
BLINDE KUH

UND KALTER

HUND

Junges Gemüse

in die Küche

Modultyp	Internet im Deutschunterricht
Zielgruppe	Schüler von 12 bis 15 Jahren
Niveaustufe	A2
Autorinnen	Csörgő Barbara, Kaltenbach Petra

A kiadvány az Educatio Kht. kompetenciafejlesztő oktatási program kerettanterve alapján készült.

A kiadvány a Nemzeti Fejlesztési Terv Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program 3.1.1. központi program (Pedagógusok és oktatási szakértők felkészítése a kompetencia alapú képzés és oktatás feladataira) keretében készült, a sulinova oktatási programcsomag részeként létrejött tanulói információhordozó. A kiadvány sikeres használatához szükséges a teljes oktatási programcsomag ismerete és használata.
A teljes programcsomag elérhető: www.educatio.hu címen.

Szakmai vezető: Kuti Zsuzsa

Szakmai bizottság: Enyedi Ágnes, dr. Majorosi Anna, dr. Morvai Edit

Szakmai lektor: Manzné dr. Jäger Mónika

Idegen nyelvi lektorok: Andreas Thimm, dr. Zalán Péter

Szakértők: Magyar Ágnes, Tartsayné Németh Nóra

Alkotószerkesztő: Tarajossy Zsuzsa

Grafikai munka: Walton Promotion Kft.

Felelős szerkesztő: Burom Márton

©

Szerzők: Csörgő Barbara, Kaltenbach Petra

Educatio Kht. 2008

2.1 LEHRERINFO – SPEISE-KARTEN-SET

5 Gerichtegruppen-Karten:

Kuchen und Kekse
 Süßspeisen
 Salate und Vorspeisen
 Suppen und Beilagen
 Hauptgerichte

78 Zutaten-Namenkarten (+ passende Zutaten-Bilderkarten):

e Kartoffel(n)	e Erdbeere(n)	s Putenfleisch	s Ei(er)
e Zwiebel(n)	r Apfel / Äpfel	s Schweinefleisch	e Milch
e Möhre(n)	e Ananas	s Hühnerfleisch	e Butter
e Gurke(n)	e Aprikose(n)	r Lachs	s Mehl
r Mais	e Sauerkirsche(n)	r Speck	e Haferflocke(n)
r Zucchini	e Mandel(n)	r Schinken	r Honig
e Tomate(n)	e Nuss / Nüsse	e Salami	r Zucker
e Bohne(n)	e Banane	r Quark	r Staubzucker / Puderzucker
e Brokkoli	e Orange(n)	r Joghurt/Jogurt	e Nudel(n)
r (Blatt)Spinat	e Kiwi	r Käse	s Backpulver
e Erbse(n)	e Zitrone	e Schokolade	e Sahne
e Linse(n)	r Pfirsich	e Kaffee	r Vanillezucker
e Artischocke(n)	e Gemüsebrühe	e Hefe	
e Petersilie		r/s Semmelbrösel	e Margarine
r Porree		s Salz	r Zimt
r Pfeffer	e Vanille		
r Essig	e Mayonnaise		
r Blumenkohl		e Gewürzgurke(n)	s Öl
r Schnittlauch		r Senf	s Olivenöl
r Knoblauch		s Ketchup	s Toastbrot
r Kopfsalat		e saure Sahne (Creme fraiche)	e Baguette
e Paprikaschoten		e Paprika	s Weißbrot
		r Reis	e Kokosraspel

50 Rezepte-Karten (nur die Namen):

WICHTIG!

Die Zutaten nach den Rezepten sind ein Hinweis für den Lehrer für Aufgabe 2B und 2C und sollten seine Arbeit erleichtern.

Auf den Rezeptekarten wurden diese Zutaten nicht angegeben!!!

Kuchen und Kekse:

- **Apfelkuchen** (Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Backpulver, Äpfel)
- **Aprikosenpizza** (Hefe, Mehl, Eier, Butter, Zucker, Mandeln, Aprikosen, Sahne)
- **Haferkekse** (Haferflocken, Margarine, Zucker, Eier, Backpulver, Mehl, Vanillezucker)
- **Kokos-Kuchen** (Mehl, Zucker, Kokosraspel, Eier, Sahne)
- **Kirsch-Muffins** (Sauerkirchen, Margarine, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Milch)
- **Orangen-Plätzchen** (Butter, Zucker, Orangen, Vanillezucker, Salz, Mehl, Sahne)

- **Französischer Schokoladenkuchen** (Butter, Schokolade, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver)

- **Mandelmakronen** (Mandeln, Eier, Zucker, Vanille)
- **Kokosbällchen** (Kokosraspeln, Zucker, Milch, Butter o. Margarine)
- **Kaffee-Kuchen** (Kaffee, Butter, Zucker, Mandeln, Schokolade, Eier)

Süßspeisen:

- **Apfelmus** (Apfel, Zucker, Zimt)
- **Obstquark** (Quark, Milch, Sahne, Kiwi, Banane, Apfel, Erdbeere, Pfirsich)
- **Bananensahne** (Banane, Sahne, Zucker)
- **Kaiserschmarrn** (Milch, Eier, Salz, Mehl, Rosinen, Butter oder Margarine)
- **Milchnudeln** (Milch, Nudeln, Zucker, Salz)
- **Schoko-Fondue** (Schokolade, Banane, Orange, Vanillezucker, Erdbeeren, Kiwis, Ananas)
- **Schoko-Traum** (Schokolade, Milch, Bananen)
- **Einfache Waffeln** (Mehl, Butter oder Marg., Zucker, Eier, Zitrone, Vanillezucker, Backpulver)
- **Falsche Spiegeleier** (Aprikosen, Zucker, Milch, Quark, Vanillezucker)
- **Honigpfannkuchen** (Mehl (Weizenmehl), Eier, Milch, Salz, Margarine, Honig)

Salate und Vorspeisen:

- **Bauernsalat** (Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Paprika, Essig, Salz, Pfeffer, Kräuter)
- **Bunter Eiersalat** (Eier, Mais, Bohnen, Gewürzgurken, Mayonnaise, Pfeffer, Salz)
- **Chefsalat** (Gurke, Kopfsalat, Tomaten, Mais, Schinken, Käse, Salz, Pfeffer)
- **Chinesischer Tomatensalat** (Tomaten, Salz, Pfeffer, Öl)
- **Gefüllte Tomaten** (Tomaten, Käse, Schnittlauch, Salz)
- **Gefüllte Eier** (Eier, Mayonnaise, Schnittlauch, Senf)
- **Knoblauchbrot** (Baguette, Knoblauch, Olivenöl)
- **Mozzarella-Tomaten-Brot** (Käse, Tomaten, Salz, Pfeffer, Brot)
- **Pizza-Toast** (Schinken, Käse, Mais, Ketchup, Toastbrot)
- **Quarkbrötchen** (Weizenmehl, Backpulver, Salz, Quark)

Suppen und Beilagen:

- **Blumenkohlsuppe** (Blumenkohl, Mehl, Eier, Salz, Pfeffer)
- **Hühnersuppe** (Hühnerfleisch, Erbsen, Möhren, Petersilie, Salz, Pfeffer)
- **Kartoffelsuppe** (Kartoffeln, Butter, Milch, Speck, Zwiebeln, Petersilie)
- **Maissuppe** (Mais, Möhren, Zwiebeln, Käse, Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker, Schnittlauch oder Petersilie)
- **Spinatcreme-Suppe** (Knoblauch, Zwiebel, Butter, Milch, Spinat, Salz, Pfeffer, saure Sahne (Creme fraiche))
- **Tomatensuppe** (Tomaten, Mehl, Zwiebel, Butter, Pfeffer, Salz)
- **Zwiebelsuppe** (Zwiebeln, Weißbrot, Käse, Butter)
- **Kartoffelsuppe mit Käse** (Salz, Kartoffeln, Porree, Möhren, Käse, Sahne)
- **Kartoffel-Chips** (Kartoffeln, Öl, Paprika, Salz)
- **Bärenkartoffeln** (Kartoffeln, Semmelbrösel, Butter, Knoblauch)

Hauptgerichte:

- **Sahne-Nudeln** (Nudeln, Sahne, Schinken, Käse, Knoblauch)
- **Rührei mit Speck** (Speck, Eier, Milch)
- **Spagetti mit Brokkolisöße** (Nudeln, Brokkoli, Tomaten, Knoblauch, Käse)
- **Sahneschnitzel** (Putenfleisch, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer)
- **Nudel-Spinatauflauf** (Nudeln, Spinat, Käse, Öl, Salz, Pfeffer)
- **Gemüsepfanne** (Zwiebeln, Porree, Möhren, Paprikaschote, Kartoffeln, Salz)
- **Kartoffelpuffer** (Kartoffeln, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Eier, Öl, Haferflocken)
- **Reisfleisch** (Reis, Speck, Schweinefleisch, Paprika, Paprikaschoten, Tomaten, Salz, Pfeff.)
- **Salami-Pizza** (Mehl, Hefe, Salz, Salami, Tomaten)
- **Spagetti mit Tomatensoße** (Nudeln, Ketchup, Salz, Pfeffer, Paprika)

20 Extras:

- **Kalter Hund**
- **Käse-Pudding**
- **Blitzkuchen**
- **Schädel-Pizza**
- **Amerikaner**
- **Armer Ritter**
- **Affentorte**
- **Affen-Jause**
- **Ofenkühe**
- **Apfelschnee**
- **Gebratene Steine**
- **Kicherkugeln**
- **Piratennudeln**
- **Blutbrei**
- **Würstchen im Bärenkostüm**
- **Tiger-Bananen**
- **Paletti**
- **Götterspeise**
- **Pizza-Muffins**
- **Bananenschiffchen**

3.3 VORLAGE – DEIN REZEPT SCHREIBEN

Blinde Kuh Kinder-Küche

Dein Rezept schreiben

Wer bist du? Dein Name (muss)

Alter

E-Mail-Adresse (muss nicht)

Wo wohnst du? Ort / Stadt / Bundesland

Land

Schreib dein Rezept so auf, dass andere es nachmachen können.

Welche Zutaten brauchst du? Wieviel davon brauchst du?

Wie bereitet man dein Rezept zu? Für wieviele Personen ist es?

Wenn dein Rezept in den Backofen muss, dann sag' wie lange und bei welcher Temperatur.

Wenn dein Rezept gekocht wird, wie lange dauert es ungefähr?

Du kannst auch noch ein paar Bemerkungen dazu schreiben:

wie man dein Rezept ein wenig abändern kann,

was dazu besonders gut schmeckt,

womit man es verzieren kann (z.B. bei Kuchen).

Ich freu' mich schon auf dein Rezept!

Name des Rezeptes

Bereich

Und hier kommt dein Rezept hin

Web-Adresse deiner Homepage (wenn du eine hast)

4.1 HANDOUT FÜR DEN LEHRER – REZEPTE SCHREIBEN

waschen	<u>Musterrezept:</u>
abtropfen lassen	Das ist mein
klein schneiden	
klein hacken	Apfelkuchen
kochen	
sieden	
garen	
schmoren	Zutaten:
abbrühen	100g Butter, 100g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 Eier, 175g Mehl, 65g Speisestärke, 1Backpulver, 1/8l Milch, 750 g säuerliche Äpfel
brühen	
braten	So geht's:
backen	Äpfel schälen , das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden . Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine Schaummasse herstellen (kräftig mit dem Quirl durchrühren). Den Rest der Zutaten langsam unter Rühren in die Schaummasse geben , zum Schluss die Apfelstücke, das ganze gut durchmischen und auf einem eingefetteten Blech verstreichen .
schlagen	
pressen	
trennen	
raspeln	
kneten	
zerlassen	
schälen	
rühren	Backzeit: 30 bei 200 Grad.
unterrühren	
umrühren	
durchrühren	
verstreichen	
dazugeben	
mischen / durchmischen	
wälzen	
bestreuen	
dekoriere	
würzen	
salzen	

5.4 BEWERTUNGSBLATT – MEINE MEINUNG

Mein Name:

Meine E-Mail-Adresse:

Datum:

1. Ich finde, www.blinde-ku.de ist



2. Was hat dir bei www.blinde-ku.de besonders gut gefallen?

Ich fand besonders gut, dass

3. Was hat dir weniger gefallen / was war nervig, überflüssig?

Ich fand es mühsam/langweilig/fad, dass

4. Das Thema dieser Stunde war:

.....

5. Jugendliche kochen

meine Meinung:

Kochen? Was ist das? Ich kenne nur MacDonalDs!

Ich habe noch nie etwas gekocht, kochen ist doch langweilig!

Meine Familie ist heilfroh, wenn ich in der Küche nichts anrühre.

Ich habe wenig Erfahrung mit Kochen, mit blinde-kuh.de macht das aber wirklich Spaß!

Ich werde in Zukunft vielleicht etwas von dieser Seite ausprobieren.

Ich habe in der Küche schon einiges ausprobiert und blinde-kuh.de gab mir nun tolle Rezeptideen!

Ob meine Mutter auch so begeistert ist?

Ich koche gern und probiere oft neue Rezepte aus. Bei blinde-kuh.de gibt es super Rezeptideen, ich werde diese Seite öfters besuchen, um neue Rezepte zu sammeln.

6. Meine Gruppe:

ja:

nein:

Meine Gerichte-Gruppe hieß:

Die Zusammenarbeit in meiner Gruppe war sehr erfolgreich
und wir hatten viel Spaß miteinander.

Die Zusammenarbeit in meiner Gruppe war gut, und wir hatten
auch meistens gute Laune.

Die Zusammenarbeit in meiner Gruppe war gut, die Stimmung
war aber nicht immer die beste.

Die Zusammenarbeit in meiner Gruppe hätte auch besser sein können,
dafür war aber unsere Stimmung super!

Die Zusammenarbeit in meiner Gruppe war nicht so gut und meine
Gruppenmitglieder waren meistens auch gereizt und nervös.

7. Ich finde, meine Leistung in diesen Stunden war:

8. Ich finde, die Leistung meiner Gruppenmitglieder war:

9. Hast du Lust auf weitere Online-Unterrichtsstunden?

Das wäre toll!

Meinetwegen...

Vielleicht später einmal!

ANHANG – EMPFOHLENE INTERNET-ADRESSEN

Basis:

Die Blinde Kuh - Erste deutschsprachige Suchmaschine speziell für Kinder
www.blinde-kuh.de © 1997-2000 [Birgit Bachmann](#) und [Stefan R. Müller](#)

Schwerpunkt: www.blinde-kuh.de/kueche

Empfohlene Adressen zum Thema von blinde-kuh.de:

- [zzzebra - Ideenbank für Kinder](#)
jede Menge Rezepte zum Kochen und Backen.
- [KI.KA Koch-Charts - Rezepte von A - Z](#)
An den Wochenenden ist im KI.KA kochen und backen angesagt.
- [Diddl-Rezept des Monats](#)
Von der offiziellen Diddl-Seite.
- [TV-Köchin](#)
Viele Rezepte für Kinder von Gerda Aurich, die ihre Rezepte in der Kindersendung Schlawiner Platz vorstellt.
- [In der Schulküche](#)
An dieser Hamburger Gesamtschule steht Kochen auf dem Stundenplan.
Ein Lieblingsrezept haben die Schüler aufgeschrieben: Chinesische Gemüsepfanne
- [Kinder kochen selbst](#)
Einfache Rezepte verständlich erklärt.
- [KINDERZEITUNG Kochstudio](#)
Die Rezepte hier sind wirklich kinderleicht und die Zubereitung wird ganz genau erklärt.
- [Kochen und backen mit der WDR-Maus](#)
Anleitung für Kartoffelbrei ganz normal und in Grün,
Orange oder Rot und viele weitere Rezepte.
- [Rezepte für die Kinderparty](#)
Lustige Rezepte für deine Geburtstagsfeier.
- [Kochen mit Winnie-der-Pu](#)
Viele Rezepte und niedliche Winnie Pooh-Bilder.
- [Indianische Rezepte](#)
Etwas ganz besonderes: Eine riesige Linksammlung
von Rezepten der Ureinwohner Amerikas.

Und hier noch ein paar Rezept-Seiten aus dem Ausland:

- [KidCity - Restaurant du petit bec](#)
Rezepte für Kinder in französischer Sprache.
- [Cuisine Tomlitoo](#)
Ganz einfache Rezepte für 4- bis 8jährige auf französisch.
- [Kinderkeuken](#)
So heißt Kinderküche auf Holländisch.
- [Utilisima Kids - Cocina](#)
Rezepte auf Spanisch bei einer Kinderseite in Argentinien.
- [Minichef - Recetas](#)
Noch eine Seite mit Rezepten für Kinder aus Argentinien.
- [KidChef](#)
Rezepte für Kinder in englisch.

ANHANG – KÜCHEN-GESCHICHTEN

Pommfritz & Pommfrieda

(Auszug)

Schon seit Tagen lebten Pommfritz und Pommfrieda tiefgekühlt in ihren Familienpackungen nebeneinander. Beide freuten sich auf das größte Ereignis, dass einer Pommes und einer Krokette passieren konnte: Bei einer super Grillparty in Ketchup oder anderen köstlichen Soßen getunkt zu werden. Obwohl die Pommes Frites und die Kroketten aus ein und der selben Kartoffel gemacht wurden, stritten sich die Familien immer wieder darum, wer wohl besser aussieht oder wer als erstes gekauft wird.

Ihre spannende Geschichte begann an einem Samstagmorgen. Der Supermarkt war wie immer total überfüllt und die beiden Familienpackungen lagen immer noch unberührt in einer der Tiefkühltruhen. Wieder einmal genügend Zeit für die Pommes und Kroketten, einen Familienzank in der Truhe zu veranstalten. Ein Wort gab sich dem anderen:

„Ihr werdet nicht gekauft, weil ihr klein und dick seid und schwer im Magen liegt!“, tönt es aus der Pommespackung. - „Und euch langen dünnen Zahnstocher da drüben will keiner haben, weil ihr nicht mal richtig satt macht!“, kommt es triumphierend aus der anderen Tüte.

So ging es schon seit Tagen. Unter diesen Umständen war kein Frieden in Sicht.

Als der Streit wieder mal heftiger wurde, passierte es. Die Schiebetür der Tiefkühltruhe wurde geöffnet und eine Hand griff nach beiden zankenden Packungen und warf sie in den Einkaufswagen. Durch den harten Aufprall wurden Pommfritzes und Pommfridas Familie in der Tüte durcheinander gewürfelt und endlich war „Ruhe im Karton“.

Erst als sich der Einkaufswagen in Richtung Kasse bewegte, wurde den Pommes und Kroketten klar, was nun mit ihnen geschah: Auf zur lang ersehnten Party.

In beiden Packungen tat sich durch den Aufprall ein Riss auf, aus dem Pommfritz und Pommfrieda die Möglichkeit hatten, einen Blick nach draußen zu erhaschen. Sie sahen beide, dass ihr Weg über einen Parkplatz ging und vor einem großen Auto Endstation war. Mit einem Ruck wurden beide Packungen aus dem Einkaufswagen gehoben.

Da passierte es. Pommfritz und Pommfrieda, die sich zu weit aus dem Loch hinauslehnten und das Gleichgewicht verloren, flogen aus ihren Tüten heraus. Zwar gelang es Pommfrieda, sich ein paar Sekunden festzuhalten, aber als die Packungen in den Kofferraum des Autos geschleudert wurden, verlor sie den Halt und stürzte nach unten. Nach einem kurzen Aufschlag lag auch sie neben dem winselnden Pommfritz auf dem Boden. Pommfrieda rappelte sich als erste wieder auf und sah, wie das Auto mit beiden Familienpackungen davon fuhr. Erst ihr zweiter Blick galt Pommfritz. Der lag mit schmerzverzerrtem Gesicht vor ihr. [...]

Charlotte, das Zwiebelchen

(Auszug)

Es war einmal eine kleine Zwiebel, welche mit ihren Eltern die Zwiebelkiste im Keller einer reichen Arztfamilie bewohnte. Natürlich als Untermieter, denn umgänglich wie Zwiebeln sind, bringen sie gern in Cliquen Menschen zum Weinen.

Als überaus interessiertes Zwiebelkind galt es für Charlotte, regelmäßig die Kellerräume zu durchforschen. Wenn Mama und Papa sich besonders hübsch herausgepellt hatten, um sich beispielsweise bei einer Lagerapfel-Partie im Weinkeller zu amüsieren, kullerte "Lotte", wie Papa sie manchmal auch nannte, zum Vorratskeller. Natürlich erst nachdem die Eltern gegangen waren. Papa sah es nämlich nicht so gern wenn sie überall ihren Duft verströmte und machte sich immer große Sorgen. Es könnte ja mal vorkommen, dass jemand aus der herrschaftlichen Familie des Abends noch Bratkartoffeln mit Zwiebeln essen wollte und versehentlich dabei nach Charlotte griff.

Wie Kinder nun mal sind, wissbegierig und voller Abenteuerlust, kullerte sich die Kleine leise durch sämtliche Kellerräume und machte vor dem Vorratskeller halt. Sooo viele schöne bunte Einmachgläser hatte sie noch nie gesehen, was da wohl drin war? Lotte versuchte, am Sauerkrautfass hochzuklettern und wäre um Himmelswillen..... beinahe fast hingefallen. Also, den säuerlichen Geruch mochte sie nun gar nicht, aber irgendwie kam er ihr bekannt vor.

[...]