

# Hauswirtschaft

## Beitrag von „phoenixe“ vom 31. Januar 2007 09:04

Liebe HW-ler,

ich werde ab Montag zum ersten Mal Hauswirtschaft (fachfremd) in meiner 8. Klasse unterrichten. Lt. Stundenplan gleich am ersten Schultag. Nun kenne ich die Küche nur vom einmal Hineinschauen.

Ich überlege gerade fieberhaft, wie ich in den Unterricht einsteigen könnte. Kochen/ Backen möchte ich noch nicht, da ich die Schüler zuvor ein bisschen kennen möchte.

Vielleicht könnte man etwas Kaltes zubereiten? Vielleicht ein Salat oder Quark?

Wie habt ihr eure erste(n) HW- Stunde(n) gestaltet? Sollte man ganz anders beginnen?

Hat jemand tolle Rezepte???

Freue mich sehr über Hilfe!

Viele Grüße

phoenixe

---

## Beitrag von „Daniel83“ vom 31. Januar 2007 13:56

Hallo phoenixe!

Ich studiere Hauswirtschaft und habe im letzten Praktikum Kolleginnen danach befragt, wie sie einsteigen. Beliebt ist der Einstieg mit einer Küchenralley und der Zubereitung eines Obstsalates. Einige Lehrerinnen steigen auch mit einem Überblick über die Themen des Halbjahres ein und sammeln anschließend Rezeptvorschläge der Schüler. Die Küchenralley hat den Vorteil, dass die Schülerinnen und Schüler die Arbeitsgeräte in der Schulküche kennen lernen.

MfG Daniel

---

## Beitrag von „alias“ vom 31. Januar 2007 18:24

Rezepte und Tipps findest du hier:

<http://autenrieths.de/links/linkhtw.htm>

---

## **Beitrag von „phoenixe“ vom 31. Januar 2007 21:15**

Vielen Dank!

Ich werde am Montag wahrscheinlich einen Obstsalat- Rallye machen.

Muss mir nur noch überlegen wie. Vielleicht können die Schüler paarweise ein Quiz mit Fragen rund um HW bekommen, wobei dann das jeweilige Lösungswort eine Zutat für den Obstsalat ist: Wer also Apfel als Lösung ´rausbekommt, erhält von mir den Apfel und kann schonmal schnippeln.... ???

Ist das realistisch - kenne die Schüler ja leider noch nicht.

Vielleicht fallen ja jemandem noch einige Fragen für die Kreuzworträtsel (oder was immer es werden wird) ein, die mit HW zu tun haben. Ich würde mich sehr freuen!

Ebenso über gute, anwendungsorientierte Literatur. Einen schuleigenen Lehrplan habe ich gestern nicht gefunden...

Herzlichen Dank + viele Grüße,  
phoenixe

---

## **Beitrag von „Musikmaus“ vom 1. Februar 2007 07:44**

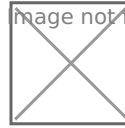
Hi!

Ich hab immer die korrekten Namen von drei Küchengeräten genannt, den die Schülergruppen dann in ihrer Küchenzeile finden mussten. Damit nicht alles in Chaos ausbricht durfte immer nur ein Schüler pro Gruppe suchen, also vier Schüler gegeneinander. In der nächsten Runde dann eben andere vier Schüler. Du musst aber dann aufpassen, dass sie die Schränke und Schubladen nicht zu wild aufreißen und dass sie alles wieder ordentlich aufräumen. So lernen die Kinder die richtigen Namen der Küchenwerkzeuge und sie lernen gleichzeitig wo was ist.

In der ersten Stunde gab es bei mir immer Obstsalat, in der zweiten Stunde dann Philadelphiatoast (Philadelphiakäse, Sahne, Schinken, Schnittlauch, Salz, Pfeffer --&gt; zusammenrühren und auf vorgetoastete Toastbrotstücken streichen, dann überbacken)

Rezepte am besten immer in tabellarischer Form, das können die Schüler am einfachsten überblicken und vergessen dann nichts. Pannen gibts natürlich trotzdem. Ich hatte mal in einer

Image not found or type unknown



Gruppe einen Kuchen in dem Salz statt Zucker drin war.