

Der entscheidende Unterschied

Der Ringordner „SchmExperten in der Lernküche“ richtet sich an Lehrkräfte im Fachunterricht und Wahlpflichtbereich, die in der Lehrküche unterrichten.

Der Ringordner „SchmExperten im Klassenzimmer“ richtet sich an Lehrende mit und ohne hauswirtschaftliche Qualifikation. Um ALLE Schülerinnen und Schüler zu erreichen, wurde dieses Konzept für die Klassen 5 und 6 entwickelt und im Klassenraum erprobt.



SchmExperten im Klassenzimmer

- ▶ Für die Klassen 5 und 6 aller Schulformen
- ▶ Maßgeschneidert für alle Lehrkräfte, auch ohne hauswirtschaftliche Vorkenntnisse, z. B. für Fächer wie Naturwissenschaften, Bio, Deutsch, Mathe
- ▶ Zubereitet werden kalte Gerichte im Klassenzimmer. Ein Waschbecken im Klassenraum reicht!



SchmExperten in der Lernküche

- ▶ Für die Klassen 6 bis 8 aller Schulformen
- ▶ Konzipiert für den Unterricht in Fächern wie Hauswirtschaft, Arbeitslehre, AES, AWT, Verbraucherbildung usw.
- ▶ Gekocht werden warme Speisen in der Lehrküche.

Praxiserprobt und passend zu den Bildungsplänen ‚Verbraucherbildung‘

Beide SchmExperten-Ringordner sind unabhängig voneinander einsetzbar. Sie bauen nicht aufeinander auf. Falls Ihre Schülerinnen und Schüler bereits in der 5. oder 6. Klasse die kalten SchmExperten-Speisen zubereitet haben, können sie als SchmExperten in der Lehrküche ihre Erfahrungen und Fertigkeiten einbringen, weitere Rezepte ausprobieren und darüber hinaus viel Neues entdecken.

Beide Konzepte sind wissenschaftlich fundiert und erfolgreich getestet. Sie punkten in vielerlei Hinsicht:

- ▶ Die Schülerinnen und Schüler bekommen Lust am Selbermachen einfacher Speisen. Dabei lernen sie auch eine Menge über die heimische Lebensmittelvielfalt, über kritischen Konsum, Wertschätzung und Nachhaltigkeit.
- ▶ Lehrkräfte schätzen die Materialvielfalt und die bearbeitbaren Unterlagen. Die vorgeschlagenen Unterrichtsverläufe erleichtern die Vorbereitung und lassen viel Raum für Variationen.
- ▶ Die Schule profitiert, denn SchmExperten nehmen auch die Schulverpflegung unter die Lupe. Hier engagieren sie sich für vielseitiges Essen und attraktive Pausen.
- ▶ Das SchmExperten-Konzept ist ein Baustein für eine nachhaltige Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, welche die KMK seit Jahren fordert.

Überzeugen Sie sich selbst und lernen Sie die Ringordner auf den nächsten Seiten kennen.

SchmExperten im Klassenzimmer

Viel mehr als Kochen!

Ausgangspunkt sind einfache Rezepte, hinter denen sich die Lebensmittelgruppen Getränke, Gemüse, Obst, Getreide und Milch/Milchprodukte verbergen. Fleisch bleibt als Zutat ausgespart. In erster Linie geht es um einfache Küchenpraxis. Wenn die Schülerinnen und Schüler beispielsweise Fingerfood zubereiten, müssen sie Gemüse putzen, waschen, mit dem Krallengriff zerkleinern und appetitlich anrichten. Beim Dip üben sie die Chefkochprobe. Außerdem lesen die Schülerinnen und Schüler Getränkeetiketten, bewerten Zutaten, schmecken Brot und Gemüse, erkennen die Lebensmittelvielfalt, hinterfragen ihre Herkunft, probieren Neues und erleben schöne gemeinsame Mahlzeiten.

Für die Unterrichtsreihe brauchen Sie mindestens sieben Doppelstunden. Ideal wären acht Termine mit jeweils drei Schulstunden.



Themen

Darum geht's

1	Coole Drinks	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ernährungspyramide ▶ Getränke ▶ Getränkezutaten
2	Die Profiköche	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hygiene ▶ Rezepte ▶ Esskultur
3	Power-Sandwiches	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brot: Einkauf und Brottest ▶ Pyramiden-Frühstücke ▶ Portionsgrößen
4	Fingerfood mit Dips	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemüse und Milch/Milchprodukte ▶ Gemüse putzen, waschen, zerkleinern ▶ Krallengriff ▶ Chefkochprobe ▶ Saisonalität
5	Prima-Pasta-Salate	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemüse und Beilagen ▶ Lebensmittelhygiene ▶ raspeln ▶ wiegen und messen
6	Fruit Dreams und Milchshakes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Obst und Milch/Milchprodukte ▶ kühl lagern ▶ Kennzeichnung
	Optional: Party for Friends – Die Generalprobe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rezepte variieren ▶ Büfetaufbau ▶ Tischdekoration ▶ Mahlzeiten planen
7	Dinner for Guests – Die praktische Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einladung zum Essen planen ▶ für Gäste kochen ▶ Tisch eindecken ▶ Gäste empfangen

» Als Deutsch- und Mathelehrerin habe ich die SchmExperten dank der vielen hilfreichen Materialien und Impulse problemlos im Klassenzimmer umsetzen können. «
Stefanie Hager

Jedes Thema – klar strukturiert und ausgearbeitet ...

... und deshalb machbar für Deutsch-, Mathe-, Bio- oder Englisch-Lehrkräfte. In den Fachinformationen und didaktischen Hinweisen erfahren Sie alles, um den SchmExperten-Unterricht erfolgreich durchzuführen. Alle Praxisstunden verlaufen ähnlich: ein Rezept üben, miteinander essen, reflektieren, nachfragen und weiterdenken. Von Mal zu Mal bauen die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenzen aus.



Jede Stunde eine selbst zubereitete Speise

An wenigen Grundrezepten lernen die Schülerinnen und Schüler Rezepte lesen, Arbeitsplatz einrichten, hygienisch arbeiten, schnippeln und weitere küchentechnische Grundfertigkeiten. Rezeptvariationen und Kreativität sind erwünscht und motivieren die Jugendlichen.

Damit die Teamarbeit gut funktioniert, sind vier Expertenrollen vorgesehen. Im Wechsel übernehmen die Schülerinnen und Schüler die Rolle des Startklar-Beauftragten, des Rezeptwächters, des Esskulturministers und Fertig-Beauftragten. Zu jedem Rezept gibt es fertige Mitbringaufträge – damit alle Arbeitsgeräte und Zutaten an Ort und Stelle sind.

MA 4 FINGERFOOD MIT DIPS

ERNSTUNDE

	Ablauf/Interaktion	Sozialform/Methode Materialien
Impuls	L zeigt Folie „Fingerfood“. SuS erkennen unterschiedliche Schnitttechniken.	Impuls › Folie: Fingerfood mit Dips
Präsentation	Einzelne SuS präsentieren ihre Ergebnisse zur Forscherfrage „Arbeitssicherheit“. Sicherheitsbeauftragte vermitteln den SuS den richtigen Umgang mit Messern und weisen sie auf Gefahren in der Küche hin. L demonstriert im Anschluss den Krallengriff und das Schälen von Gemüse auf dem Schneidebrett.	Schüler- u. Lehrerpräsentation, Unterrichtsgespräch › Folie: Krallengriff › Küchenmesser › Sparschäler › Schneidebrett › Möhre, Gurke
Praktische Praxis	SuS machen sich startklar. SuS waschen, putzen und schneiden das Gemüse, richten es an und bereiten die unterschiedlichen Dips zu. Rezeptwächter achten auf den Arbeitsplatz und darauf, dass alles Gemüse gewaschen wird. L demonstriert die Chefkochprobe. SuS schmecken den Dip mit der Chefkochprobe ab und stellen ihre Speisen zum Büffet.	Übung/Gruppenarbeit, Lehrerpräsentation › Zutaten › Arbeitsgeräte › ggf. zusätzlich Untertasse › Rezepte › 1 Packung fettarme Milch (1,5 %)
Räumliche Ordnung	SuS räumen auf und säubern ihren Arbeitsplatz. Fertig-Beauftragte achten auf einen sauberen Arbeitsplatz.	Übung/Gruppenarbeit › 1 Eimer mit klarem Wasser › 1 Eimer mit Spülmittel
Sicherstellung	SuS präsentieren ihre Gerichte der Klasse. SuS legen zu ihrem Gericht die passenden Pyramidenkarten.	Präsentation, Unterrichtsgespräch › Poster oder Folie: Die Ernährungspyramide › Pyramiden-Kartensatz
Arbeitsgemeinschaft	SuS decken den Tisch und essen gemeinsam. Esskulturminister achten auf eine schöne Essatmosphäre. SuS räumen ab und spülen nach Möglichkeit.	Übung/Gruppenarbeit › Frühstücksteller › ggf. Platzset oder sauberes Geschirrtuch
Reflexion	SuS reflektieren die Stunde anhand des Reflexionsbogens. L sammelt alle Reflexionsbögen ein.	Einzelarbeit › AB: Das habe ich gelernt
Aufgabe (HA)	SuS führen als HA das 5 am Tag-Tagebuch. SuS können eine Forscherfrage wählen, z. B.: • Welches Gemüse steht diese Woche auf dem Mensa-Speiseplan? Überprüfe mit dem Einkaufskalender, ob es gerade Saison hat. • Welches Gemüse passt gut in einen Nudelsalat? Kauft in Gruppen vier Gemüsearten der Saison ein, die in einen Nudelsalat passen.	Unterrichtsgespräch › AB: Mein 5 am Tag-Tagebuch › Forscherfragen

Reflexion:
Anisatorischen Gründen ist es
ger, wenn Sie für alle die Milch
gen, da nur 5 Esslöffel Milch pro
gebraucht werden.

SchmExperten
Thema 4: Rezept
Name:

Fingerfood

startklar ...

Arbeitsgeräte:
 Abtropfsieb mit Schüssel
 Küchenmesser
 Abfallschüssel
 Schneidebrett
 Sparschäler
 großer Teller oder Platte

Zutaten für 4 Portionen:
 3 Möhren
 5 Radieschen
 1 rote Paprika
 1/2 Salatgurke
 1 Kahlrabi

Die Startklar-Beauftragten
 Ich mache in meiner Gruppe vor der Zubereitung den Hygiene-Check und frage:
 1. Gesund?
 2. Ringe, Uhr und Armbänder abgelegt?
 3. Lange Haare zusammengebunden?
 4. Lange Ärmel hochgekrempelt? (nicht geschoben)
 5. Hände gründlich gewaschen?
 6. Saubere Schürze angezogen?
 7. Geschirrtuch eingesteckt?



- Zubereitung:**
- Gemüse waschen, ins Abtropfsieb legen und die Schüssel darunterstellen.
 - Möhren mit dem Sparschäler schälen. Grün und die Spitzen abschneiden. Möhren in der Mitte durchschneiden, dann beide Teile längs und schließlich alle Hälften in Streifen schneiden.
 - Von Radieschen Grün und Spitzen abschneiden.
 - Paprika der Länge nach in zwei Hälften schneiden, Stiel, Kerne und weiße Wände mit den Händen entfernen. Paprika in Streifen schneiden.
 - Gurke mit dem Sparschäler schälen.

SchmExperten
Thema 4: Folienvorträge

Fingerfood mit Dips

- Paprikadip
- Gemüsesalats
- Tomatendip
- Schnittlauchquark
- Paprikaschiffchen mit Kräuterkornfüllung
- Gemüsespieße

Vom Rezept zum reflektierten Ernährungshandeln

- Wie kannst du Getränke bewerten? Was trinkst du?
- Was ist Körnerbrot?
- Was bedeutet die Ernährungspyramide?
- Wie viel Obst und Gemüse isst du?
- Welche Vorteile bringt frisches regionales Gemüse und Obst für dich, den Landwirt und die Umwelt?

Zu jeder Einheit gehören Kopiervorlagen, die die Schülerinnen und Schüler anregen, ihr Verhalten beim Einkauf und Essen zu hinterfragen. Außerdem blicken die Jugendlichen über den Tellerrand, schätzen den Wert der Lebensmittel und handeln klima- und umweltfreundlich.

Wer weniger kopieren möchte, kann das Schülerheft (Best.-Nr. 1586) einsetzen.

Lebensmittel und Speisen mit allen Sinnen wahrnehmen

In jeder Einheit verfeinern und erweitern die Schülerinnen und Schüler ihren Geschmack. Das Prinzip des SinnExperimentierens ist einfach, macht neugierig auf Lebensmittel und lässt neue Vorlieben entstehen. Dabei entdecken die Jugendlichen nicht nur die Vielfalt unserer Lebensmittel. Sie merken auch den Unterschied zwischen Genießen und Schlingen. Da Sinnesbildung fürs Essverhalten so wichtig ist, finden sich in der Ideenbörse und im Register „SinnExperimente“ weitere Übungen.

SchmExperten Mein 5 am Tag-Tagebuch

Thema 4: Arbeitsblatt | Name: | Datum:

5 am Tag geht einfacher als du denkst

du isst. Schreibe das Obst und zwei Hände voll gegessen hast.

Tag 3 Tag 4

SchmExperten Gemüse clever einkaufen

Thema 4: Arbeitsblatt | Name:

1. Zucchini, Bohnen und Brokkoli kannst du fast das ganze Jahr über kaufen. Oft kommen sie von weither per Flugzeug, LKW oder Schiff. Einige Gemüsearten kommen auch aus beheizten Treibhäusern, wenn sie auf dem Feld keine Saison haben. Welche Vorteile haben du, der Landwirt und die Umwelt, wenn du Gemüse isst, das in der Nähe angebaut wird und unter freiem Himmel wächst?

Vorteile für die Umwelt:

Vorteile für den Landwirt:

Vorteile für dich:

Was denkst du?

niedriger Preis - geringe Transportkosten - keine Heizkosten für Treibhäuser - weniger anstrengendes Kalenderes durch Transport mit LKW und Flugzeug - Klimaschutz - weniger Düngemittel - weniger Müll durch weniger Verpackung - mehr Aroma, da reif geerntet - weniger Lärm durch LKW und Flugzeuge

2. Wähle zwei verschiedene Gemüse aus, die du für eine Woche in deiner Küche haben möchtest. Überprüfe deine Wahl im Geschäft. Fülle dabei die folgende Tabelle aus.

Einkaufsdatum:	Gemüse
Welches Gemüse wählst du aus?	
Hat es bei uns gerade Saison? Schau in den Saisonkalender.	
Überprüfe im Geschäft: Woher kommt das Gemüse? Achte auf die Herkunftsangabe auf der Verpackung oder auf dem Schild beim Gemüse.	
Was meinst du: Auf welchem Weg kam das Gemüse nach der Ernte zu uns: mit LKW, Schiff, Flugzeug?	
Wie ist das Gemüse verpackt?	

Meine abschließende Wertung: Beim nächsten Einkauf

☐ ja

☐ nein, weil

SchmExperten Mein Schorletest

Thema 1: Arbeitsblatt | Name: | Datum:

1. Testvorbereitung:

Jede Gruppe stellt aus Saft und Wasser etwa 1 Liter Saffschorle her. So wird gemischt:

- Saft auswählen.
- Großen Becher mit Saft füllen und in die große Karaffe füllen.
- Denselben Becher dreimal mit Wasser füllen und zum Saft in den Krug geben.

Fertig ist die Saffschorle.

2. Der SchmExpertentest beginnt:

Fülle in deinen Probierbecher einen Schluck eurer Schorle. Lies die Fragen in der Tabelle und schreibe deine Antworten in die zweite Spalte.

Schorle 1 Schorle 2 Schorle 3

Wie sieht die Schorle aus?	Schorle 1	Schorle 2	Schorle 3
Wie riecht die Schorle?			
Wie schmeckt die Schorle?			
Wie schmeckt sie dir?			
Welcher Frucht-saft ist in der Schorle?			

3. Tauscht euer Getränk mit einer anderen Gruppe. Mach den Test mit zwei weiteren Getränken und trage deine Ergebnisse in die Tabelle ein.

4. Vergleiche eure Ergebnisse.

Die Schulverpflegung und das Kollegium im Blick

Jedes Thema liefert Ideen zum Transfer ins Schulleben.

- Entspricht das Angebot unseren Wünschen?
- Was lässt sich verbessern, damit wir dort öfter essen?

Mit diesen und weiteren Fragen schlagen die SchmExperten Brücken zwischen Unterricht und Schulleben nach dem Motto: Wir mischen uns ein – wir machen mit!

Außerdem regen Impulse zu fächerübergreifendem Arbeiten an. Denn gemeinsam ein Thema von verschiedenen Seiten zu beleuchten, entlastet Lehrende und wirkt nachhaltiger.



Zum Nach- und Weiterdenken

Reflexion gehört zum didaktischen Prinzip im Unterrichtskonzept.

- Was habe ich heute gelernt?
- Welche Fragen habe ich noch?
- Wann will ich das zu Hause probieren?

Die Reflexionsbögen regen zum Nach- und Weiterdenken an und enthalten Rezeptvarianten zum Nachmachen für zu Hause.

Außerdem motivieren etwa 40 Forscherfragen zu selbstständigem, außerschulischem Lernen. Hier geht es beispielsweise um Biosiegel und die Produktalternativen in Einkaufsstätten.

Mit den rund 100 Warum-Fragen lassen sich Fachinhalte spielerisch festigen.

SchmExperten Checkt die Schulmensa Datum: _____

Generalsprobe: Arbeitsblatt Name: _____

Führt den Check möglichst an mehreren Tagen durch.
So bekommt ihr einen besseren Überblick.

Wie gut ist das Essen an unserer Schule? Entspricht es dem, was wir gelernt haben?	Kreuze an: x = stimmt 0 = stimmt nicht			
	Tag 1	2	3	4
Ich kann zu jedem Essen soviel Wasser trinken wie ich möchte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Außer Trinkwasser gibt es nur Mineralwasser, verdünnte Fruchtsaftsorten und ungesüßte Früchte- und Kräutertees.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt frisches Obst, also Äpfel, Birnen, Bananen ... oder Obstsalat aus frischen Früchten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich kann rohes Gemüse knackern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich kann eine Beilage, also Kartoffeln, Reis oder Nudeln ... essen – entweder pur, im Eintopf oder Auflauf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßig gibt es Vollkornreis und Vollkornnudeln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt Milch und Joghurt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Speisen sind mit frischen Kräutern verfeinert und garniert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich kann zwischen verschiedenen Essen auswählen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meistens schmeckt mir das Essen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Personal bei der Essensausgabe ist freundlich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir haben genug Zeit zum Essen und es gibt keine langen Warteschlangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Speisesaal fühle ich mich wohl: Die Essfläche ist sauber, der Essensraum ist hell und wir haben genug Platz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 Wie oft esse ich in der Schulmensa?

2 Was wähle ich dort aus? Bewerte die Lebensmittel nach den Ampelfarben.

3 Was gefällt mir an unserer Mensa sehr gut?

4 Was gefällt mir nicht?

5 Wie könnte man etwas ändern?

6 Was ich noch sagen möchte:



Forscherfrage

Was heißt: Ich kaufe saisonal. Bearbeite das Arbeitsblatt „Gemüse clever einkaufen“.

Willst du noch mehr wissen?
Dann schau dir mit deinen Eltern

Was hat mein
Unter: www.b
> Nachhaltige

Forscherfrage

Welches Gemüse passt gut in einen Nudelsalat?
Kauft in Gruppen vier Gemüsearten der Saison ein, die in einen Nudelsalat passen.

Warum

Ist Gemüse so wertvoll?

...weil

es viele wertvolle Stoffe enthält,
v. a. Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

Warum

wächst du Gemüse immer gründlich, bevor du es isst?

SchmExperten in der Lernküche

Die Lehrküche wird zur Lernküche

Mit vielfältigen Methoden und schülerorientierten Materialien verwandeln Sie die Lehrküche in eine Lernküche.

Variabel in Zeit und Umfang

Der Ringordner ist vergleichbar mit einem Baukasten, bei dem Sie entscheiden, welche und wie viele Teile ins Spiel kommen. In jeder Unterrichtseinheit finden Sie:

- ▶ alle Vorschläge mit Lernzielen auf einen Blick
- ▶ methodisch-didaktische Hinweise mit Tipps aus den Schultests
- ▶ einen möglichen Unterrichtsverlauf mit Material-Checkliste
- ▶ weitere Ideen, Vertiefungsmöglichkeiten, Medientipps
- ▶ alle Vorlagen für Arbeitsblätter, Rezepte, SchmExpertenfragen

...

Themen	Darum geht's	Rezepte
1 Startklar	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Portfolio ▶ Essknigge ▶ Hygiene und Aufräumen ▶ Krallengriff 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wraps leicht gemacht
2 Getränke	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trinkgewohnheiten ▶ Energiespartipps und Sicherheit ▶ Rezeptaufbau, Messen und Wiegen ▶ Etikett und Zutatenliste ▶ Ernährungspyramide 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cooler Eistee
3 Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 5 am Tag und Saisonalität ▶ Einkaufszettel ▶ Arbeitsplatzgestaltung ▶ Schneiden, Kochen und Dünsten 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemüsesuppe mit Biss ▶ Veggietasche mit Soße ▶ Salat mit Sattwerdgarantie
4 Getreide	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Getreidevielfalt ▶ interkulturelle Aspekte ▶ Kräuter und Gewürze ▶ Vollkorn und Sättigung 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Italienische Gemüsebolognese mit Nudeln ▶ Feurige Asiapfanne mit Reis ▶ Orientalische Kichererbsenpfanne mit Couscous
5 Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaufen versus selber machen ▶ Mahlzeiten planen mit der Ernährungspyramide ▶ Kochen, Braten und Backen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Knusprige Kartoffelecken ▶ Bunte Kartoffelpuffer ▶ Cremiges Kartoffelcurry ▶ Gurken- und Gartensalat ▶ Zaziki und Quarkdip
6 Milch	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zutatenmengen umrechnen ▶ Müllvermeidung und Klimaschutz ▶ Mindesthaltbarkeit und Verbrauchsdatum ▶ Kühlagerung und Lebensmittelhygiene ▶ Nährwerttabelle 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gefüllte Pfannkuchen ▶ Fruchtiger Milchreis ▶ Überbackene Bruschetta
7 Abschlussbüfett	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Speisen für ein Büfett variieren ▶ Portfolios präsentieren ▶ Schulverpflegung bewerten ▶ Einkaufstipps 	

Mithilfe der Expertenrollen übernehmen die Schülerinnen und Schüler Verantwortung für die Gruppe:

Hygienewächter*in

Esskulturexperte*in

Du achtest darauf, dass deine Gruppe den **Tisch deckt** und ihr **gemütlich essen** könnt.

Wichtig für das gemeinsame Essen ist uns:

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



Über Sinn- und KüchenExperimente Neues entdecken

SinnExperimente wecken Neugier und schaffen neue Lernzugänge. Beim Forschen mit allen Sinnen sind Jugendliche meist motivierter und eher bereit, neue Lebensmittel zu probieren. Gleichzeitig schärfen sie ihre Sinne; eine wesentliche Voraussetzung für das Genießen.

Mithilfe von KüchenExperimenten erkunden Ihre Schülerinnen und Schüler die verschiedensten Arbeitsgeräte und Küchenkniffe. Dabei haben sie Zeit und genügend Spielraum, um Dinge auszuprobieren, die bei der eigentlichen Rezeptzubereitung weniger zielführend sind. Das bringt so manchen Aha-Effekt.

Gemeinsam essen und klimafreundlich handeln

Vom Essknigge bis zum Essen aus aller Welt: Gemeinsames, genussvolles Essen ist wichtig und braucht Zeit. Daher lassen sich alle Rezepte innerhalb von 30 bis 45 Minuten zubereiten.

Über die Zutaten und viele weitere Gelegenheiten lässt sich nachhaltiges Handeln anbahnen, z.B.

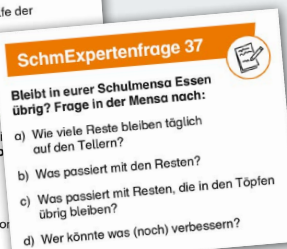
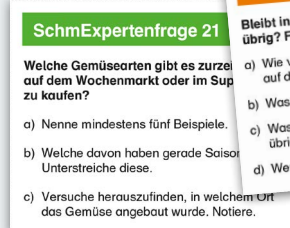
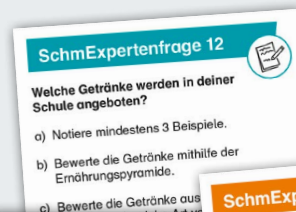
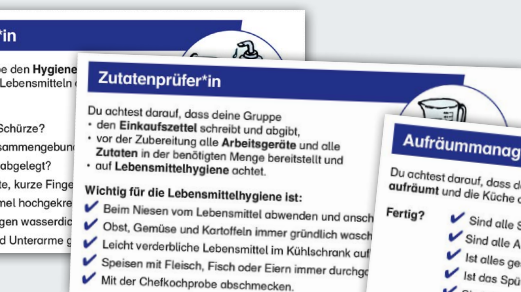
- ▶ Rezepte je nach saisonalem und regionalem Angebot variieren
- ▶ vorwiegend vegetarische Gerichte zubereiten
- ▶ die eigene Arbeitskraft und Geräte ressourcenschonend einsetzen
- ▶ Geschirr und Textilien energie- und wassersparend reinigen
- ▶ verpackungsarm einkaufen
- ▶ wertschätzend mit Lebensmitteln und Speiseresten umgehen

Zum Nach- und Weiterdenken

- ▶ Was ist dir gut gelungen?
- ▶ Was nimmst du für deinen Alltag mit?
- ▶ Wie war die Zusammenarbeit im Team? ...

Die Reflexion hat im SchmExperten-Unterricht ihren festen Platz. Dabei bewerten die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse – selbstkritisch und gegenseitig, schriftlich oder mündlich.

Zusätzlich bieten SchmExpertenfragen vielfältige Impulse für Erkundungen innerhalb und außerhalb der Schule.



Mit Zusatzmaterial differenzieren und individualisieren

Das BZfE bietet alle Rezepte, Infotexte und viele Arbeitsblätter in zwei verschiedenen Niveaustufen an. Wählen Sie aus, welche Version für wen geeignet ist. Unterstützung bieten außerdem das Glossar und zahlreiche Hilfekarten.



SchmExperten
in der Lernküche

Name: _____ Datum: _____ Seite: _____

Rezept Veggietasche mit Soße

Zutaten für 4 Portionen:
für die Soße:

- ½ Zitrone
- 150g Frischkäse (max. 20% Fett)
- 2 EL saure Sahne (10% Fett)
- ¼ TL Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer

für das Gemüse:
• 450g verschiedene Gemüsearten der Saison (z.B. im Sommer: 1 Zucchini, 1 Gemüsepaprika und 2 Tomaten; im Winter: 1 kleiner Chinakohl, 2 kleine Stangen Lauch und 2 Möhren)

Unsere Wahl:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- ¼ TL Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Pita-Brote (oder 1 Fladenbrot)

Arbeitsgeräte:

- Grundausstattung
- Zitronenpresse
- Küchenwaage
- Esslöffel
- Teelöffel
- kleine Schüssel
- Schneebesen
- tiefe, beschichtete Pfanne oder Topf
- Kochlöffel



So geht's:

1. Die halbe Zitrone auspressen.
2. Den Zitronensaft, den Frischkäse und das Salz und den Pfeffer in die Soße geben.
3. Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Das Öl in der Pfanne oder im Topf erhitzen.
6. Zuerst die Zwiebel dazugeben und 2 Minuten glasig dünsten.
7. Danach das Gemüse dazugeben und 3 bis 4 Minuten dünsten, ab und zu wenden.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Brote aufschneiden.
10. 2 bis 3 EL Soße in jedes Brot füllen.

Variante mit Putenbrust:
Zuerst 400g Putenbrust in Streifen schneiden und in der Pfanne durchbraten.

SchmExperten
in der Lernküche

Name: _____ Datum: _____ Seite: _____

Rezept Veggietasche mit Soße

Arbeitsgeräte:

- Grundausstattung
- Zitronenpresse
- Küchenwaage
- Esslöffel
- Teelöffel
- kleine Schüssel
- Schneebesen
- tiefe, beschichtete Pfanne oder Topf
- Kochlöffel



Zutaten für 4 Portionen	Zubereitung
½ Zitrone	Die halbe Zitrone auspressen.
für die Soße: Saft einer halben Zitrone, 150g Frischkäse (max. 20 % Fett), 2 EL saure Sahne (10 % Fett), ¼ TL Jodsalz, 1 Prise Pfeffer	Den Zitronensaft, den Frischkäse, die saure Sahne, das Salz und den Pfeffer in die kleine Schüssel geben. Alles mit dem Schneebesen verrühren.
für das Gemüse: 450g verschiedene Gemüsearten der Saison (z.B. im Sommer: 1 Zucchini, 1 Gemüsepaprika, 2 Tomaten; im Winter: 1 kleiner Chinakohl, 2 kleine Stangen Lauch, 2 Möhren)	Das Gemüse waschen, putzen, falls nötig schälen. Nach Belieben klein schneiden.
Unsere Wahl:	
1 Zwiebel	Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
1 EL Pflanzenöl	Das Öl in der Pfanne oder im Topf leicht erhitzen.
	Zuerst die Zwiebel dazugeben und 1 bis 2 Minuten glasig dünsten.
¼ TL Jodsalz, 1 Prise Pfeffer	Danach das Gemüse dazugeben und 3 bis 4 Minuten dünsten, ab und zu wenden.
4 Pita-Brote (oder 1 Fladenbrot)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Die Brote aufschneiden.

Die Rezepte gibt es auch in Tabellenform.

Hilfekarte

vergleichen

Beispiele:

Vergleiche deine Ergebnisse mit deinem Nachbarn. Vergleiche eure Ergebnisse mit einer anderen Gruppe.

Erklärung:

Suche nach Gemeinsamkeiten und Unterschieden. Finde heraus, worin sich die Ergebnisse gleichen, ähneln oder unterscheiden.

Diese Satzanfänge können dir beim Lösen der Aufgabe helfen:

Im Vergleich ...
Ähnlich ist, dass ...
Gemeinsamkeiten sind ...
Im Gegensatz zu ...
Unterschiedlich ist, dass ...
Auf der einen Seite ... Auf der anderen Seite ...

Hilfekarte

vermuten

Beispiele:

Vermute, wie man eine Prise Salz abmisst. Vermutet, wie man Wasser am schnellsten zum Kochen bringt.

Erklärung:

Überlege, welche Antwort zutreffen kann. Überlege, welche Lösung dir zu der Aufgabe einfällt.

Diese Satzanfänge können dir beim Lösen der Aufgabe helfen:

Ich vermute, dass ...
Ich denke, dass ...
Ich glaube, dass ...
Meiner Meinung nach ...



das Geschirrtuch



das Kochmesser



der Kochlöffel



der Kochtopf mit Deckel