

Atelierphasen Schuljahr 2023/2024:

1: KW 39- 51 (26.09.23- 21.12.23)

2: KW 02- 16 (09.01.24- 18.04.24)

3: KW 17- 30 (23.04.24- 23.07.24)

Dokumentation Atelierphase 1 (26.09.23-21.12.23)

Bitte jede Woche festhalten welche Angebote durchgeführt wurden. Soll der Dokumentation dienen, um Prozesse und Entwicklungen der SuS festzuhalten.

Dokumentation Atelier: Genuss der Natur

In der ersten Einheit des Ateliers gab es eine Einführung in das Thema und eine Auseinandersetzung mit dazu passenden Interessen und Vorlieben der Kinder. Hier ging es zum Beispiel um Allergien der Kinder, aber auch um das Lieblingsessen der Kinder und um bisherige Erfahrungen mit den Themen Ernährung und Nachhaltigkeit.

In der anschließenden Einheit haben wir eine Blindverkostung mit den Kindern gemacht, in der die Kinder mit verbundenen Augen erraten mussten was sie gegessen haben. Anschließend ging es darum wo die Nahrungsmittel her kommen und wer wieviele Dinge richtig erraten konnte.

In der dritten Einheit, ging es um Saisonales und Regionales Obst und Gemüse. Hier wurde besprochen was es für einen Unterschied macht wenn man Lebensmittel aus der Region bezieht und welches man hier zu lande bekommt. Anschließend wurde für die nächste Einheit eingekauft. Abschließend ging es auch um die Jeweilige Saison der Früchte welche dann mit einem Quiz abgefragt wurden. (Kinder bekamen einen Ausdruck mit der Saison Tabelle).

In der vierten Einheit wurde mit den eingekauften Waren eine Kürbis Suppe (Saisonal und Regional) zubereitet. Hierbei lernten die Kinder möglichst effizient einen Kürbis zu verwenden und mit Küchenutensilien umzugehen.

In der fünften Einheit haben wir weiterhin ganz nach dem Thema der Saisonalität Apfelmus zubereitet. Hier mussten die Kinder sich an die Anweisungen des Rezepts halten und als Team ein Ergebnis erzielen. Anschließend wurde das Apfelmus in Gläser eingeweckt und wir besprachen das Thema Haltbarkeit und die Geschichte und Vorteile vom Haltbar machen von Lebensmitteln.

In der sechsten Einheit haben wir Winterpunsch gekocht und diesen ebenfalls eingeweckt. Auch hier ging es im Anschluss um das Haltbar von Lebensmitteln und auch um Hygiene im Lebensmittelbereich.

In der siebten Einheit haben wir Weihnachtsgebäck dekoriert und gelernt wie man etwas ganz einfach mehr aus vorhandenem Gebäck machen kann. In diesem Fall haben wir mit Zuckerguss aus 2-3 Gebäckstücken eine „Kerze“ erstellt. Alternativ gibt es auch die Möglichkeit Schokolade als „Kleber“ zu nutzen und mit mehreren Mitteln Gebäck zu verzieren.

In der achten und neunten (Letzten) Einheit haben wir einen Koch Film angesehen in dem es um Leidenschaft und Genuss geht. Anschließend haben die Kinder einen Feedback Fragebogen ausgefüllt zum Atelier. Nach einer kurzen Abschlussrunde, in der wir uns nochmal über das Atelier und die Themen unterhalten haben, wurde das Atelier abgeschlossen und die Kinder erhielten noch zum Abschluss alle Rezepte, die wir im Atelier zubereitet haben.