

Atelierphasen Schuljahr 2023/2024:

- 1: KW 39- 51 (26.09.23- 21.12.23)
- 2: KW 02- 16 (09.01.24- 18.04.24)
- 3: KW 17- 30 (23.04.24- 23.07.24)

Dokumentation Atelierphase 2: Kochzeit bei Klassenstufe 3

Bei diesem Atelier geht es darum die Kinder zum selbst kochen zu animieren und dabei auf einzelne Themen aufmerksam zu machen, die mit dem Kochen zusammen hängen. In der Grundlage geht es vor allem darum einfache Rezepte und schnelle Methoden zu nutzen, die Kinder leicht auch zuhause nachmachen können.

1.Tag:

Wir sprachen über Allergien der Kinder und Nahrungsmittel, die sie teilweise nicht essen dürfen aufgrund von Religion oder anderen Themen(wie z.B. Schweine-Produkte). Anschließend fragte ich noch nach, was die Kinder gerne essen und was sie gerne mal kochen würden. Natürlich besprachen wir auch die Nahrungsmittel welche die Kinder garnicht mochten und warum das wohl der Fall ist. Anschließend sprachen wir noch über alle wichtigen Regeln in der Küche wie Sicherheit und Hygiene, damit wir auch direkt starten konnten in der nächsten Einheit.

2.Tag:

Die Kinder bereiteten selber Pancakes zu. Hierbei mussten sie nach einer Liste die richtigen Utensilien aus den Schränken suchen und nach dem Rezept die Pancakes zubereiten. Da es die Erste Einheit war, wurden die Kinder noch sehr tatkräftig unterstützt und von mir beraten. Hier haben sich bereits zwei Dinge gezeigt: Zum einen war es den Kindern sehr wichtig die Ergebnisse mitzunehmen um sie Zuhause in ruhe zu essen und sie den Eltern oder Geschwistern zu präsentieren. Und zum anderen hat sich gezeigt, dass das Niveau des Rezeptes schon an der Grenze des Machbaren befand, was die Kinder selbstständig zubereiten konnten.

3.Tag:

Wir bereiteten Pizzabrötchen zu. Auch hier durften die Kinder nach Anleitung das komplette Rezept selbst zubereiten. Da die Pizzabrötchen ihre Zeit im Ofen brauchten, war bei dieser Einheit die Zeit das wichtigste Thema. Hier ging es also vor allem auch darum effizient als Team zu arbeiten, damit die Zeit (1,5h) für das Rezept ausreicht. Nach dieser Einheit hatten die Kinder das erste mal nach einem Rezept gefragt, dass sie mit nachhause nehmen können. (Dies war der Grund, weswegen es einen Rezepte Ordner gab. Siehe 7.Tag)

4.Tag:

Wir bereiteten einen „Blitzkuchen“ zu. Bei diesem Rezept, gab es zum ersten mal die Möglichkeit, nach eigenem Geschmack zu variieren. Die Kinder bekamen ein Basis Kuchenteig Rezept und einige Zutaten wie Gefrorene Himbeeren und Schokodrops, die sie nach belieben mit einbauen konnten. Anschließend durfte jede Gruppe Ihren Kuchen auch an die anderen Kinder im Atelier verteilen, sodass die anderen auch andere Kuchenversionen probieren konnten.

5.Tag:

Wir bereiteten Frenchtoast (Armer Ritter) zu. Zum Anfang der Zubereitung sprachen wir darüber was der Unterschied zwischen Brioche und Toast ist und warum es da unterschiede gibt. Dies durften die Kinder anschließend nach Zubereitung des Rezeptes auch Verkosten, damit sie direkt den klaren Unterschied schmecken konnten. Zudem ging es bei dieser Einheit auch um Qualität von Lebensmitteln und um die verschiedenen Haltungsklassen von Hühnern und wo dies auf den Eiern steht.

6.Tag:

Wir bereiteten Veggie Wraps mit Reis & Bohne zu. Bei diesem Rezept ging es darum sich frei nach dem eigenen Geschmack einen Wrap zusammen zu stellen. Zudem wurde aufgezeigt dass Vegetarisch oder sogar Vegan auch sehr satt machen kann und dabei gut schmecken kann.

7.Tag:

Wir gestalteten einen Rezepte Ordner. Der Ordner sollte eine erste eigene Grundlage für die Schüler sein um Rezepte die sie bereits zubereitet haben zu sammeln oder auch um Rezepte zu haben, die sie mal Kochen wollen

8.Tag:

Wir bereiteten einen Italienischen Nudelsalat zu. Ein Nudelsalat der schnell und einfach geht und den man Toll zu Partys oder zum Grillen mitbringen kann. Hier durften die Kinder die Zubereitung nach Rezept zu 100% selber umsetzen und sich auch eine Möglichkeit überlegen wie man den Nudelsalat mit nachhaltigem Geschirr verteilen kann wenn man keine Teller nutzen kann (Es wurden PappBecher).

9.Tag:

Wir belegten und backten eine Pizza. Beim Zubereiten der Pizaa ging es hauptsächlich darum, sich frei zu entfalten aber sich dabei auch auf die Zeit zu konzentrieren. Auch das beachten der Bedürfnisse anderer war wichtig, da man sich zu 4 die Fläche der Pizza geteilt hat.

10.Tag:

Wir bereiteten schnelle Lahmacun zu. Dies war allerdings eine schnelle und abgespeckte Version, bei der wir den Belag eines Lahmacun auf einem Wrap teig verteilt haben und diesen anschließend gebacken haben.

11.Tag:

Wir finalisierten unseren Rezepte Ordner und ich bekam eine Rückmeldung zum Atelier. Die Rückmeldungen waren durchweg positiv und die Kinder würden das Atelier nochmal wählen. Sie gaben mir auch noch einige Vorschläge für andere Gerichte mit.