

„Es ist genug für alle da...“

Kochen für Gruppen

Wer kennt das nicht? Wir sind mit 30 Kids im Ferienlager und wollen eine Mahlzeit gemeinsam kochen. Dann geht es los. Was wollen wir kochen? Es soll ja ein möglichst einfaches Gericht sein, für so viele Menschen. Welche Zutaten brauche ich und in welchen Mengen? Wieviel Geld habe ich zur Verfügung, um ein leckeres und gesundes Essen zu bereiten? Wo koche ich, damit die Hygiene gewahrt bleibt? Diese Fragen stellten wir uns bei unseren Bildungsmaßnahmen oft, deswegen wollen wir dieses Seminar für alle anbieten, denen es ähnlich geht.

Inhaltsschwerpunkte sollen also auf die Kalkulation für Gruppen und die Budgetierung gelegt werden. Außerdem sollen verschiedene Geräte, die man für das Kochen nutzen kann, vorgestellt und genutzt werden. Das Kochen mit dem Gaskocher oder am Feuer soll ausprobiert werden.

Ein 2. wichtiger Teil des Seminars ist die Küchenhygiene. Worauf muss geachtet werden, wenn ich Nahrung mit TeilnehmerInnen zubereite. Habe ich einen separaten Küchenbereich ausgewiesen, haben alle Küchenhelfer saubere Hände. Gerade wenn man mit Gruppen gemeinsam kocht, ist die Hygiene oberstes Gebot.

Das Seminar soll neben theoretischen Aspekten einen hohen Praxisanteil haben, indem selber eingekauft, budgetiert und schließlich auch gekocht wird.

Zielgruppe:

JugendarbeiterInnen die gerne „raus“ gehen, JugendleiterInnen, FerienfreizeitmacherInnen, Sport- und ErlebnispädagogInnen, Auszubildende und alle, die ein Interesse daran haben gemeinsam mit Gruppen zu kochen

Kosten:

40 Euro / Person inklusive (selbstgekochte) Verpflegung

Ort und Termin

Dieses Seminar kann ganzjährig gebucht werden. Gerne kommen wir in ihren Ort. Die MindestteilnehmerInnenzahl beträgt 8.

Referenten:

Mathias Busch, Martin Schmidt (Natur- und Erlebnispädagogen)

Ansprechpartner und Anmeldung:

Mathias Busch, Tel. 0179-798 36 67, E- Mail. mathias.busch@doppelstunde.de

Martin Schmidt, Tel. 0176-800 55 310, E- Mail. martin.schmidt@doppelstunde.de

