Schulnachrichten

Auenwald-Grundschule Böklund

Kleine Köche

Nudelsalat, Brotgesichter, Schlemmerquark und theoretische Einheiten, all dies beschäftigte unsere Dritt- und Viertklässler in den letzten Wochen vor den Sommerferien über einen längeren Zeitraum. Gemeinsam mit Frau Andresen von den Landfrauen, fleißigen Eltern, die uns unterstützten und geladenen Gästen für die praktische Prüfung konnten wir die ersten Tricks und Kniffe in der Küche erlernen und den aid-Ernährungsführerschein erarbeiten. Jede Klasse startete an einem „Küchentag" mit einer theoretischen Einheit, in der es um die Ernährungspyramide, Lebensmittelkunde, Küchenhygiene, Arbeitsmaterialien in der Küche oder den Tisch-Knigge ging. Anschließend wurde in Kleingruppen ein Rezept ausprobiert. Zunächst mussten die Rezepte gründlich gelesen und alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitgestellt werden. Toll, dass wir eine eigene Grundschulküche haben, die alle Dinge, die wir benötigten, vorrätig hatte, sodass wir gut arbeiten konnten! Nach dem Anlegen der Kochschürze, Händewaschen und Haarehochbinden konnte es dann losgehen. Es wurden Obst und Gemüse gewaschen, geschnippelt und geraspelt, Salatdressing-Zutaten abgemessen und vermengt, Quark cremig gerührt und vieles mehr. Zwischendurch musste auch einmal probiert werden, denn lecker waren die Rezepte alle. Nach dem Aufräumen und Abwaschen deckten wir die Tische ein und konnten die Gerichte selber probieren. Die mitgebrachten Brotdosen für übriggebliebene Speisen, um diese nach Hause mitnehmen zu können, blieben in vielen Stunden ungefüllt, da wir alles selber aufaßen. Die vorletzte Einheit war für alle Kinder aufregend, sollten sie doch zeigen, was sie bereits gelernt hatten: Die theoretische Prüfung stand an. Vier Seiten lang war die Prüfung, aber alle Kinder der dritten und vierten Klassen konnten die gestellten Fragen problemlos beantworten und viele Punkte sammeln. Am letzten Tag der Einheit stand die praktische Prüfung auf dem Stundenplan: Eine geladene Klasse sollte mit allen Speisen, die während der Einheit entstanden waren, bewirtet werden. Das bedeutete für die Dritt- und Viertklässler in Teamarbeit zu arbeiten und Absprachen zu treffen. Die Klasse wurde in zwei Gruppen eingeteilt. Zunächst arbeitete eine Gruppe in der Küche an der Vorbereitung der ersten Rezepte, während die andere Gruppe im Speiseraum die Tische zurechtrückte, Stühle organisierte und Tische eindeckte. Anschließend wurde getauscht und die zweite Gruppe bereitete ihre Rezepte vor und im Speiseraum ging es an das Dekorieren der Tische und das Falten der Servietten - eine Kunst für sich. Mit Freude und Aufregung wurden die Gäste erwartet, anschließend begrüßt und dann durfte die große Schlacht am kalten Büffet losgehen. Allen Gästen und Gastgebern schmeckte das Essen sehr lecker und es gab ein großes Lob an die Gastgeber. Einen erfolgreicheren Abschluss des Projektes und der praktischen Prüfung konnte sich keiner vorstellen. Nach dem Aufräumen konnten alle Teilnehmer mit Stolz ihren aid-Ernährungsführerschein entgegennehmen. Wir sind gespannt, in welchen Küchen in Böklund und Umgebung in Zukunft wohl auch die ersten kleinen Köche am Werk sein werden.

Ein herzliches Dankeschön von allen Dritt- und Viertklässlern sowie den beteiligten Lehrkräften geht an den Förderverein der Grundschule, der einen enormen Anteil der finanziellen Mittel für diese Projekte übernommen hat. Ohne diesen Zuschuss hätten wir Frau Andresen von den Landfrauen nicht einladen können, diese Einheit mit unseren Schülern durchzuführen. Auch ihr gilt ein herzliches Dankeschön und natürlich auch allen Eltern, die uns ihre freie Zeit geschenkt haben und bei den einzelnen Stunden und bei der Vorbereitung und Durchführung der praktischen Prüfung geholfen haben.

Für alle Auenwaldler MS