

Allgemeiner Zeitplan AG Gartenküche

für eine Veranstaltungsdauer von 75 Minuten

13:45 – 13:55 Uhr (10 – 15 Minuten)	Einleitung	Ernährungsbildung: Warenkunde, Garten, Biologie, Hintergründe
13:55 – 14:05 Uhr (5 bis 10 Minuten)	Vorbereitung	Küchenregeln Hygiene-Check Rollenverteilung Eventuell Schneidetechniken
14:05 – 14:35 Uhr (30 Minuten)	zubereiten	Küchenutensilien und Zutaten holen, kochen, ggf. abfüllen, spülen, aufräumen
14:35 – 14:45 Uhr (10 bis 15 Minuten)	probieren und besprechen	Präsentieren, probieren, bewerten, ggf. Vergleich verschiedener Rezeptvarianten
14:50 – 15:00 Uhr (5 bis 10 Minuten)	Abschluss	Geschirr in die Spülmaschine stellen Reste abfüllen zum Mitnehmen