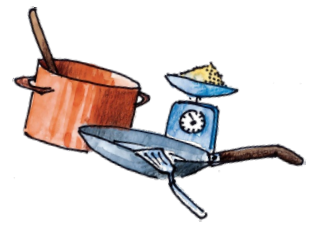




Koch-AG der 3. und 4. Klassen im Schuljahr 22/23



Unterricht ganz praktisch lautete die Devise für 9 kochbegeisterte Jungen und Mädchen der 3. und 4. Klassen. Alle zwei Wochen schnibbelten, brietten, kochten und buken wir in unserer Schulküche.

In 3-er Teams wechselten sich die Köchinnen und Köche ab, sodass wir immer ein Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammenstellten.



Ob Chili con Carne, Kürbissuppe, Muffins, Gurkensalat oder Zimtschnecken – alles schmeckte beim gemeinsamen Essen ganz hervorragend!

Nebenbei lernten wir einiges über Küchenhygiene, den richtigen Umgang mit Messern und Arbeitsgeräten und einige praktische Tricks rund um das Wiegen, Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln.

Unterstützung erhielten wir zu unserem vorletzten Termin von Frau Magel vom Hessischen Landfrauenverband. Sie erklärte uns den Unterschied verschiedener Mehlsorten und Vieles andere mehr. Ein herzliches Dankeschön an Frau Magel und den Hessischen Landfrauenverband!

