



Allgemeine Informationen

Name der Lehrerin: Arlinda Hyseni	E-mail: arlinda.hysenni@gmail.com
Anzahl der Studierenden: 13	Sprache: Albanisch
Name der Schule: Halil Alidema	Gemeinde: Viti, Pozharan, IV
"Miniküche für Lernaktivitäten"	

Das Ziel dieses Projektes ist:

Die Einrichtung einer "Miniküche für Lernaktivitäten" ist eine tolle Idee, um Schüler/innen in praktische Unterrichtsstunden einzubinden und ihnen nützliche Fähigkeiten für das Leben beizubringen. Dies kann auch eine Gelegenheit sein, etwas über gesunde Ernährung, verschiedene Kulturen und über die Umwelt zu lernen. Hier sind einige Ideen zum Einrichten einer Küche für Lernaktivitäten:

1. Platz und Ausstattung:

Die Küche sollte ausreichend Plätze für kleine Schülergruppen bieten und sie sicher zu benutzen.

Ausstattung: Arbeitstisch, Mixer, Pürrierstab und Werkzeuge wie Messer, Löffel und Messbecher sollten vorhanden sein. Wenn keine vollwertige Küche vorhanden ist, können Kleingeräte wie Toaster und Elektroherd genutzt werden.

2. Themen:

Die Schüler und Schülerinnen können verschiedene Aktivitäten entwickeln, um sich durch Kochen in verschiedene Themen zu vertiefen, wie Ernährung und Gesundheit. Die Schüler lernen, wie wichtig eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist und welche Vorteile eine gesunde Ernährung dem Körper bietet.

Internationales Kochen: Schüler und Schülerinnen können Rezepte aus verschiedenen Kulturen ausprobieren und so etwas über die Geschichte und Traditionen des Kochens lernen.

Lebensmittelwissenschaft: Schüler und Schülerinnen erfahren, wie beim Kochen chemische Reaktionen ablaufen (z. B. Eier härten oder Teig gären lassen).

3. Mathematik in der Küche:

Die Schüler und Schülerinnen festigen mathematische Konzepte wie Messen der Proportionen während der Essenzubereitung. Sicherheit in der Küche: Die Lernenden erfahren etwas über Hygiene und Sicherheit, Einsatz von scharfen Werkzeugen, sowie anderen Geräte.

Rezepthilfe: Man bietet einfache Rezepte, die in einer Gruppe zubereitet werden können, wie etwa Salate, Sandwiches, Nudeln oder einfache Desserts. Gruppenarbeit: Die Teilnehmer können in kleinen Gruppen verschiedene Gerichte zubereiten und voneinander lernen. Diskussionen und Reflexionen: Nach der Zubereitung des Essens kann eine Diskussion über den Vorgang sowie darüber geführt werden, was aus der Aktivität gelernt wurde. Diese Küche kann als wunderbares Werkzeug zur Entwicklung vieler Fähigkeiten dienen, von praktischen bis zu intellektuellen.