

Inhaltsverzeichnis

Suppen

- 1./2. Nudelsuppe
- 3./4. Gemüsesuppe

Soßen

- 5./6. Tomatensoße
- 7./8. Schinken-Sahne-Soße

Salate

- 9./10. Kopfsalat
- 11./12. Bunter Salat

Gemüse

- 13./14. Erbsen-Möhren-Gemüse
- 15.–17. Gemüseauflauf

Kartoffeln

- 18./19. Pellkartoffeln
- 20.–22. Kartoffelbrei

Nudeln und Reis

- 23./24. Nudeln
- 25.–27. Nudelaufwurf
- 28./29. Reis im Kochbeutel
- 30./31. Bunter Reis

Eier

- 32./33. Eier, hart gekocht
- 34./35. Spiegeleier

Fleisch

- 36./37. Hackfleischsoße
- 38./39. Bratwurst

Fisch

- 40./41. Fischstäbchen

Quark und Müsli

- 42./43. Bunte Quarkbrötchen
- 44./45. Kräuterquark
- 46./47. Müsli

Süßspeisen

- 48./49. Pudding
- 50.–52. Tuttifrutti

Getränke

- 53./54. Bananenmilch

Zu dieser Mappe

„Herdvoll“ und „pfanntastisch“ – so lautet das Motto für den Unterricht in der Küche mit den vorliegenden Bildrezepten. In diesem Kochbilderbuch sind die benötigten Lebensmittel, Küchengeräte und Mengenangaben zeichnerisch dargestellt. Die Zubereitung einer Speise wird anhand von Bildfolgen in 6–14 Schritten verdeutlicht.

Die 26 einfachen Grundrezepte zu gängigen Gerichten sollen die Schülerinnen und Schüler zum eigenständigen Handeln im Kochunterricht anregen. Die Arbeitsmappe ist für die Schülerinnen und Schüler konzipiert, die (noch) geringe Kenntnisse im Schriftsprachbereich haben. Damit ist sie sowohl im Grund-, Sonder- sowie im Vorschulbereich einsetzbar. Diese Art der Gestaltung ermöglicht den genannten Schülergruppen das selbstständige Arbeiten durch Nachsehen und Kochen. Um der Zielgruppe gerecht zu werden, sind die stark schematisierten Zeichnungen klar, übersichtlich und leicht verständlich. Selbstbewusstsein und Handlungskompetenz im lebenspraktischen Bereich werden dadurch gestärkt und erweitert. Die benötigten Arbeitsgeräte wie Messer, Schüssel, Rührgerät, Reibe etc. gehören zum üblichen Repertoire der Schulküche. Die angegebenen Zutaten sind handelsüblich.

Da es ganz unterschiedliche Herde gibt, wurde bewusst die Normalkochplatte mit drei Abstufungen (starke Hitze 3, mittlere Hitze 2, schwache Hitze 1) zur Darstellung verwendet.

Die Bildrezepte sind für die Hand der Schülerinnen und Schüler gedacht und können sowohl als Arbeitsblätter als auch als Aufgabenkarten eingesetzt werden.

Die Zutatenblätter sind zur Zubereitung und zum Einkaufen als Liste oder als Karte zu verwenden. Alle Rezepte können leicht abgewandelt, erweitert und kombiniert werden.