## **Fachrichtung Familienarbeit**

Im Unterrichtsfach **Haushalt**, **Ernährung**, **Diät** geht es darum, einen Haushalt rationell und unter Beachtung ökologischer Aspekte zu führen, die betreuten Personen einzubeziehen und deren Entscheidungs- und Handlungsautonomie zu fördern Ernährung als Gesundheitsprävention soll mit konkreten Vorschlägen für gesunde Ernährung – auch im Hinblick auf sich verändernde Bedürfnisse im Lauf des Lebens – verstanden werden.

Sike Resi stellt einen Beitrag einer Ausbildungsteilnehmerin zur Verfügung. Diese dokumentierte eine "hauswirtschaftliche Tätigkeit" während des 1.Praktikums der Ausbildungsrichtung Familienarbeit in der Lernfamilie mit den Kindern der Lernfamilie.

Rezept und Bilder der Durchführung von Eva Siedler (mittlerweile ehemalige ATN)- Lebkuchenrezept\_Lernfamilienpraktikum



300 Gramm Roggenmehl
150 Gramm Staubzucker
10 Gramm Natron
Zitronen- und Orangenzesten
1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
Salz
½ Pkg. Vanillezucker
80 Gramm Honig (dickflüssig)
2 Eier

## **Zuckerglasur:**

Zitronensaft, Staubzucker

**Außerdem:** 1 Ei zum Bestreichen, Nüsse, Früchte, Streusel etc. zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten gut zusammenmischen, in der Mitte eine Mulde bilden. Eier und Honig in die Mulde geben und die Kinder zusammenkneten lassen.

Danach Teig rasten lassen!

Den gerasteten Teig ausrollen (nicht zu dünn).

Anschließend die Kinder die Lebkuchen mit Keksausstechern ausstechen lassen.

Lebkuchen auf das mit Backpapier versehene Blech legen, mit Ei bestreichen nach Belieben belegen mit (Nüssen, Früchte etc.)

Bei 200 °C ca. 8 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit der Zitronen- oder einer Schokoladeglasur bestreichen oder glasieren.

