

2 Kulinarische Reise durch die Welt

Lehrplanbezug:

Grundschule, 3./4. Jahrgangsstufe:

Heimat- und Sachunterricht

4.4.2 Wir in der Welt – die Welt bei uns

Werken/Textiles Gestalten

4.4.2 Gestalten mit textilem Material

- Mola
- Quilten

Hauptschule, 5.–10. Jahrgangsstufe:

Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich

9.3.2 Heimische Gerichte und internationale Speisen und Getränke

Geschichte/Sozialkunde/Erkunde

9.5 Menschen aus anderen Herkunftsländern

Förderschule, 5.–9. Jahrgangsstufe:

Förderschwerpunkt geistige Entwicklung

Persönlichkeit und soziale Beziehungen

1. Personale Integrität
- 1.4 Persönliche Merkmale
 - Nationalität, z. B. Speisen, Getränke

Heimat

4. Geografische und kulturelle Räume
- 4.2 Europa und die Welt

Förderschwerpunkt Lernen

Erkunde

7.1 Sich auf Karten und Globus orientieren

Sozialkunde

5.6 Fähig sein, Menschen in ihrer Andersartigkeit anzuerkennen

Materialien für die Weltreise:










- Kontinentepuzzle
- Zuordnungsspiel „Kulinarische Welt“
- Rezepte

Materialien für die Europareise:

- Buchstabenrätsel
- Europapuzzle
- Bandolino
- Rezepte

Methodische Einsatzmöglichkeiten:

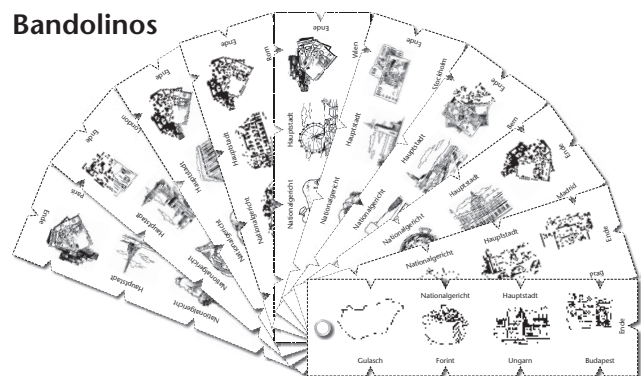
- Im Rahmen eines evtl. fächerübergreifenden Projektes können diese kulinarischen Reisen durchgeführt werden

Land	Kontinent	Lebensmittel	Gericht
 Südafrika			
 Thailand			
 Mexiko			
 USA			
 Türkei			
 Deutschland			
 Australien			



Zuordnungsspiel „Kulinarische Welt“

Bandolinos



Kompetenzen:

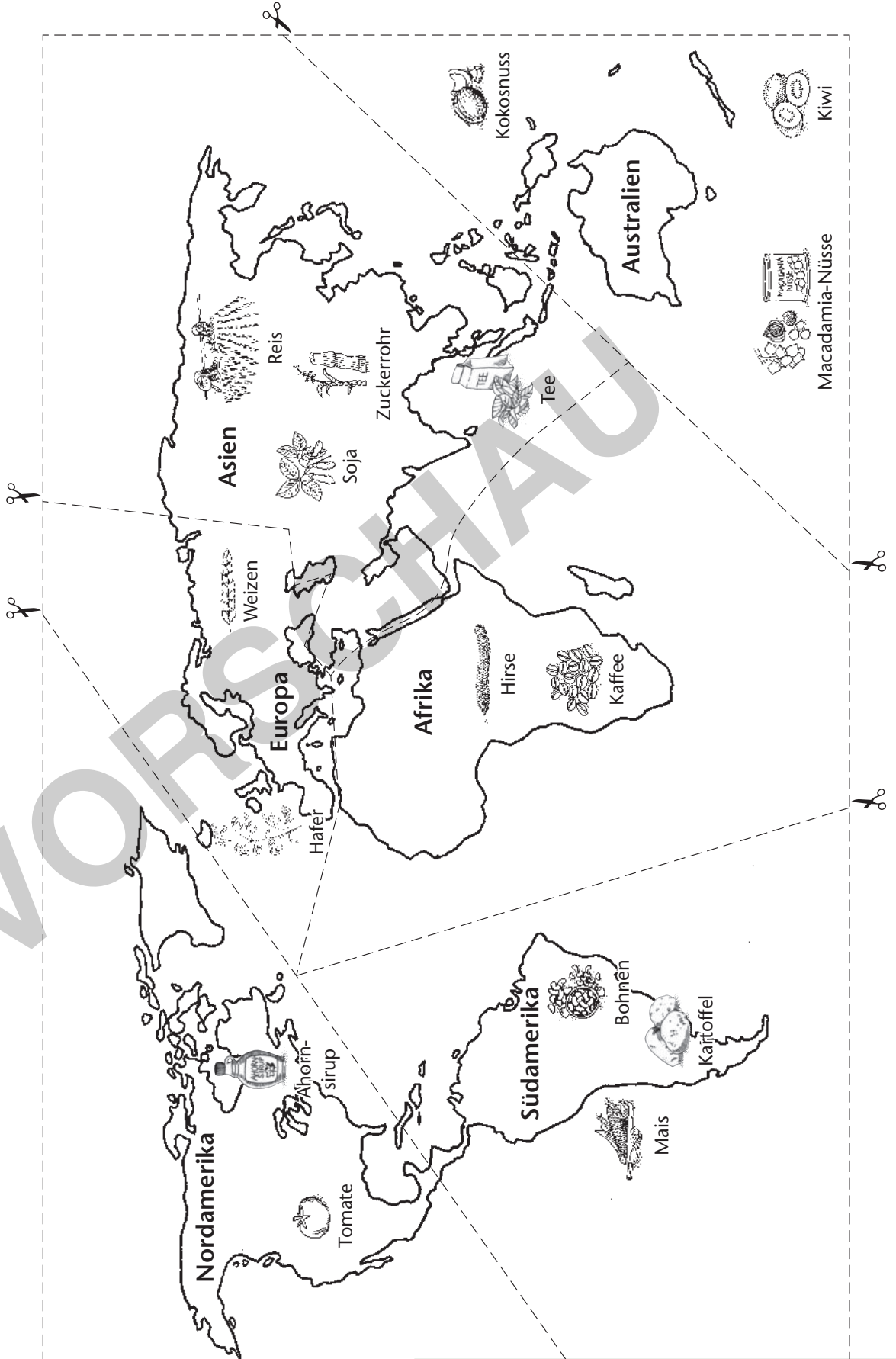
- Länder kulinarisch kennenlernen und landestypische Gerichte zubereiten
- Länder geografisch kennenlernen und diese auf Landkarten zuordnen können
- Fremdenfeindliche Haltungen überdenken und ausländische Mitschüler als wertvolle Bereicherung

Kontinentepuzzle „Ursprung verschiedener Lebensmittel“






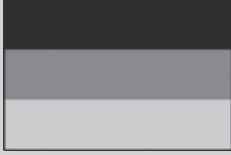

Troll/M. Engelhardt/S. Simmet/N. Lohmann/A. Wagner/E. Günther: Offener Unterricht im Fach Hauswirtschaft, Band 2
Auer Verlag

Methodische Hinweise:

Puzzle kopieren (evtl. auf DIN A3 vergrößern), laminieren und zerschneiden.
Puzzle Teile in einem Umschlag oder in einer Schachtel aufbewahren.



2. Legefeld

Land	Kontinent	Lebensmittel	Gericht
 Südafrika			
 Thailand			
 Mexiko			
 USA			
 Türkei			
 Deutschland			
 Australien			



Ende

Hauptstadt

Nationalgericht

Fish & Chips

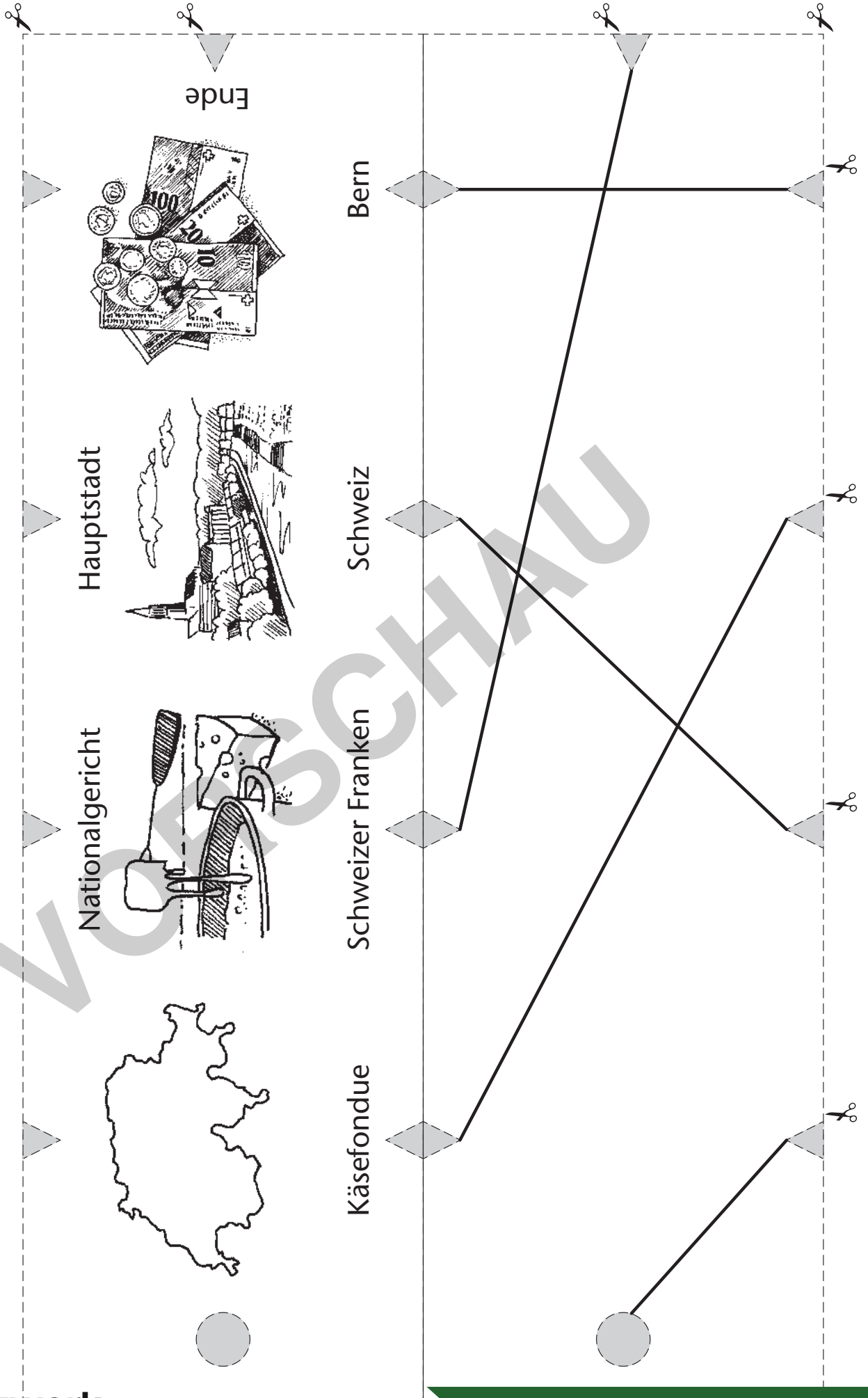
London

England

Pfund



netzwerk
lernen



2 Kulinarische Reise durch die Welt

Rezeptbausteine

Methodische Hinweise:

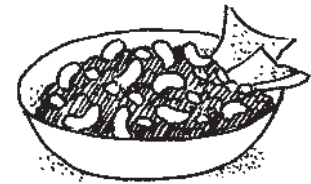
- Die Rezepte auf den folgenden Seiten sind für eine europäische Reise und eine Weltreise verwendbar.
- Es wurde darauf geachtet, dass die Rezepte nicht zu zeitaufwändig sind, damit sie auch in einem 2-stündigen Hauswirtschaftsunterricht verwendet werden können.

Internationale Rezepte

Mexikanisches Chili con Carne



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 2 2 2 EL 500 g	Zwiebeln Knoblauchzehen Paprika Öl Hackfleisch	– Zwiebeln in feine Würfel schneiden – Knoblauch schälen – Paprika waschen und in Würfel schneiden – Öl erhitzen und Hackfleisch anbraten
1 Dose 1 Dose 1 Dose	Chilibohnen Mais geschälte Tomaten	– Knoblauch pressen – Gemüse zugeben und anbraten – Chilibohnen, Mais und geschälte Tomaten zugeben
½ TL Prise 1 TL	Salz Pfeffer Chilipulver	Garzeit: 30 Minuten – Chili würzen und abschmecken



Afrikanischer Hirsesalat



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 Tassen 1 Tasse Prise 1	Wasser Hirse Salz Lorbeerblatt	– Wasser erhitzen – Hirse, Salz und Lorbeerblatt zugeben Garzeit: 25 Minuten
1 2 1 3 EL 1 Zweig	Zwiebel Äpfel Avocado Rosinen Zitronenmelisse	– Zwiebel in feine Würfel schneiden – Äpfel in feine Würfel schneiden – Avocado schälen und in Würfel schneiden – Rosinen zugeben – Melisse fein wiegen und zugeben
1 3 EL 4 EL 1 TL ½ TL	Marinade: Zitrone Öl Apfelsaft Salz, Paprika Pfeffer	– Zitrone halbieren und auspressen – alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren – Salat marinieren und 30 Minuten ziehen lassen – Salat noch einmal abschmecken

Südafrikanisches Bananenküchlein



Menge	Zutaten	Zubereitung
5 1 1 TL 4 EL ½ TL Prise 2-4 EL	Bananen Zwiebel Salz Mehl Ingwer Pfeffer Öl	<ul style="list-style-type: none"> - Bananen mit Gabel pürieren - Zwiebel fein hacken - alle Zutaten vermischen - Küchlein formen und in heißem Öl ausbacken <p>Garzeit: 10 Minuten</p>

Amerikanische Hamburger



Menge	Zutaten	Zubereitung
6 250 g 1 1-2 EL ½ TL Prise 2 EL	Hamburgerbrötchen Rinderhackfleisch Ei Semmelbrösel Salz Pfeffer Öl	<ul style="list-style-type: none"> - Brötchen halbieren und im Ofen bei 200 °C kurz aufbacken - Hackfleisch mit Ei, Semmelbrösel und Gewürzen vermengen, Frikadellen formen - Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braten <p>Garzeit: 20 Minuten</p>
1 1	Salat Gurke, Tomate Ketchup	- Hamburger nach eigenem Wunsch belegen



Australischer Meat Pie



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pck.	Strudelteig oder Blätterteig	- entweder eine Springform oder 2 Pieformen mit Teig auskleiden, Teigreste als Deckel verwenden
1 etwas 1 2 EL 500 g 1-2 EL	Zwiebel Gemüse, z. B. Paprika, Weißkraut Öl Hackfleisch Brühe	<ul style="list-style-type: none"> - Zwiebel und Gemüse waschen, in Würfel bzw. Streifen schneiden - Öl erhitzen - Hackfleisch anbraten, Gemüse kurz mitbraten, etwas Brühe aufgießen, einige Minuten garen
1 EL 2 EL	Speisestärke Wasser Salz, Pfeffer Worcestersoße	<ul style="list-style-type: none"> - Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, in die kochende Füllung einrühren, 1 x aufkochen lassen - mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße würzen
	Butter	<ul style="list-style-type: none"> - Füllung in die Form geben, Deckel darauflegen und fest andrücken - Teig mit flüssiger Butter bestreichen <p>Garzeit: Bei 200 °C 20 Minuten im Rohr backen</p>

