

Name	Ulrike Briegel
AG/ Projekt	Koch- und Back AG
Tag	Mittwoch

Dieses Formular ausfüllen und bis 28.02.2020 an dorozink@gmx.de schicken.

Stoffverteilungsplan (Was wird bis zum Ende des Schuljahres in der AG gemacht?)	
Jan- März	Gerichte mit saisonalen Zutaten
April- Juli	Leichte Sommerküche, u.a. leckere Rohkostsalate
Kurze Erklärung für die Homepage (Was wird gefördert?)	
<p>In der Koch-und Back AG lernen die Schülerinnen und Schüler, wie sie selbst frische und gesunde Lebensmittel zu Gerichten verarbeiten, die sie selbst ohne großen Aufwand zu Hause nachkochen können. Wert wird dabei darauf gelegt, möglichst wenig Fertigprodukte zu verwenden und preisgünstig zu kochen bzw. zu backen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler lernen dabei neue Gemüse, Gewürze und Zubereitungen kennen, die ihnen Lust auf Selbstkochen weckt.</p>	