

1.2 Hygiene in der Schulküche

Hygiene meint die Erhaltung und Förderung der Gesundheit von Menschen sowie Maßnahmen zur Sauberkeit und Reinheit.

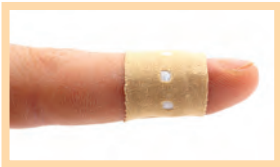
1 Persönliche Hygieneregeln:



Ziehe eine saubere Schürze an.



Binde lange Haare zusammen.



Verbinde offene Wunden.



Lege deinen Schmuck ab.



Wasche dir vor dem Kochen die Hände.

2 Hygieneregeln am Arbeitsplatz:



Gib Abfälle in eine Abfallebene.



Sammele das benutzte Besteck im Ordnungstopf.



Reinige die Arbeitsflächen gründlich.



Verwende zum Probieren einen Probierlöffel.



Spüle und trockne das Geschirr gründlich ab.

3 Warum ist Hygiene für uns alle wichtig?

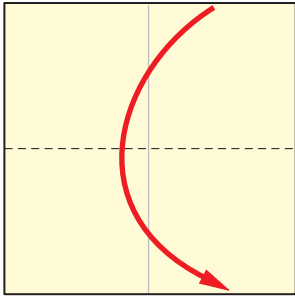
Um die Gesundheit und das Wohlbefinden zu erhalten.

2.4 Servietten falten

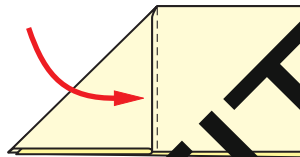
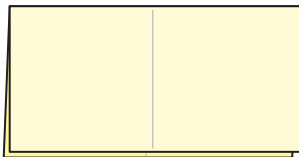
Damit der gedeckte Tisch noch festlicher aussieht, werden gefaltete Servietten mit eingedeckt. Sie dienen während des Essens zum **Abwischen des Mundes und der Finger**.

Servietten können aus **Stoff** wie Baumwolle, Damast oder Leinenstoff sein oder werden aus **Zellstoff** hergestellt.

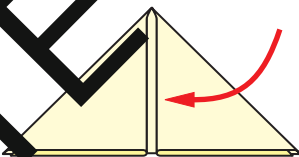
Einfacher Tafelspitz



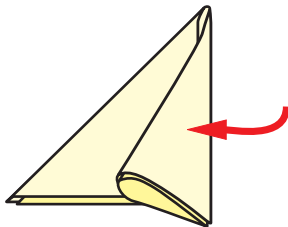
Halbiere die Serviette!
Die geschlossene Kante liegt oben!



Falte die linke obere Ecke
zur Mitte unten!

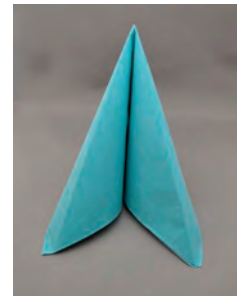


Falte die rechte obere
Ecke zur Mitte unten!



Falte die Serviette in der Mitte
zusammen!

Stell die Serviette auf!



Einfacher Tafelspitz

Probiere weitere Serviettenfaltungen aus.

Notiere die Bezeichnungen der Serviettenfaltungen.

Doppelter Tafelspitz, stehender Fächer, Lilie ...

3.3 Plakat

Merkmale:

- Notiere dir die wichtigen Aussagen für das Plakat.
- Erstelle einen Plakatentwurf auf einem Blatt Papier aus deinem Block.
- Achte auf die Platzeinteilung.
- Übertrage deinen Entwurf auf das Plakatpapier.
- Wähle eine gut lesbare Schriftfarbe.
- Schreibe groß und deutlich.
- Verwende nur zwei bis drei Farben.
- Füge auch passende Bilder ein.



3.4 Vortrag

1 So bereitest du dich vor:

Unterstreiche die wichtigsten Begriffe.

- Sammle Informationen über den Thema.
- Überlege dir Gliederungspunkte.
- Teile den Vortrag in Einführung, Hauptteil und Schlussgedanken ein.
- Überlege dir unterstützende Medien (Plakat, Folien, Computer-Präsentation).
- Notiere dir eventuell Stichpunkte auf einer Karteikarte.
- Übe zu Hause vor dem Spiegel.



2 So gelingt dein Vortrag:

- Beginne erst, wenn alle leise sind.
- Sprich langsam, laut und deutlich.
- Wende dich deiner Klasse zu.
- Trage deinen Vortrag möglichst frei vor.
- Verwende deine ausgewählten Medien.
- Stelle dich auf mögliche Fragen ein.

3.8 Computereinsatz

c) Internetrecherche – Ökologischer Fußabdruck



- 1 Was ist ein ökologischer Fußabdruck?

Der ökologische Fußabdruck zeigt, wie viel Fläche auf der Erde gebraucht wird, um die Energie und Rohstoffe herzustellen, die jeder einzelne von uns verbraucht.

- 2 Wie groß ist der ökologische Fußabdruck für Deutschland? Wie viel Hektar würden jedem Menschen auf der Welt zustehen, wenn man die Nutzfläche der Erde berücksichtigt?

Deutschland hat einen ökologischen Fußabdruck von ca. 5 Hektar. Jedem Menschen würden 1,8 Hektar zustehen.

- 3 Welche vier Bereiche fließen in die Berechnung des ökologischen Fußabdrucks mit ein?

Wohnen und Energie, Konsum und Freizeit, Ernährung, Verkehr und Mobilität

- 4 Wie wird der ökologische Fußabdruck berechnet? Zähle Beispiele aus den vier Bereichen auf, die berücksichtigt werden.

a) Wohnen und Energie:

Gesamtwohnfläche, Personenzahl, wie die Fläche genutzt wird, welcher Strom verwendet wird, Energiesparlampen, Nutzungsdauer der elektrischen Geräte, Standby der elektr. Geräte oder ganz ausgeschaltet, Zonenverbrauch beim Duschen und somit der Wasserverbrauch

b) Konsum und Freizeit:

Geld für Freizeitaktivitäten, Süßes, Hygieneartikel, Möbel, wie oft wird shoppen gegangen, nur Neues oder auch Second-Hand, Verwendung von Recyclingpapier, Müllmenge, die du produzierst und ob du den Müll trennst

5.5 Die Bedienung des Spritzbeutels

Mit dem Spritzbeutel kannst du **Suppen**, **Desserts** und **Torten** mit **Rosetten**, **Wellen**, **Tupfen** und **Spiralen** verzieren. Sie entstehen, wenn du **geschlagene Sahne** oder **Cremes** in den Spritzbeutel mit Tülle richtig einsetzt.



1 Umgang mit dem Spritzbeutel

1. Setze die benötigte Spritztülle in den Spritzbeutel ein.
2. Schlage den Rand des Spritzbeutels um.
3. Halte den Spritzbeutel unter dem eingeschlagenem Rand fest.
4. Fülle die Masse ein.
5. Schlage den Rand wieder hoch.
6. Streiche die Masse nach unten, bis die Masse ohne Luft in der Spritztülle ist.
7. Drehe den Spritzbeutelrand ein.
8. Halte den Spritzbeutel senkrecht und dicht an die Speise.
9. Drücke mit der oberen Hand und führe mit der unteren Hand den Spritzbeutel.

2 Notiere, bei welchen Speisen du den Spritzbeutel einsetzen kannst:

Schoko-Kirsch-Creme, garnierte Aprikosenhälften, Bananencreme, Eisbecher, Torten

8.3 Kennzeichnung von Obst und Gemüse



1 EU-Qualitätsnormen

- ▶ ganz, fest, gesund, sauber
- ▶ frei von fremden Geruch und Geschmack
- ▶ frei von Schädlingen
- ▶ frei von übermäßiger Feuchtigkeit
- ▶ ausreichend reif
- ▶ Rückstände von Pflanzenschutzmitteln unbedenklich
- ▶ Verpackung stabil

2 Güteklassen – auch Handelsklassen genannt – für bestimmte Früchte, Salate, Tomaten und Paprika

Klasse Extra	<ul style="list-style-type: none"> – höchste Qualität – frei von Fehlern – gut geformt – einheitliche Farbe, gleich groß
Klasse I	<ul style="list-style-type: none"> – qualitativ gute Ware – leichte Form-, Farb- und Entwicklungsfehler – leichte Quetschungen
Klasse II	<ul style="list-style-type: none"> – mittlere Qualität – gröbere Fehler, gröbere Farbabweichungen – nahezu alle Bioartikel

3 Notiere mithilfe des Saisonkalenders Obst- und Gemüsesorten, welche es zurzeit regional und saisonal zu kaufen gibt.

je nach Monat unterschiedliche Lösung möglich

9.2 Saisonkalender für Gemüse und Salate

- 1 Du sollst für den gemischten Sommersalat Gemüse und Salat nach Jahreszeit/Saison auswählen. Schlage im Saisonkalender für Gemüse und Salate nach und notiere vier geeignete Zutaten. Notiere auch die Mengenangabe.



Gemischter Sommersalat

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Ei	hart kochen, vierteln, zum Garnieren verwenden
	Gemüse und Salate der Saison	
	z. B.:	
1/2	Gurke	Gemüse vorbereiten, zerkleinern
1	Kohlrabi	
1/2 Bund	Radieschen	
1/2 Pck.	Rucola	
		Essig-Öl-Marinade herstellen
		Salat marinieren und mit Ei garnieren

- 2 Qualität und Preis sind abhängig vom saisonalen Angebot. Ergänze die Aussagen.

Je **geringer** das Gemüseangebot, desto **höher** die Preise.

Je **stärker** das Gemüseangebot, desto **niedriger** die Preise.

- 3 Welchen Salat und welches Gemüse würdest du im Herbst auswählen?

Chinakohl, Karotte, Paprika

Feldsalat, Karotte, Paprika