**Kochduell**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Zuständige Person** |
| **Titel** | Kochduell |  |
| **Datum / Uhrzeit** |  |  |
| **Spurgruppe** |  |  |
| **Ort** | Schulküche oder Pfarreiküche mit mind. 4 Kochinseln |  |
| **Dauer des Projektes** | ca. 10h für das gesamte Projekt einrechnen |  |
| **Min. / Max. Teilnehmerzahl**  (eintragen in Teilnehmerliste, siehe S. 2) | Min. Anzahl TN definieren |  |
| **Zielgruppe** | Oberstufenschüler:innen |  |
| **Kosten** |  |  |
| **Flyer**  (FlyerVorschlag siehe S. 2) | * Datum * Uhrzeit * Ort, Treffpunkt (mit Adresse) * Kosten * Kontaktdaten OK (mind. eine Person) mit Telnummer, whatsapp * Anmeldefrist * Mitnehmen: Kochschürze, Tupper für Resten, Tiptopf * evtl. Anzahl Teilnehmende beschränkt   Nachfolgende Sätze auf den Flyer drucken:   * Versicherung ist Sache der Teilnehmenden * Es werden am Anlass Fotos gemacht, welche anonymisiert für Werbezwecke verwendet werden können. |  |
| **Anmeldeschluss** |  |  |
| **Öffentlichkeitsarbeit**  (Insta, Homepage, Texte für Zeitschriften (Pfarreiforen, Gemeindezeitungen etc.) | Kochst du gerne? Möchtest du deine Kochkünste in einer Challenge messen? Alle Gruppen erhalten die gleichen Lebensmittel und müssen ihre Kochkünste und den Teamgeist unter Beweis stellen. |  |
| **Reservation Schulküche** | * Datum der Reservation festhalten * Kontaktperson festhalten * Termin zur Besichtigung der Schulküche (Was darf mitgebraucht werden z.B. Essig, Öl etc.) * Wann und wo kann Schlüssel abgeholt werden? Wann und wo zurückgebracht werden? |  |
| **Infomail oder Whatsapp vor Anlass** | Hallo Vorname  Du hast dich für das Kochduell am Datum angemeldet. Wir treffen uns Zeit und Ort mit Lageplan der Schulküche. Bitte nehme deinen Tiptopf, eine Kochschürze und Tupper für Resten und den Kostenbeitrag von CHF? mit.  Wir freuen uns mit euch die Herdplatten zum Glühen zu bringen. Vorname |  |
| **Einkauf** | * Lebensmittel pro Gruppe (Mehl, Essig, Öl etc. kann 1x gekauft und geteilt werden) * Tischset * Servietten * Deko für Drink (Plastik vermeiden) * Preise (wenn möglich Claro berücksichtigen) |  |
| **Diverses** | * Menüplan (S. 3-5) (Jede Gruppe erhält das Rezept für die Vor-, Haupt- und Nachspeise) Immer noch eine kleine Portion für Jury einberechnen * Zeitlicher Ablauf (siehe S. 6) * Beurteilungsbogen (siehe S. 7) * Apotheke (inkl. Brandsalbe) * Stifte * Auswertungsbögen * Beurteilungsbögen * Rezepte |  |
| **Auswertung** | Um das Projekt weiterzuentwickeln ist es wichtig es zu evaluieren (siehe S. 8) |  |
| **Notizen** |  |  |

Ein Bild, das Text, Screenshot, Schrift, Design enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Text, Gemüse, Cartoon, Essen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungVorschlag Flyer  
(auf Canva erstellt; quadratische Form eignet sich für Insta)

**Menüplan**

Vorspeise

Piña-Colada-Shake

Zutaten für 4 Portionen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 dl | Rahm |
|  | 2 dl | Kokoswasser, gekühlt |
|  | 3 dl | Ananassaft, gekühlt |
|  | 2 EL | Dattelsirup |
|  | 450 g | Glace, z. B. Coco Ice-Land Pure Coco (Glace) |
|  |  | Kokos-Chips für die Garnitur |

Rahm flaumig schlagen. Kokoswasser, Ananassaft, Dattelsirup und ca. 2/3 der Kokosglace mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. In hohe Gläser füllen. Je eine grosse Kugel Glace darauf geben. Mit Rahm und Kokos-Chips garnieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 10 Min.

Hauptgang

Cheeseburger

**Zutaten** Für 4 Personen

* 600g Hackfleisch Rind
* 1½ TL Salz
* 1 TL Pfeffer
* 80g Essiggurken
* 50g Mayonnaise
* 20g Senf
* 1 Knoblauchzehe
* Salz
* Pfeffer
* 1 rote Zwiebel
* 8 Tranchen Speck
* 4 Burgerbuns
* 2 EL Rapsöl
* 4 Scheiben Cheddarkäse
* Einige Salatblätter

Zubereitung:

ca. 30 Minuten

1. Hackfleisch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verkneten. Aus der Masse ca. 1 cm dicke Burger formen. Gurken längs Vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mayonnaise, Senf und Gurken mischen. Knoblauch dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Ringe schneiden.
2. Speck in einer Bratpfanne ca. 2 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Buns mit der Schnittfläche nach unten ca. 2 Minuten im Speckfett anrösten, beiseitestellen. Öl in die Bratpfanne geben. Die Burger beidseitig ca. 6 Minuten braten. Käsescheiben auf die Burger legen, bis sie zu schmelzen beginnen. Salatblätter, Zwiebelringe, Speck und Burger auf die getoasteten Buns-Böden legen. Mit Sauce beträufeln. Burger decken und servieren.

Nachspeise

Schoko Muffins

Backen: 25 Min.

Dauer: 20 Min.

ZUTATEN (FÜR 12 MUFFINS)

* 12 Muffinförmchen
* 125 g weiche Butter
* 150 g Zucker
* 1 Pck. Vanillezucker
* 2 Eier
* 200 g Zartbitterschokolade
* 200 g Mehl
* 4 EL Backkakao
* 1 Prise Salz
* 2 TL Backpulver
* 175 ml Milch

Zubereitung:

1. SCHRITT

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier unterrühren. Zartbitterschokolade grob hacken. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.

1. SCHRITT

Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.

Zeitlicher Ablauf:

* 45 min vor Anlass in der Schulküche. Schulküche anschauen, wo was ist
* 5min Begrüssung und Kostenbeiträge einziehen
* 10min Kennenlernspiel: Jede:r erzählt den Namen, Wohnort, das Lieblingsessen und was er bzw. sie nie essen würde / oder Lieblingsgericht
* 5min. Gruppen erstellen inkl. Gruppennamen bestimmen
* 10min Gruppen können die Schulküche besichtigen und sich einrichten
* 5min OK stellt Menu vor

Startschuss

15min für Vorspeise

45 min für Hauptspeise

45 min für Nachspeise

Zwischendurch wird gegessen.

**Beurteilungsbogen**

* Vorspeise
* Hauptspeise
* Nachspeise

(Ausdruck = Anzahl Gruppen \* Anzahl Gänge)

Gruppenname:

|  |  |
| --- | --- |
| Jury | Bewertungsskala |
| Zeitbudget | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Zusammenarbeit | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Anrichten / Präsentation | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Geschmack | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Dekoration | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Aufräumen | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| Freude / Humor | 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 - 10 |
|  |  |
| **Gesamtpunkte** |  |

**Evaluation Kochduell**

1. Wie hat dir das Kochduell gefallen? (bitte ankreuzen)



1. Wie schwierig war für dich das Kochen des Menus? (bitte ankreuzen)



1. Würdest du wieder am Kochduell teilnehmen? (bitte ankreuzen)



1. Hast du Änderungswünsche? Wenn ja, welche?
2. Was ich sonst noch sagen wollte…

**Teilnehmerliste**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nachname** | **Vorname** | **Handynummer** | **Notfallnummer Erziehungs-berechtige Person (Wer?)** | **Allergien** | **Kostenbeitrag bezahlt** | **Weiteres z.B. vegi, vegan** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |