

Werkstatt: Kochen & Co.



Inhalte:

- Wir lernen, was Hygiene ist und worauf man in einer Küche achten muss.
- Wir lernen Arten von Lebensmittel kennen und was eine ausgewogene Ernährung ausmacht.
- Wir bereiten leckere Speisen nach Rezepten zu und genießen sie gemeinsam!

Ziele:

In unserer Werkstatt zum Thema Kochen & Co. lernen wir, welche Sicherheitsregeln in der Küche und im Haushalt gelten. Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln sowie Mülltrennung und -vermeidung gehören zu unserer Theorie und Praxis. Denn alles, was wir in der Theorie lernen, wenden wir in dieser Werkstatt an! Wir bereiten gemeinsam leckere Speisen zu, genießen sie gemeinsam, spülen unser Geschirr und sorgen für Ordnung in der Hauswirtschaftsküche. Am Ende der Werkstatt kennst du dich mit Lebensmitteln aus.