



Jause mit Durchblick – Wir wissen, was auf den Teller kommt!



Im Rahmen der Themen Verdauungsapparat und Stoffwechsel veranstaltete der Vorbereitungslehrgang eine spezielle Jause.

In Gruppen wurden hierzu verschiedene Aufgabenstellungen erfüllt.



Was war zu tun?

- ❖ Gemeinsames Überlegen, was zubereitet, eingekauft, produziert werden soll.
- ❖ Dabei beachten, dass es sich zum Transport eignet und der Einkauf für niemanden eine zu große finanzielle Belastung darstellen durfte. Auch Vielfältigkeit war gefragt.
- ❖ Aufteilung der Arbeiten unter den Gruppenmitgliedern
 - ✓ **Aufgabe 1: Wareneinkauf**
 - Einkauf in der passenden Menge für die Gruppengröße (4 Personen)
 - Erledigung eines Rechercheauftrages (schriftlich): Gibt es die benötigten Produkte auch in Bioqualität? Wie stellt sich der Preisunterschied im Vergleich zu konventionell produzierten Produkten dar?
 - Woher kommen die Produkte?
 - genaue Auflistung der Ausgaben
 - Bemühung um einen günstigen, qualitativ guten Einkauf
 - ✓ **Aufgabe 2:** Zubereitung des, in der Gruppe beschlossenen Jausenbeitrages
 - ✓ **Aufgabe 3:** Erstellen eines kleinen Produktblattes zu jedem verwendeten Lebensmittel mit Angabe von Inhaltsstoffen, Nährwert, bei Gemüse welche Pflanzenart usw.



Es war ein gelungenes Projekt „Jause mit Durchblick“!