

„zum Reinbeißen“

Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Gruppenverband üben
- ✓ Handwerkliche Fähigkeiten im kreativen Gestalten fördern
- ✓ Kochutensilien kennenlernen, benennen können und damit umgehen lernen
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Tisch „festlich“ schmücken
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsfläche und der Arbeitsgeräte üben

Vorbereitung – Material

- Zutaten / Utensilien für Rezepte (siehe Anleitung)

Schmatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung

Kürbismuffins

Ihr braucht: (für ca. 24 Stück)

400g geputzter Kürbis
200g (Rohr)zucker
200g geriebene Haselnüsse
200g Weizenvollmehl
5 Eier
Zitronensaft
½ Pkg. Backpulver
2 TL Zimt
Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Kürbis putzen und fein raspeln
- Eier teilen und Eischnee schlagen
- alle trockenen Zutaten miteinander verrühren und unter den Eischnee heben
- die Zitrone unterrühren
- die Masse in Muffin - Förmchen füllen
- bei 180°C ca. 30 Minuten backen

Vorbereitung – Material:

Lebensmittel laut Rezept besorgen
Küchengeräte herrichten (2 Rührschüssel, Reibe, Mixer, Teigkarte, Muffin – Förmchen mit Blech)

Kürbiskern – Brotaufstrich

Ihr braucht: (reicht für eine Klasse)

4 El geriebene Kürbiskerne
4 El Kernöl
1 Pkg. Topfen (250g)
1El Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Schwarzbrot
zum Verzieren: Kürbiskerne,
Karotten, . . .

Zubereitung:

- Topfen mit Sauerrahm, Kernöl und den Gewürzen vermischen
- geriebene Kürbiskerne unterheben
- Masse auf die Brote aufstreichen
- Garnieren mit Kürbiskernen, Paprika, . . .

TIPP:

Der Aufstrich schmeckt hervorragend zu gekochten Kartoffeln

Vorbereitung und Material:

Lebensmittel laut Angabe einkaufen
Küchengeräte herrichten (Rührschüssel, Kochlöffel, Mixer oder Schneebesen, Messer, Brettchen und Brotmesser)



Kürbis - Apfel - Marmelade

Ihr braucht: (für ca. 6 kleine Gläser)

½ kg geputzter Kürbis
½ kg kleingeschnittene Äpfel
1 kg Gelierzucker oder
½ kg Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

- Kürbis und Äpfel putzen und in kleine Stücke schneiden
- mit dem Gelierzucker in einem großen Kochtopf vermischen und erwärmen
- unter ständigem Rühren aufkochen lassen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen
- Marmelade randvoll in saubere Schraubverschlussgläser füllen, heiß verschließen und auf den Kopf stellen
- zum langsamen Auskühlen mit einem Tuch zudecken

TIPP:

Als Geschenk über den Deckel ein rundes Stofftuchlein binden
Etiketten anfertigen: Kinder stellen ihr eigenes Etikett her mit Angabe des Inhalts, der Jahreszahl und des Herstellers.

Vorbereitung und Material:

Lebensmittel laut Rezept besorgen
Küchengeräte herrichten (großen Kochtopf, Kochlöffel, Schneidbrett und Gemüsemesser, Gläser, Marmeladetrichter, Schöpflöffel, Tuch zum Abdecken, ev. runde Stofftücher und Band)



(1)