

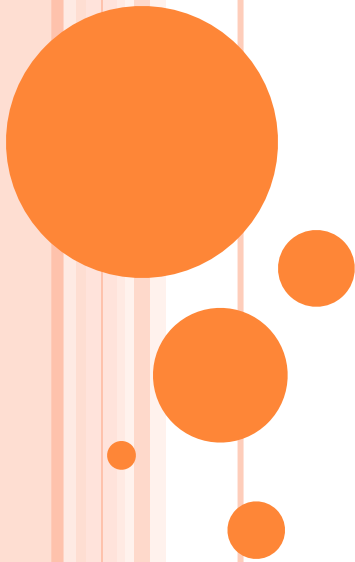
WAHLPFLICHTFACH HAUSWIRTSCHAFT

Klasse 8 bis 10

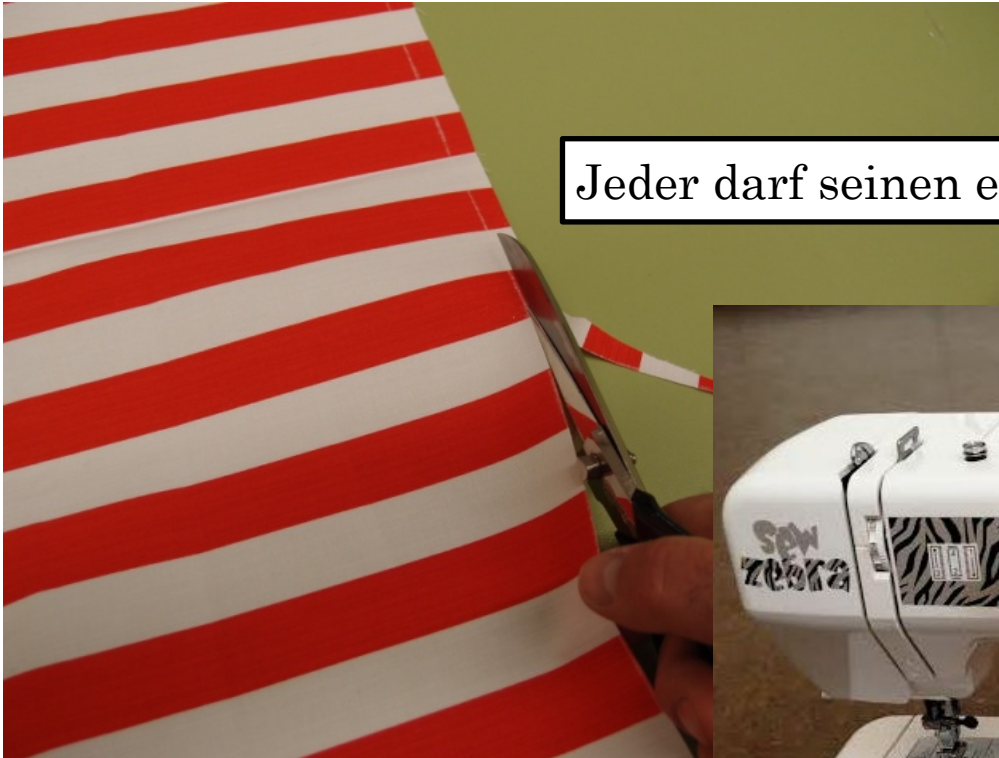
8. Nähen und Kennenlernen der
Küche, Hygiene, Küchengeräte

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



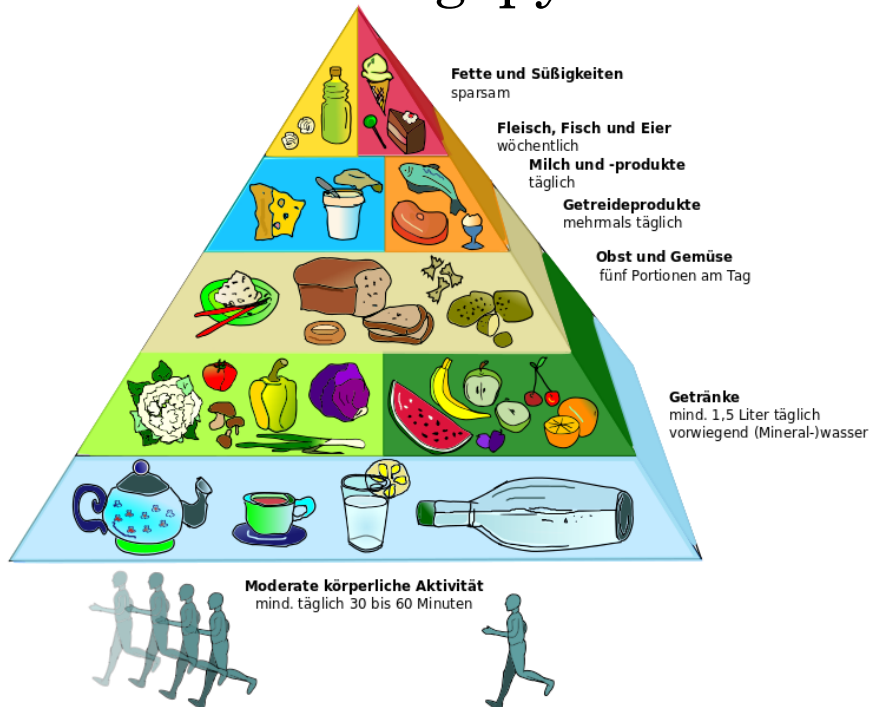
Partyküche



ERNÄHRUNGSLEHRE

verschiedene Arten der Ernährung

- Zum Beispiel die Ernährungspyramide



Schadstoffen in Lebensmitteln

- E-Stoffe, Zusatzstoffe: Zucker



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



Hauswirtschaft macht Spaß