*
Entwurf eines AG-Modells für eine Arbeitsgemeinschaft
„****so schmeckt der Herbst****“*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gruppengröße** | **Jahrgangsstufe/Mindestalter** | **Raumbedarf** | **Technische Voraussetzungen** |
| ca. 10 Kinder | 5. und 6. Klassenstufe | Schulküche | übliche Küchenausstattung |
| ***Vorbereitungsphase(ca. 6 Wochen vor Beginn der AG)*** |
| **Zeitraum** | **Inhalt** | **Intention** | **Material** |
| 1. Woche | * schulinterne Absprachen zur Küchenbenutzung
* Erledigung von Formalitäten
 | * Klärung der räumlichen, zeitlichen und organisatorischen Voraussetzungen
* rechtliche Absicherung
 |  |
| 2. Woche | * Budgetfrage klären
* Vorauswahl der in Frage kommenden Rezepte
* ermitteln des Bedarfs an Zutaten und der sich ergebenen Kosten (Erstattung beantragen)
 | * finanzielle Rahmen abstecken
* Entwurf eines möglichen Ablaufs
 |  |
| 3. Woche | * erstellen des Elternbriefs
* Vorstellung der AG im GTS-Bereich
* Prüfung der Anmeldungen
 | * Abfragen von Unverträglichkeiten
* Information der Schülerinnen
* Zusammenstellung der Gruppe
 |  |
| 4. Woche | * verschicken des Elternbriefes

 | * Information der Eltern
* Einverständnis einholen
* Abfragen von Unverträglichkeiten
 |  |
| 5. - 6. Woche | * Rücklauf überprüfen
 | * Teilnehmerliste abschließend erstellen
 |  |
| ***Einführungsphase (mit Beginn des ersten Schul(halb)jahres)*** |
| 1. Woche | * Gruppenbildung:
* bei Bedarf kennenlernen
* AG-Thema vorstellen
* blind-tasting mit versch. Obst- und Gemüsesorten
 | * Wir-Gefühl herstellen
* Einstimmen auf das Thema
* Geschmacksnerven sensibilisieren
 | * Augenbinden
* vorbereitete Kostproben
 |
| 2. Woche | * Küche besichtigen
* Hygiene- und Sicherheitsbelehrung
* Plakat mit Regeln erstellen
 | * kennenlernen der Arbeitsumgebung
* rechtliche Absicherung
* Bewusstsein für Gefahren wecken
 | * aktuell gültiges Regelwerk
* Stifte
* Plakate
 |
| 3. - 4.Woche | * Austausch über Ernährungsgewohnheiten -Warum regional/saisonal?
* Lebensmittelprospekte untersuchen nach entsprechenden Lebensmitteln
* Erstellung von Collagen
* Verkostung untersch. Apfel- und Birnensorten
 | * Reflexion von Ernährungsgewohnheiten
* sensibilisieren für ökologische Zusammenhänge
* Angebote und Konsumverhalten
* Förderung der Interaktion/Kooperation
* Schulung der Sinne
 | * Bilder von Streuobstwiesen in der Umgebung
* Prospekte
* Plakate
* Scheren
* Klebstoff
* Obst
 |
| 5. Woche | * sammeln und auswählen von Rezeptvorschlägen(Internetrecherche oder bereits vorhandene Rezepte)
* Planung erster Kocheinheiten(Gruppenbildung, Aufgabenverteilung, Zutatenliste)
 | * Abstimmung in der Gruppe
* Stärkung des Verantwortungsbewusstseins
* Indentifikation mit dem Thema/Zielen der Gruppe
 | * iPads
* mitgebrachte Rezepte
 |
| ***Arbeitsphase*** |
| 6. - 12.Woche | * ausgewählte Rezepte probieren
* in einheitlicher Vorlage übertragen
 | * Erfahrung sammeln beim gemeinsamen Kochen und Essen
* Erstellen von Rezeptsammlung
 | * entsprechend den jeweiligen Rezeptanforderungen
* ausgedruckte Vorlage für Rezeptsammlung
 |
| 13. - 14.Woche | * Gerichte in der Gruppe bewerten (Austausch)
* Rezepte mit Bewertung versehen und die einzelnen Blätter individuell ansprechend gestalten
 | * Rückblick und Reflexion
* festhalten des erlebten zur Präsentation
 | * Stifte
* evtl. weiteres Material zur ästhetischen Gestaltung der Rezeptsammlung
* Schnellhefter (oder Spiralbindung)
 |
| 15. Woche | * Entwurf und Gestaltung eines gemeinsamen Deckblatts (mit Bezug zur Saison und Region)
* Vorworts für die Sammlung
 | * Einordnung der AG in den Zusammenhang (Ernährung und Ökologie
 | * s.o.
 |
| 16. Woche | * Präsentation der Rezeptsammlung am Tag der offenen Tür
 |  |  |

***Literaturempfehlung:***

<https://www.experto.de/familie/erziehung/leckere-ideen-im-herbst-einfache-rezepte-fuer-kinder.html>

<https://eatsmarter.de/ernaehrung/news/alte-apfelsorten>

<https://www.nabu-rheinauen.de/projekte/umweltbildung/naturerlebnisbiotop>

***Kontaktdaten:***

Bettina Keinath

Hildegardisschule Bingen

keinath@hildegardisschule.org