 g Hackfleisch, 2 Tomaten, Salz, Pfeffer, Petersilie, Olivenöl, 100 ml Sahne

So geht's:

Im Topf das Öl heiß machen. Das Hackfleisch hinzufügen und gut durchbraten, dabei häufig umrühren. Die Tomaten klein schneiden und mit allen Zutaten eine halbe Stunde kochen lassen.

Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser 10 Min. kochen lassen, Wasser abgießen.

Tipp: Man kann auch eine fertige Sauce Bolognese nehmen und erwärmen.

Schoko-Pudding-Igel

Zutaten:

Birnenhälften aus der Dose, 1 Pck. Schokoladenpudding, Milch, Mandelstifte, Smarties oder Ähnliches

So geht's:

Lasst die Birnen in einem Sieb gut abtropfen.

Legt sie auf einzelnen Tellern oder einer Platte bereit und tupft sie noch etwas mit einem Küchentuch trocken.

Bereitet gemäss Anleitung auf dem Päckchen mit Milch einen Schokoladenpudding zu.

Gibt den Schokoladenpudding vorsichtig über die Birnen, so dass die Form eines Igels entsteht.

Setzt Smarties als Augen und Schnäuzchen des Igels auf den Pudding-Igel. Steckt zum Schluss Mandelstifte als Stacheln in die Schoko-Birne.



Lernkontrolle

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Selbständiges Lösen eines Kurztestes.
Ziel	Die SuS können das erworbene Wissen überprüfen und anwenden.
Material	Frageblatt
Sozialform	EA
Zeit	20'

Lernkontrolle

Arbeitsunterlagen



Name: _____

Punkte: _____ Note: _____ Unterschrift: _____

1. Finde die 16 Wörter.

SCHNEIDEBRETT - SCHWINGBESEN - NUSSKNACKER - ABWASCHEN - BACKOFEN -
KOCHTOPF - MESSER - KOCHEN - TELLER - RAFFEL - TASSE - WAAGE - GABEL - KÜCHE -
MIXER - HERD

D	R	E	H	R	L	E	B	A	G	C	A	D
T	D	R	E	K	C	A	N	K	S	S	U	N
T	T	E	R	B	E	D	I	E	N	H	C	S
K	E	L	G	R	E	S	S	E	M	H	D	E
B	H	L	K	O	C	H	T	O	P	F	K	S
A	C	E	I	Ö	J	T	Z	R	M	N	O	S
C	Ü	T	T	Y	Ö	E	X	Z	I	G	C	A
K	K	Ä	P	B	A	O	E	R	X	O	H	T
O	S	C	H	W	I	N	G	B	E	S	E	N
F	S	W	A	A	G	E	G	O	R	R	N	L
E	G	Ö	C	F	K	R	A	F	F	E	L	L
N	T	Q	A	B	W	A	S	C	H	E	N	G

2. Adjektive: finde das Gegenteil

leicht _____

kalt _____

fein _____

würzig _____

gar _____

wenig _____

sauber _____

Lernkontrolle

Arbeitsunterlagen



3. Nenne verschiedene Zubereitungsarten beim Kochen:

4. Welches Land gilt heute als das Land mit der besten Küche?

5. Ordne richtig zu und verbinde die Wörter miteinander:

Gemüse

Küchenmöbel

Suppenteller

Kühlschrank

Geschirr

Teigwaren

Vorratsschrank

Nahrungsmittel

Backofen

Küchengeräte

Lernkontrolle

Lösungen



Finde 16 Wörter

D	R	E	H		L	E	B	A	G			
		R	E	K	C	A	N	K	S	S	U	N
T	T	E	R	B	E	D	I	E	N	H	C	S
	E	L		R	E	S	S	E	M			E
B	H	L	K	O	C	H	T	O	P	F	K	S
A	C	E							M		O	S
C	Ü	T							I		C	A
K	K								X		H	T
O	S	C	H	W	I	N	G	B	E	S	E	N
F		W	A	A	G	E			R		N	
E						R	A	F	F	E	L	
N			A	B	W	A	S	C	H	E	N	

Küchenmöbel:

Vorratsschrank

Geschirr:

Suppenteller

Nahrungsmittel:

Teigwaren, Gemüse

Küchengeräte:

Backofen, Kühlschrank

Kochen im Wald

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Gemeinsames Planen und Durchführen eines Kocherlebnisses im Wald.
Ziel	Die SuS erleben das Kochen im Wald und können gemeinsam ein schlichtes Menü über dem Feuer zubereiten.
Material	gemäss Planung der Klasse
Sozialform	Plenum
Zeit	½ Tag

Zusätzliche Informationen:

- Die Klasse könnte ein total anderes Menü oder einen andern Ablauf planen.

Kochen im Wald

Info für Lehrpersonen



Vorbereitung für das Erlebnis „Kochen im Wald“

Das folgende Menü ist als Vorschlag gedacht und beansprucht einen Halbtagesausflug in die nähere Umgebung des Schulhauses (so erreicht man auch, dass die SuS ihre Umgebung etwas kennenlernen und solche Abenteuer auch mal mit ihren Eltern oder Kollegen und Kolleginnen machen). Eltern mit einem kurzen Schreiben über die Exkursion und die nötige Bekleidung informieren.

Evtl. kann man die SuS selber einen Wald-Menüplan erstellen lassen (falls sie Erfahrungen aus Jugendorganisationen oder dergleichen mitbringen).

Je nachdem, was das Ziel der Exkursion ist, kann man die Zutaten entweder schon fertig gerüstet mitnehmen oder die Kinder selbst die Arbeit machen lassen. Das kann so weit gehen, dass sie sich sogar ihr Rüstmesser selber bauen müssen etc.

Falls es einen Bauernhof in der Nähe gibt, könnte man diesen besuchen und die Lebensmittel direkt dort besorgen (z. B. Karotten, Kartoffeln, Salat etc.).

Menü

- **Schlangenbrot** (einfachen Brotteig machen oder bereits den gemachten Teig mitnehmen)
- **Tee** aus Kräutern (evtl. solche, die in der Umgebung wachsen)
- **Kartoffeln** kochen oder Polenta als Zutat
- **Fleischspieß mit Gemüse** machen lassen
- **Waldfrüchte** als Dessert



Waldspiele

Der Ausflug kann in verschiedenen Gruppen als Stern-OL organisiert werden, wobei das Ziel die Kochstelle ist. Oder man kann auf dem Weg verschiedene Frageposten zum Thema Kochen aufstellen.

Am Ziel kann z. B. einen Parcours mit verschiedenen Spielen machen:

- Kartoffeln auf einem Löffel über Wurzeln etc. transportieren
- Wer findet zuerst etwas Essbares im Wald?
- Holzsammelwettbewerb
- Holzschnitzwettbewerb
- Wer macht aus Waldmaterial den besten Regenunterschlupf (Gruppenarbeit)?
- Wer macht das gefährlichste Schlangenbrot?
- Wer baut das lustigste Waldmännchen?