

Kochen auf Freizeiten und für viele Leute – gesund, regional, biologisch und fair gehandelt

Ort: CVJM-Heim, Gerhart-Hauptmann-Str. 32, 70734 Fellbach

Abende: Fr., 23.06.: Lebensmitteleinkauf per Internetplattform regional, biologisch und fair gehandelt, Einkaufsstrategien/Lieferdienste, Umgang mit Lebensmittelresten, theol. Aspekte
(**Micha Schradi, ejw Blaubeuren**)

Mo., 26.06.: Hygiene in der Küche, Kennzeichnungspflicht, **Herr Georgi, WKD**
(mit Zertifikat!)

Di., 04.07.: Speiseplan erstellen, Allergiker-Essen, Mengenermittlung, Rezepte, Kalkulation, Zeitplan fürs Kochen
Irmgard Kaufmann

Di., 11.07.: **Kochkurs 1** + Allergiker-Essen

Do., 13.07.: **Kochkurs 2** + pädagogische Modelle (K. Schmauder)

Ort für beide Kurse: **Kochschule Armand, Fellbach, Hirschstr. 1**

Beginn: 18:00 Uhr !!!!!

Teilnehmer: 15 – 20 (Eine **Teilnahme an allen Abenden** wäre sehr wünschenswert! **Beginn 19:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr, außer die Kochkurse, sie beginnen um 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr (mit Essen).**)

Kosten: 50,-- € (CVJM-Mitarbeiter frei)

Anmeldung: **Anmeldung mit Adresse und Geburtsdatum an kurt.schmauder@cvjm-fellbach.de (möglichst schnell, spätestens bis 20.06.)**

Inhalte: praktische Kochübungen, Besonderheiten und Tricks bei großen Mengen, Zeitplanung beim Kochen, Erstellen von Speiseplänen, Mengenermittlungen, Hygiene in der Küche, Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln, Herstellen von Allergiker-Essen, Einkaufsstrategien / Lieferdienste unter Berücksichtigung von regionalen, biologischen und fair gehandelten Aspekten, Kalkulation, Rezepte, pädagogische Modelle zur Beteiligung von Teilnehmern (Multiplikation), Umgang mit Lebensmittelresten, „unser tägliches Brot gib uns heute“ – theologische Aspekte zum Thema

Beschreibung: An den geplanten Abenden sollen unterschiedlichste Personen, welche in der Regel bei Freizeiten, in Jugendeinrichtungen, an Gruppenwochenenden oder bei Veranstaltungen für eine größere Personenzahl kochen, angeleitet und ausgebildet werden. Hierzu gehört auch die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen, die hierdurch selber Erfahrungen und Wissen im Blick auf gesundes Kochen lernen sollen. Dieses Wissen tragen die Kinder auch in ihre Elternhäuser oder in ihre Jugendgruppen in Vereinen und tragen damit bei, eine gesunde Kochkultur zu erhalten.

Darüber hinaus erhoffen wir uns durch dieses Projekt, dass sich neue und jüngere Personen ansprechen lassen, auch bei Freizeiten oder Veranstaltungen die Verantwortung in der Küche zu übernehmen.

