

Jugendfarmkochbuch 09

Inventar der Küche

2 Herde mit 6 Platten
Kühlschrank
Tiefkühltruhe
Spülmaschine
Wasserkocher
Kaffeemaschine
Mikrowelle
2 Sandwichmaker
Gasgrill
Friteuse
Rührgerät
Pürierstab
Waage

6 Backbleche , 2 Gitter
7 große Schneidbretter
2 kl. Töpfe 2 /3 l
4 gr. Töpfe 5/8 / 10 l
5 Pfannen
2 gr. Siebe 5 l
2 Wellhölzer
diverse Schüsseln

Tips und Antworten auf häufige Fragen / Mengen

- Vor dem ersten Mal kochen einfach jemand Erfahrenes über die Schulter schauen .
- Essen sollte zwischen 12.00 und 13.00 Uhr fertig sein .
- Für alle eine Möglichkeit einen Tag auf der Farm zu verbringen und Einblick zu haben.
- Für alle Kinder ist das Essen sehr wichtig und sie fragen immer danach , also nicht aus der Ruhe bringen lassen .
- Bis zu 40 Kinder kommen bei gutem Wetter
- Rezepte und Hitlisten liegen bei
- Hauptgericht , Nachtisch und 2 bis 3 Kuchen
- Jeder kocht nach seinen Möglichkeiten : alles selber kochen, teilweise Fertigprodukte
- Zu hause gekocht und mitgebracht
- Vorort kochen **dauert länger !!!**, aber die Kinder kochen soo gern mit
- Wasserkochen dauert bei großen Mengen bis zu 30 min – rechtzeitig anfangen.
- Getränke sind Vorort , darum kümmern sich die Betreuer
- Vegetarier und Muslime nicht vergessen , Rezepte variieren
- Bitte Abrechnungsbelege sammeln und abrechnen .Spenden sind willkommen.
- Suppen pürieren
- Kekse auf Halde legen
- Essensausgabe auf dem Büffet . Wie in der Mensa !
- Hände waschen lassen
- Sich helfen lassen - Helfer sind da !

- Geschirrrückgabe : Teller in die große Wanne ,Besteck in Eimer , Essensreste in Eimer – die Kinder machen das selber .
- Zum Nachtisch gibt es eine 2. Runde , wenn alle fertig sind und aufgeräumt haben. wird geläutet .

Mengen

Die Zahlen richten sich nach Erwachsenenangaben. Für Kinder mit der Hälfte bis $\frac{3}{4}$ der Mengen rechnen . Jugendliche essen wie Erwachsene und immer 5 Erwachsene mitrechnen. Bei angekündigten Arbeitseinsätzen nachfragen.

| Pro Person | Hauptgang | Beilage |
|---------------------------|--------------|-------------|
| Kartoffeln | 300g | 150g |
| Reis, Teigwaren, Getreide | 80-100 g | 50-70 g |
| Fleisch | 150 g | 50-80g |
| Suppe | 400 ml | 200 ml |
| Nachtisch | 300 g | 125 g |
| Sauce dick | | 80ml |
| Sauce dünn | | 125ml |
| Brot/Brötchen | | 80 –100 g |
| Gebäck rund Backform | 4 Personen | 12 Personen |
| 1 Backblech | 5-6 Personen | 20 Personen |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Hits , Dauerbrenner und Wunschliste der Kinder

Hauptgerichte

Käsespätzle
 Spagetti mit Tomatensoße , Bolognese und Käse
 Pizza
 Jutta spezial Tortillas
 Nudelsuppe mit Saiten
 Linsen mit Spätzle und Saiten
 Nudelauflauf
 Hamburger
 Maultaschen
 Kartoffelauflauf
 Hotdogs
 Kartoffelsuppe
 Kürbissuppe
 Fleischkäse mit Kartoffelsalat
 Gulaschsuppe mit Baquette
 Gemüseuchen
 Pellkartoffeln mit Quark
 Risotto
 Grillen Rote Wurst und Hamburger

Beilagen

Rohkost aus der Hand zu essen

Gem. Salat

Desserts

Pudding

Eis

Quarkspeisen

Milchreis

Obstsalat (Kinder schneiden lassen)

Wackelpudding

Grütze