

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

Gemüsekuchen

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