

## **Stationsarbeit: „Das elektrische Kochfeld“**

### **Inhalt:**

- 5 Stationen
- Stationskarten zum Aufstellen
- Arbeitsblatt
- Lösungen

### **Vorbereitung:**

Die vier Stationen „Garstufen“ samt Garmethodenkärtchen, „Kochfelder richtig pflegen“ und zugehörige Kärtchen, „Augen auf beim Energieverbrauch!“, „Plattengrößen“ auf festes Papier kopieren oder laminieren. Die Station „Kochfelddomino“ im Klassensatz kopieren und dafür leere Blätter zum Aufkleben, Scheren und Klebstoff bereitlegen. Die Stationskarten zum Aufstellen sollten möglichst auf stabilen Tonkarton vergrößert kopiert, senkrecht durchgeschnitten und geknickt in der Küche verteilt aufgestellt werden. Bei der Station „Plattengrößen“ sollte ein Lineal bereitliegen. Messen Sie bitte selbst nach, welche Kochplattengröße sich in ihrer Schulküche finden lässt. Am weitesten verbreitet sind die Größen 14,5 cm, 18 cm und 21 cm. Gucken Sie auch nach, wie viele Wärmestufen die Herde in ihrer Schulküche haben, damit das Vergleichen der Ergebnisse reibungslos ablaufen kann.

### **Durchführung:**

Die Kinder/Jugendlichen bekommen ein Arbeitsblatt und durchlaufen die vier Stationen in der Schulküche. Die Schüler können dabei selbst entscheiden, ob sie allein oder in einer Gruppe arbeiten wollen. Es muss keine Reihenfolge eingehalten werden. Die Schüler müssen nur daran denken, die Aufgaben auf dem Arbeitsblatt währenddessen zu bearbeiten.

Weisen Sie die Schüler darauf hin, dass man freundlich miteinander umgeht, Stationen nicht dauerhaft blockiert und die Stationen so verlässt, wie man sie vorgefunden hat. Wenn gewünscht ist, dass die Schüler selbstständig vergleichen oder eine Hilfestellung bekommen, kann man die Lösungen auf die Rückseite der Stationskarten kopieren und die Schüler nach einiger Bearbeitungszeit darüber informieren. Dennoch bietet sich die Besprechung des Arbeitsblattes zum Abschluss der Stationsarbeit an, insbesondere, damit die Kinder/Jugendlichen die Möglichkeit haben, von ihren eigenen Erfahrungen aus der heimischen Küche zu berichten.

Bei langsam arbeitenden Schülergruppen besteht die Möglichkeit, das Domino aus der Stationsarbeit zu streichen und in einer separaten Stunde bearbeiten zu lassen.

### **Sehr schnelle Rezepte aus dieser Reihe, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:**

Arme Ritter, Helgoländer Tomatensuppe, Grießflammeri mit Erdbeersoße, Bananen-Mini-Pfannkuchen

## **Der Dampfdrucktopf**

### **Inhalt:**

- Arbeitsblatt: Der Dampfdrucktopf – Fachwissen
- Arbeitsblatt: Der Dampfdrucktopf – Jetzt wird's ernst!
- Lösungen

**Vorbereitung:** Kopieren der Arbeitsblätter, Bereitstellen der Dampfdrucktöpfe

### **Durchführung:**

Ich empfehle die Aufteilung auf mindestens zwei Doppelstunden inklusive praktischen Teil.

In der ersten Doppelstunde stellt die Lehrkraft mündlich Aufbau und Funktionsweise des Dampfdrucktopfes vor. Dabei dienen Informationen auf dem Lösungsblatt „Fachwissen“ als Orientierung. Im Anschluss bekommen die Schüler das Arbeitsblatt „Jetzt wird's ernst!“ ausgehändigt und üben den Umgang mit dem Dampfdrucktopf. Nach Abschluss dieser Übung befüllen die Schüler ihre Töpfe mit Pellkartoffeln und bringen diese zum Kochen.

Während der Garzeit der Kartoffeln kann das Arbeitsblatt „Jetzt wird's ernst!“ besprochen und der Tsatsiki als Beilage zubereitet werden.

In der zweiten Doppelstunde wird am Stundenbeginn an das Wissen der vorherigen Stunde angeknüpft und das Arbeitsblatt „Fachwissen“ bearbeitet und besprochen. Im Anschluss wird das Gulasch mit Nudeln zubereitet.

In den weiteren Stunden sollten – im Sinne curricularer Didaktik – noch weitere Gerichte im Dampfdrucktopf zubereitet werden, um das erlernte Fachwissen zu festigen.

### **Thematisch passende Rezepte aus dieser Reihe, die sich für die Praxisstunden anbieten:**

Pellkartoffeln aus dem Dampfdrucktopf, Gulasch mit Nudeln, Chili con Carne, Schmorkohl

## **Garen in Topf und Pfanne**

### **Inhalt:**

- Arbeitsblatt: Garen in Topf und Pfanne
- Arbeitsblatt: Garen in Topf und Pfanne – Antwortkärtchen
- Lösungen

**Vorbereitung:** Kopieren der Arbeitsblätter

### **Durchführung:**

Die Lehrkraft kann entscheiden, ob dieses Arbeitsblatt in einer Stunde oder im Rahmen einer längeren Einheit gefüllt werden soll.

Eine schnelle Bearbeitung in einer Stunde ist möglich, indem die Schüler die Kästchen mit den Erläuterungen aus der Kopiervorlage „Garen in Topf und Pfanne – Antwortkärtchen“ ausschneiden und aufkleben. Dies ist sowohl am Anfang als auch am Ende einer Einheit zu den Garverfahren sinnvoll.

Alternativ kann das Arbeitsblatt über mehrere Stunden ausgefüllt werden, indem man immer nur ein Garverfahren pro Stunde thematisiert, praktisch durchführt und die Schüler dementsprechend die Kästchen der Tabelle ausfüllen lässt.

## Station: Plattengrößen

Miss die Durchmesser der Herdplatten in unserer Schulküche und trage diese auf deinem Arbeitsblatt ein.

Die Größen von Herdplatten sind in einer DIN-Norm geregelt. Das hat einen einfachen Grund: Töpfe müssen genau zu den Plattengrößen passen, denn sonst verschwendet man Energie. Durch die DIN-Norm wissen die Hersteller genau, welche Größe unsere Herdplatten haben, und wir können überall passende Töpfe dafür kaufen.



## Station: Kochfelder richtig pflegen

Überlege, welche Reinigungs- und Pflegemittel zu welchem Kochfeld passen.

Kochplatten aus Gusseisen	Kochfeld aus Glaskeramik



Zusatz zur Station Kochfelder richtig pflegen: Kärtchen zum Einsortieren!

Stahlwolle	Klingenschaber	Scheuerschwamm
Ceran-Reiniger	Mikrofasertuch	Vaseline



Zusatz zur Station Garstufen: Garmethodenkärtchen zum Einsortieren!

Ankochen	Anbraten Andünsten	Braten
Fortkochen großer Mengen Schmoren	Fortkochen kleiner Mengen Dünsten	Schmelzen Garziehen Quellen
Nachwärme		



# Stationsarbeit: Das elektrische Kochfeld

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

1 Welche genormten Plattengrößen findest du in unserer Schulküche? \_\_\_\_\_ cm \_\_\_\_\_ cm

2 Erkläre kurz, warum es eine Norm für Herdplatten gibt.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 Schreibe 6 Regeln zum Energiesparen beim Kochen auf.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

..... Stufen Kochplatte	Garmethoden

4 Was kann noch passieren, wenn der Topf zu klein für die Platte ist?

\_\_\_\_\_

5 Finde heraus, wie viele Stufen die Kochfelder in eurer Schulküche haben und trage anschließend die Garmethoden passend zu den Garstufen ein.

6 Vaseline schützt Kochplatten aus \_\_\_\_\_ vor Rost.

7 Glaskeramik muss vorsichtig gereinigt werden, damit es nicht \_\_\_\_\_.

8 Welche Kochfeldarten gibt es? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_