

Koch-AG

Beitrag von „freckle“ vom 18. September 2011 11:19

Hallo,

ich suche Leute, die schon mal in der Grundschule eine Koch-AG (Klasse 3/4) geleitet haben und mir ein paar Tipps geben können oder mir sagen können, ob ich mit meinem bisherigen Konzept richtig liege oder auf dem Holzweg bin (meine erste AG 😊).

Zur Situation:

Wir haben 2 Schulstunden am Nachmittag zum Besprechen, Kochen, Essen und Aufräumen. Es sollen 8 Kinder an 4 Küchenzeilen (also 2er-Teams) sein

Bisher habe ich mir Kinderkochbücher ausgeliehen und plane kleine Gerichte zu kochen/backen, die die Kinder dann auch zu Hause nachkochen können (hoffe ich mal), z.B. Kekse backen, Muffins, kleine Pizza (mit fertigem Hefeteig), Pfannkuchen, Spaghetti mit Tomatensoße... Als erstes Gericht wollte ich mit einem Obstsalat oder ähnlichem einsteigen, da ich ja noch nicht weiß wie die Kinder sich in der Küche verhalten. Vorher müssen natürlich noch Regeln besprochen werden (die man dann gleich mal umsetzen kann).

Wie seid ihr bei so einer AG vorgegangen? Habt ihr Gerichte einfach vorgeben und die Kinder haben diese nach Besprechung nachgekocht? Habt ihr die Kinder Vorschläge machen lassen? Welche Kücheregeln hattet ihr (nicht mit dem Messer rumlaufen...) und wie habt ihr es angestellt, dass am Ende der AG die Küche auch tatsächlich sauber war? Hat jemand Material fürs Kennenlernen der ganzen Arbeitsgeräte oder ähnliches?

Für Tipps wäre ich sehr dankbar. 😊