

Inhaltsverzeichnis und Gliederung der Präsentation Gartenküche

Diese Präsentation enthält 5 Themenfelder (fett gedruckt) mit jeweils unterschiedlich vielen Unterebenen und Unterpunkten. Diese Gliederung hilft Ihnen bei der Orientierung.

1. Einleitung

- 1.1. Viele Stufen darstellen
 - 1.1.1. Säen und Pflegen
 - 1.1.1.1. Kooperationen mit einer Garten AG
 - 1.1.1.2. Säen und pflegen in kleineren Dimensionen
 - 1.1.2. Ernten
 - 1.1.2.1. Kooperationen mit einer Garten-AG
 - 1.1.2.2. Ernten in kleineren Dimensionen
 - 1.1.3. Zubereiten
 - 1.1.4. Haltbar machen
 - 1.1.4.1. Haltbare Produkte verwenden
 - 1.1.4.1.1. TK Obst und Gemüse
 - 1.1.4.1.2. Konserven
 - 1.1.4.1.3. Getrocknete Zutaten
 - 1.1.4.2. Obst und Gemüse haltbar machen
 - 1.1.4.3. Geschenke aus der Küche
- 1.2. Obst und Gemüse sind immer dabei
- 1.3. Ganzheitliche Ernährungsbildung
- 1.4. begeistern statt belehren
- 1.5. begleiten statt anleiten

2. Die Rahmenbedingungen

- 2.1. Die Ausstattung
- 2.2. Die Räume
- 2.3. Die Zeitpunkte und Zeiträume
 - 2.3.1. Die Lage im (Schul)Jahr
 - 2.3.2. Die Anzahl der Einheiten
 - 2.3.3. Die Dauer einer Einheit

- 2.4. Betreuende
- 2.5. Kosten
- 2.6. Gruppenzusammensetzung

3. Die Lernziele

- 3.1. BNE
- 3.2. soziales Lernen
- 3.3. Kreativität
- 3.4. Selbstwirksamkeit
- 3.5. Neugierde und Akzeptanz
- 3.6. Küchenfertigkeiten

4. Der Ablauf

- 4.1. Der Theorie-Input
 - 4.1.1. Warenkunde
 - 4.1.2. Nachhaltigkeit
 - 4.1.3. Haltbarmachung
- 4.2. Die Vorbereitung
 - 4.2.1. Die Küchenregeln
 - 4.2.2. Der Hygiene-Check
 - 4.2.3. Die Rollen
 - 4.2.4. Sicheres Schneiden
 - 4.2.4.1. Die Haltegriffe
 - 4.2.4.2. Der Messerparkplatz
- 4.3. Die Küchenpraxis
- 4.4. Das gemeinsame Essen
- 4.5. Reflexion und Lernzielkontrolle
- 4.6. Die Zeitpläne

5. Die Einheiten

- 5.1. Saft
 - 5.1.1. Theorie-Input
 - 5.1.2. Zutaten
- 5.2. Sticks & Dips
 - 5.2.1. Theorie-Input
 - 5.2.2. Rezepte
 - 5.2.2.1. Hummus

- 5.2.2.2. Baba Ganoush
- 5.2.2.3. Muhammara
- 5.3. Marmelade
 - 5.3.1. Theorie-Input
 - 5.3.2. Rezepte
- 5.4. Gemüsesuppe
 - 5.4.1. Theorie-Input
 - 5.4.2. Rezepte
- 5.5. Tomaten-Kräutersauce
 - 5.5.1. Theorie-Input
 - 5.5.2. Rezepte
- 5.6. Apfelsmus auf Crêpes
 - 5.6.1. Theorie-Input
 - 5.6.2. Rezepte
- 5.7. Rote Grütze Vanillesauce
 - 5.7.1. Theorie-Input
 - 5.7.2. Rezepte
- 5.8. Eis
 - 5.8.1. Theorie-Input
 - 5.8.2. Rezepte
- 5.9. Gemüsepommes
 - 5.9.1. Theorie-Input
 - 5.9.2. Rezepte
- 5.10. Backen
 - 5.10.1. Bunte Waffeln
 - 5.10.2. Muffins und Brownies
- 5.11. Falafel-Döner
 - 5.11.1. Theorie-Input
 - 5.11.2. Rezepte