

WAHLPFLICHTFACH HAUSWIRTSCHAFT

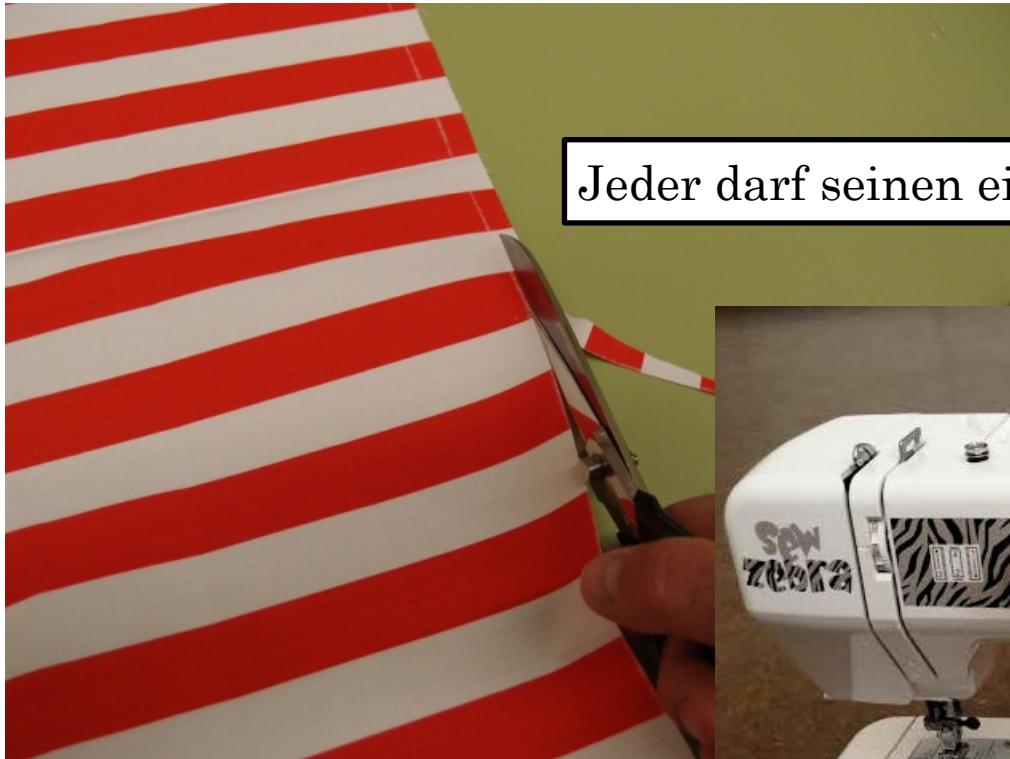
Klasse 8 bis 10

**8. Nähen und Kennenlernen der
Küche, Hygiene, Küchengeräte**

**9. Zubereitungsarten von
Lebensmitteln: zum Beispiel
kochen, grillen, dünsten**

**10. Ernährungslehre, der schön
gedeckte Tisch, das Menü**

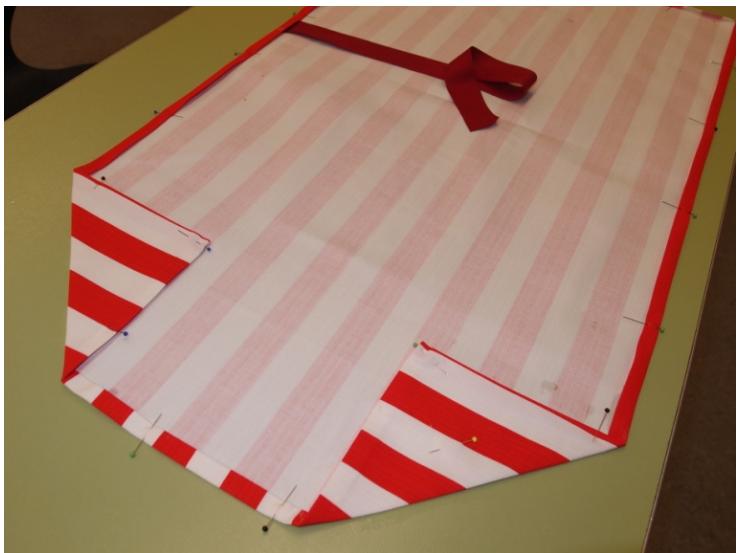
NÄHEN EINER SCHÜRZE



Jeder darf seinen eigenen Stoff kaufen



In der Schule wird der Stoff
zugeschnitten und von Hand
und mit der Maschine genäht



ARBEITSBEREICH KÜCHE

HYGIENE

HANDHABUNG DER KÜCHENGERÄTEN VERTRAUT



Was ist wo?
Was ist wofür?
Wie funktioniert
es?



ZUBEREITEN EINFACHER GERICHTE

Faire Bananen mit fairer Schokolade überziehen

Muffins, Waffeln oder leckere Kuchen



ZUBEREITUNGSARTEN WIE Z.B. BRATEN, KOCHEN, DÜNSTEN GRILLEN

Spargelgerichte und Erdbeeren
mit frischer Minze im
Frühjahr...





oder auch Schnitzel mit Pommes frites und Salat



SCHÜLERFIRMA „HOBBYGASTRONOMEN“

Beispiel:

Bewirtung bei Festen und Feiern der Schule oder beim Willi-Graf-Empfang



Partyküche



ERNÄHRUNGSLEHRE

verschiedene Arten der Ernährung

- Zum Beispiel die Ernährungspyramide



Schadstoffen in Lebensmitteln

- E-Stoffe, Zusatzstoffe: Zucker



EGAL OB DER SCHÖN GEDECKTE TISCH, GESCHIRRSPÜLEN, ERNÄHRUNGSLEHRE - ODER AKTIONEN ZUM FAIREN HANDEL:



- **Hauswirtschaft macht Spaß**