



Kreisschule Mutschellen

KOCHBUCH

Unsere Lieblingsrezepte in einem Buch

Eine Projektarbeit von:

Vivien Kreissig S3c
Schösslerstrasse
8964 Rudolfstetten

Vanessa Staub B3b
Grundackerweg
8965 Berikon

Inhaltsverzeichnis

3	Einleitung	1
4	Recherche	2
5	Hauptteil Dokumentation.....	3
5.1	Arbeitsvereinbarung.....	3
5.1.1	Nudelauflauf.....	3
5.1.2	Caesar Salad	4
5.1.3	Spaghetti Carbonara.....	4
5.1.4	Gestaltung unseres Kochbuches	4
6	Reflexion	6-7

3 Einleitung

Im Rahmen des Unterrichtsfachs Projekte und Recherche bekamen wir den Auftrag uns während eines Semesters mit einer Arbeit auseinander zu setzen.

Wir mussten zwischen den drei Hauptbereichen „Schriftliche Arbeit“, „Gestalten“ und „Event“ eines auswählen und ein selbst gewähltes Unterthema erarbeiten.

Wir haben uns für den Bereich „Gestalten“ entschieden. Das Thema unserer Arbeit lautet „Unsere Lieblingsrezepte in einem Buch“, dabei hatten wir folgende Lernziele:

1. Unsere Kenntnisse im Kochen verbessern.
2. Die Rezepte nach unseren Geschmäcken aufpeppen.

Schon immer wollten wir ein Kochbuch nur mit Rezepten, die wir mögen, durch die Unterstützung von Herrn Leitch konnten wir dies ermöglichen. Durch die Geldvorschüsse unserer Eltern, konnten wir die benötigten Zutaten für unsere Lieblingsrezepte kaufen gehen und zu Hause direkt in die Welt des Kochens eintauchen.

4 Recherche

Als wir uns für dieses aufregende Projekt entschieden, haben wir uns gespannt Inspiration von Pinterest geholt. Von Rezepten bis hin zu Bastelideen, auf Pinterest findet man alles. Auf dieser Social Media Plattform haben wir zwölf unserer Lieblingsgerichte herausgesucht. Darunter waren unter anderem: Pizza, Wienerli im Teig und Caesar Salad. Wir haben auch traditionelle Rezepte aus unserer Familie nachgekocht und in unser Kochbuch geschrieben, wie zum Beispiel Nanis Nudelauflauf oder Spaghetti Carbonara von Vanessas Vater.

Von Anfang an wussten wir, dass wir unsere Rezepte schriftlich in einem Buch festhalten möchten. Wir haben auf Google und Amazon nach leeren Büchern recherchiert aber kein für unser Projekt passendes gefunden. Doch in der Migros haben wir dann unser perfektes Buch gefunden.

Wir haben uns nun die einzelnen Rezepte auf die Lektionen aufgeteilt. Vanessa und ich haben nun das Budget berechnet, indem wir auf der Migros Webseite nach den Zutaten suchten und alle Preise addierten. Vanessa und Vivien haben sich mit Herrn Leitch zusammengesetzt, ihm unser Projekt vorgestellt, das Budget besprochen und die Arbeitsvereinbarung unterschrieben. Jetzt kann es losgehen!

Quellen:

<https://www.pinterest.ch/>

<https://www.google.ch/>

<https://www.amazon.de/>

<https://www.migros.ch/de.html>

5 Hauptteil

5.1 Arbeitsvereinbarung

Die Arbeit begann mit einer von unserem Lehrer bekommenen Arbeitsvereinbarung, in der wir unsere Idee beschreiben mussten und die durch unsere Unterschrift bestätigt wurde. In diesem Dokument zeigen wir Ihnen unsere TOP zwölf Rezepte. Natürlich verschönern wir die Missgeschicke nicht und bringen die Wahrheit auf den Tisch.

5.1.1 Nudelauflauf

Nach der Unterzeichnung unserer Arbeitsvereinbarung, starteten wir mit einem scheinbar simplen Rezept; Nudelauflauf. Das Rezept haben wir im Voraus mit Viviens Grossmutter Nani besprochen und schriftlich festgehalten. Nun fehlten nur noch die Zutaten. Mit voller Motivation haben wir im nahegelegenen Coop die fehlenden Produkte eingekauft und machten uns prompt auf den Heimweg. Eine Eier-Quark-Milch-Käse Mischung wurde am Vorabend vorbereitet und wird nun mit den gekochten Nudeln bei 170 Grad für etwa 30 Minuten gebacken. Nach der angegebenen Backzeit öffneten wir erwartungsvoll den Ofen. Unser erstes Rezept hat uns überrascht, doch nicht im Guten. Die Milch und der Quark haben sich zu einem festen Schaum gebildet und die Nudeln waren an der Oberfläche etwas angebrannt und trocken.

Ungeniessbar war unser desaströser Auflauf. Der Grund dieses Missgeschickes war wahrscheinlich unsere fehlende Konzentration und das Rumlalbern. Also mussten wir mit einem erniedrigenden Start weiterkämpfen.



5.1.2 Caesar Salad und Knoblauchbrot

Nach einer Woche aber waren wir bereits an einem unseren Höhepunkten. Heute auf unserem Rezeptplan war Caesar Salad mit selbstgemachtem Knoblauchbrot. Eines unserer erfolgreichsten Rezepte. Alles stimmte, das perfekt gewürzte Fleisch, die knackigen Salatblätter, das knusprige Brot mit der perfekten Dosis Knoblauch und nicht zu vergessen die selbstgemachte Salatsosse. Nicht nur wurde die Zubereitung perfekt gemeistert, sondern auch die auf den Punkt getroffene Einschätzung der Menge. Kein Salatblättchen oder Krümelchen Brot blieb stehen. Dieses Essen war ein schmackhaftes Meisterwerk.



5.1.3 Carbonara

Nun kommen wir zu unserem liebsten italienischen Pasta Gericht; Spaghetti Carbonara. Hier wurde es interessant, denn wir hatten Konkurrenz. Vanessas Vater machte bisher die beste Carbonara, die wir je gegessen hatten. Kein einziges Restaurant konnte da mithalten. Wir waren der Aufgabe gestellt, den wahrscheinlich besten Carbonara Zubereiter zu schlagen. Der Druck wurde umso grösser als die Eltern von Vanessa darauf bestanden die fertige Pasta zu probieren und zu bewerten.



Los gings. Vivien schnitt den Schinken, Vanessa vermischte das rohe Hühnerei mit Halbrahm aus der Migros. Alles lief nach Plan, doch dann riefen uns Vanessas Eltern an. Sie würden schon früher nach Hause kommen und wären in genau 10min da. Wir versuchten schneller unsere Arbeit fertigzubringen. Doch als uns einfiel, dass die Nudeln noch nicht im Wasser waren, brach etwas Panik aus. Vanessa holte das Salz, Vivien holte zeitgleich die Spaghetti aus dem Keller und

machte sie direkt in das kochende Wasser. Schweisstropfen kugelten uns die Stirn hinunter. Diese Spaghetti mussten fehlerfrei sein, das war keine Frage.

Zum Glück hatten wir es schlussendlich dann doch geschafft und stellten alles rechtzeitig auf den Tisch. Als die Tester durch die Haustüre eintraten, war die Stimmung etwas angespannt. Wir konnten es nicht abwarten zu wissen, was sie von der Spaghetti Carbonara à la Vanessa et Vivien halten.

Schon ging der erste Biss in den Mund der Eltern. Eine Weile lang war Totenstille und man hörte nur das Kauen des Essens. Vivien traute sich dann zu fragen:

«Und wie schmeckt es euch?» Die beiden fingen an zu lachen und bestätigten



uns, dass es sehr gut schmeckte. Wir atmeten auf und fingen beruhigt an zu essen. Wir waren nicht nur mit unserem Endergebnis zufrieden, wir merkten auch, was für ein gutes Team wir sind und wussten, dass uns zusammen kein Rezept mehr schlagen kann.

5.1.4 Gestaltung unseres Kochbuches

Vor den Ferien sind Vanessa und ich in die Migros gegangen und haben uns auf die Suche nach einem leeren Buch gemacht, das sich perfekt für unser Kochbuch eignet. Wir haben uns für ein Fotoalbum entschieden. Glitzerstifte und Washi Tape durften natürlich auch nicht fehlen.



Mit viel Liebe haben wir während den Sportferien die Polaroid Bilder unserer Rezepte eingeklebt, unsere Rezepte eingeschrieben und die Seiten mit Washi Tape dekoriert. Wir sind sehr zufrieden mit dem Endergebnis uns sind stolz auf uns.



6 Reflexion

Oft habe ich mir vorgestellt wie es wäre, wenn wir uns für ein Projekt entschieden hätten, an dem wir nur in der Schule hätten arbeiten können. Es gibt positive sowie auch negative Punkte. Die Arbeit zu Hause hat mir grossen Spass gemacht. Musik hören während dem Kochen, Fernseher schauen während der Backzeit und beim Abwasch zu tanzen und zu singen. Dadurch ging die Zeit oft in Vergessenheit, aber das hat mich überhaupt nicht gestört, denn ich habe mich immer auf den Mittwochnachmittag mit Vanessa gefreut.

Oft habe ich es aber auch vermisst, dass uns niemand über die Schulter geschaut hat. Während der Arbeit zu Hause waren wir vollkommen auf uns allein gestellt und hatten dadurch auch ein paar Pannen. Mal haben wir vergessen die Milch zu kaufen, den Teig mit Ei zu bestreichen oder sogar das Kochbuch zu Gestalten. Doch mit unserem super Teamwork haben wir eine Lösung gefunden und natürlich auch das geschafft.

Ich bin sehr stolz auf uns, dass wir unser Wunsch eines Kochbuches mit nur Rezepten, die wir mögen, alleine kreiert haben.

Vivien Kreissig, S3c

Ich hatte schon immer eine Leidenschaft für das Kochen. Neue Rezepte herauszufinden und diese jeweils frisch nachzubereiten mit verschiedenen Herausforderungen machte es mir grossen Spass. Meine Freunde sagen mir, ich sei zielorientiert, ich würde niemals aufgeben. Beim Kochen ergeht es mir nicht anders. Ich breche niemals einfach ab, nur weil mir mal etwas nicht gelingt. Nicht nur mein starker Wille zählt zu meinen Stärken, sondern auch meine Eigenschaft gut im Teamwork zu arbeiten. Dieses Projekt gab mir die Gelegenheit, dies auszuleben und mit meiner guten Freundin Vivien unser Hobby zusammen auszuüben. Neben den grossartigen Erfahrungen gab es auch unsere Schwachpunkte. Wir waren oft nicht gut genug organisiert. Da fehlte uns schon öfters die Milch, Eier oder ein wichtiges Gewürz. Somit musste das Kochen abgebrochen werden und jemand hatte die Pflicht das fehlende Produkt zu holen. So gelangten wir unter Zeitdruck und die letzten Schritte wurden rasch und schmuddelig fertig ausgeführt. Andererseits entstanden so schöne Erinnerungen zusammen, über die wir später bestimmt lachen werden. Ich hatte bei dem Projekt Kochbuch eine bezaubernde Zeit und bereue, trotz den Fehlern, die uns passierten, nichts. Es ist bei unserem fertigen Kochbuch überwältigend zu sehen, wie viele kleine Schritte zu solch einem enormen Endergebnis führten. Ich bin sehr stolz auf uns und unser gemeinsames Kochbuch.

Vanessa Staub, B3b