

Wir planen unsere Kochaufgabe

Artikulation:

Anfangsphase: Folie/Plakat „Erst denken, dann arbeiten!“

1. Teilziel: Zubereitung der Kochaufgabe

2. Teilziel: Formulieren von kurzen Arbeitsschritten, arbeitsgleiche Einzel- oder Partnerarbeit (Folie „Erst denken, dann arbeiten!“, Arbeitsblatt)

3. Teilziel: Erstellen des Organisationsplanes, Gruppenarbeit oder Klassenverband

GZF: Schüler/innen erstellen für andere Gerichte einen Organisationsplan, Gruppenarbeit oder Klassenverband, Folie/Plakat

Lernziele:

Die Schüler/innen sollen ...

... den Sinn einer überlegten Arbeitsplanung erkennen.

... Arbeiten nach Vor- und Zubereitungsarbeiten unterscheiden.

... Arbeitsschritte formulieren und einen Organisationsplan erstellen.

Medien:

Arbeitsblatt, Folien (bzw. Plakat, Wortkarten)

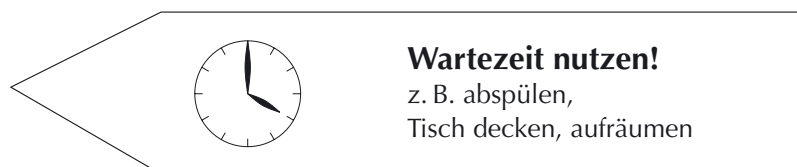
Hinweis:

In schwachen Gruppen ist es empfehlenswert, das Erstellen des Organisationsplanes im Klassenverband zu erarbeiten.

Folie/Plakat (Anfangsphase, 2. Teilziel und GZF)



Folgende Bild-Bausteine für die Folie/das Plakat bei Bedarf evtl. auch für andere Rezepte verwenden:





Gericht(e)
abschmecken

Rezeptbaustein zum Austauschen

| Gefüllte Paprikaschoten im Dampfdrucktopf | | | |
|---|------------------------|--|-----------------|
| Menge | Zutaten | Zubereitung | Arbeitsschritte |
| 3 | Paprika | Deckel abschneiden, putzen und waschen in Würfel schneiden | 1. _____ |
| 1 | Zwiebel | Zutaten mischen, würzen und Masse in die Paprikaschoten füllen | _____ |
| 250 g | Hackfleisch | | 2. _____ |
| 1 | Ei | | _____ |
| 1–2 EL | Semmelbrösel | | 3. _____ |
| | Salz, Pfeffer, Paprika | | _____ |
| 1–2 EL | Öl | im Dampfdrucktopf erhitzen und Schoten kurz anbraten | 4. _____ |
| 1 kleine Dose | Tomatenmark | verrühren und über die Paprikaschoten gießen | _____ |
| 400 ml | heißes Wasser | | 5. _____ |
| 1 TL | gekörnte Brühe | Sobald der 2. Ring sichtbar ist, Garzeit: 6 Min. | _____ |
| etwas | Sahne | Soße evtl. mit Sahne verfeinern und abschmecken | _____ |
| | Petersilie | | _____ |
| Gedünsteter Reis | | | |
| 1/2 | Zwiebel | in Würfel schneiden | 1. _____ |
| 1 EL | Öl | erhitzen | |
| 1 Tasse | Vollkornreis | andünsten, bis er glasig ist | 2. _____ |
| 2 Tassen | Wasser | Zwiebel zugeben und mit Wasser aufgießen | |
| | Salz, Pfeffer | Garzeit: 30 Min. | |

Folie/Wortkarten: Erstellen des Organisationsplanes für Paprikaschoten mit Reis (3. Teilziel)

1. Geräte und Zutaten bereitstellen
2. Hackfleischteig herstellen
3. Paprikaschoten füllen
4. Paprikaschoten garen  Wartezeit, 6 Min.!
5. Reis vorbereiten
6. Reis garen  Wartezeit, 20 Min.!
7. Abspülen Tisch decken
8. Soße fertig stellen
9. Servieren