



# FEINHEIMISCH

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## Feinheimische Geschmacksschule und Kochkurs der Klasse G4 der Öömrang Skuul am Dienstag 28.02.2012

**Dein Name** \_\_\_\_\_

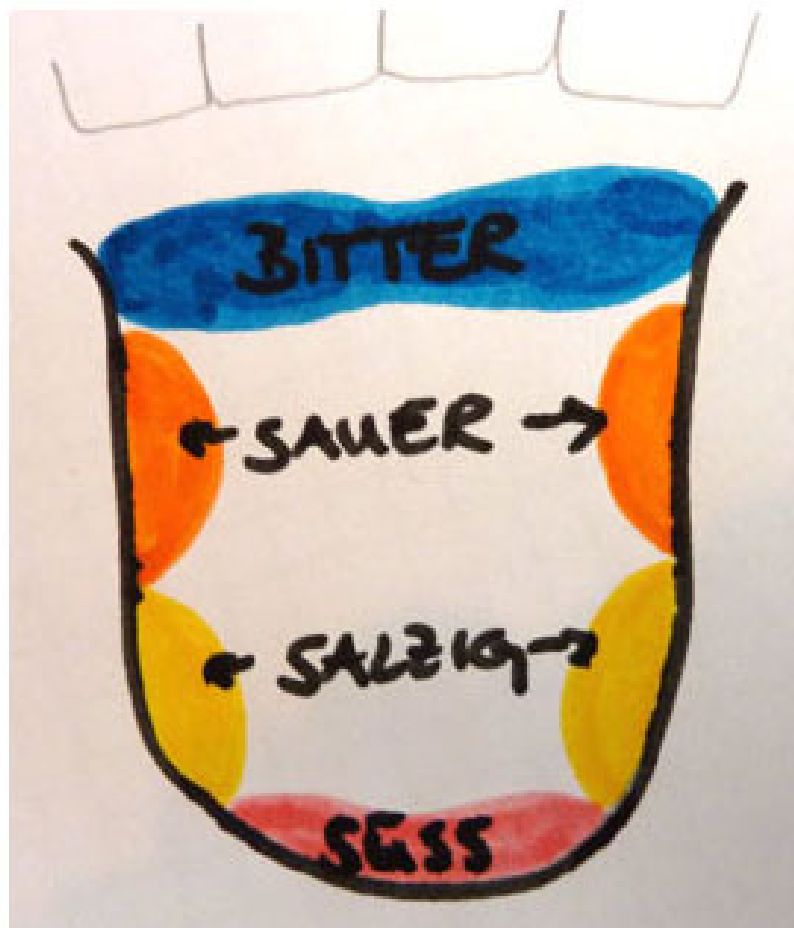
### **Ablaufplan:**

- Kochmützen mit eurem Namen beschreiben und euer persönliches Lieblingsgemüse darauf malen
- Geschmackstest
- Lebensmittelraten
- Kochen eines gesunden, leckeren Burgers



## Geschmackstest

- Die Zunge eines Menschen kann 4 unterschiedliche Geschmacksrichtungen unterscheiden.
- Es gibt **bitter / sauer / salzig / süß**
- Diese einzelnen Geschmäcker werden an unterschiedlichen Stellen auf der Zunge geschmeckt - also muss man, um richtig schmecken zu können, das Essen richtig kauen und im Mund verteilen.
- Wir haben hier einiges aufgebaut was wir zusammen probieren wollen



## Lebensmittelraten

- Ihr werdet, nachdem wir über die Lebensmittel gesprochen haben und ihnen die richtigen Buchstaben gegeben haben, diese als Püree oder Saft probieren.
- Achtung - manche sind roh und manche sind gekocht!
- Es gibt immer einen Punkt, wenn ihr die Nummer dem Lebensmittel richtig zuordnen könnt.

Lebensmittel	Nummer	Punkte
A.= Kartoffel	_____	_____
B.= Ananas	_____	_____
C. = Orange	_____	_____
D. = Avocado	_____	_____
E. = Kiwi	_____	_____
F. = Sellerie	_____	_____
G. = Pilz / Champignon	_____	_____
H. = Kürbis	_____	_____
I. = Petersilie	_____	_____
J. = Steckrübe	_____	_____
K. = Weintraube	_____	_____
L. = Zwiebel	_____	_____
M. = Paprika	_____	_____
N. = Ingwer	_____	_____
O. = Gurke	_____	_____
Gesamtpunkte	_____	_____ von 15

# Feinheimischer Burger

Wir werden

- ein Brötchen aus einem Hefeteig backen
- eine Frikadelle aus Hack und Brot herstellen
- und eine kleine Salat- und Gemüsebar haben, damit jeder seinen Burger nach Wunsch belegen kann.

## Rezept zum selber mitschreiben - wer will 😊

Zutaten:

---

---

---

---

Zubereitung:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---