



Titel	Klassenführung: Vom Recherche- zum Kochprofi
Bibliothek	Öffentliche Bücherei St. Martin in Rheinbach
Schule	-
Schulform	weiterführende Schulen
Jahrgangsstufe	8
Fach	-
Dauer / Zeitaufwand	1,5 Stunden

Grundidee /
Unterrichtsgegenstand

Recherche / Kochen / Kochbücher

Ziel

Rezeptsammlung für ein Klassenkochbuch

Vorbereitung

Bücherkiste mit Kochbüchern zusammenstellen, die verschieden erschlossen werden – Inhaltsverzeichnis, Register, Rezeptübersichten etc.
alternativ: Karten mit „Vorspeise“, Dessert - Nachspeise, Hauptgericht, Menü, Suppe, Eintopf, Tischdekoration, Torte, Besteck, Geschirr, Käse, Kaffee, Aperitif, Kuchen, Gläser,
oder: Karten mit den Namen einzelner Gerichte
sowie: stark vergrößerte Übersicht der Bestandssystematik – Pr 1.3ff

Durchführung

Begrüßung und Vorstellung:
Ich begrüße Sie / Euch ganz herzlich heute morgen hier in der Öffentlichen Bücherei St. Martin und hoffe, dass ich euch einige Anregungen [für den Unterricht] mitgeben kann und dabei einige Tricks verrate, wie ihr schnell an Informationen kommt, die gerade gebraucht werden. Soviel ich weiß, habt ihr vor, ein kleines Kochbuch zum Muttertag herzustellen. Als Ideengeber habe ich euch eine Sammlung von Kochbüchern zusammengestellt. Da es nur eine Auswahl ist, könnt ihr später gerne im Kochbuchbestand der Bücherei gucken.
Ablauf erklären: Ich möchte euch zuerst einmal mit Kochbüchern und ihrem Aufbau vertraut machen, dann mit euch zusammentragen, wie Rezepte schnell gefunden werden können. Dann zeige ich euch, wo noch mehr Rezepte sind und wie ihr damit arbeiten könnt. Anschließend habt ihr genügend Zeit Rezepte zu sammeln. Und am Ende tragen wir dann zusammen, was ihr gefunden habt und wie ihr eure Funde zusammenstellen wollt.

Aber zuerst

1. sucht sich bitte jede/r ein Kochbuch von den Vorliegenden aus. Geht bitte in drei Gruppen je fünf Schüler/-innen zusammen und prüft einmal, was in den Büchern zu finden ist: Gibt es ein Inhaltsverzeichnis, das bei der Rezeptsuche hilft. ODER Gibt es ein Register – eine alphabetische oder thematische (Erläuterung von Register u. Inhaltsverz.) Zusammenstellung am Ende des Buches mit Hinweis auf die Seite auf der ein Rezept zu finden ist ODER Was ist sonst noch im Buch zu finden, das über die Rezepte, die es



enthält, informiert? Falls sich jemand die CD-ROM anschauen möchte: Wie kann ich dort Rezepte finden? Macht euch ruhig Notizen, wenn ihr wollt.

Hier 15 Minuten Zeit geben. (3. Min. je Buch u. Schüler) incl. Begrüßung 30 Minuten eingeplant

2. Ihr habt euch jetzt die Bücher genau angeschaut. Was habt ihr an Antworten auf die Fragen herausgefunden? Wer hat was entdeckt?

Zusammentragen 15 Minuten

Habt ihr auch schon Rezepte gefunden, die für euch von Interesse sind? Falls ja – super, falls nein – zeige ich euch das Angebot von weiteren Kochbüchern in unserem Kochbuch-Bestand. Damit ihr dort zurecht kommt, erst ein paar kleine Hinweise.

Die Gruppe findet ihr im Bereich „Praxis, Ratgeber“ - REGAL ZEIGEN – Daher kommen auch die beiden Buchstaben in der obersten Zeile auf den weißen Aufkleber, die auch Signaturschildchen oder Rückenschildchen heißen und wichtig zum Auffinden eines Buches sind. Damit ihr den Durchblick habt, erläutere ich euch gerade den für euch wichtigen Bereich. Aus dem Unterricht kennt ihr ja die verschiedenen Möglichkeiten der Essenszubereitung. Die auf die Bücher zu schreiben, wäre natürlich viel zu lang. Darum haben wir es hier mit einer Systematik/einer Übersicht zu tun. Das heißt, irgend jemand hat sich überlegt, wie kann ich die verschiedenen Zubereitungsarten so verschlüsseln, dass sie auf dem Rückenschildchen deutlich werden. Und dieser Jemand ist auf eine Zahlenkombination, die wir Signatur nennen, gekommen. Da dass alles zu kompliziert zu merken ist, habe ich euch die für die Kochbücher wichtigen Kombinationen und ihre Bedeutung einmal aufgeschrieben und an die Stirnseite des Regals gehängt. Der Vorteil ist, je nach dem, aus welchem Bereich ihr ein Buch sucht – ihr findet es schneller. Ein kleines Problem ergibt sich allerdings am Regal. Dort stehen jetzt nur die Bücher, die nicht ausgeliehen sind. Habt ihr eine Idee, wie ihr herausfinden könnt, welche anderen Bücher die Bücherei noch hat?

Katalog / OPAC erklären, Hinweis auf Internetrecherche. *ca. 10 Minuten*

Nun habt ihr hoffentlich genug Handwerksgerätschaften an der Hand, um die Rezepte zu finden, die ihr gerne in eurem Kochbuch veröffentlichen wollt.

ca. 15 Minuten Zeit zum Suchen geben

Treffen in Runde: Möchtet ihr Rezepte kopieren? Oder Abschreiben? Oder Ausdrucken? Welche Rezepte nehmt ihr ins Kochbuch auf? Wollt ihr sie auch in die verschiedenen Bereiche aufteilen? Welche? Wollt ihr sie für das schnellere Auffinden irgendwie auflisten? Wie? Und wo?

Zusammentragen! 20 Minuten

Könnt ihr euch vorstellen – ähnlich wie jetzt im Unterricht zum Thema „Kochen“ auch für



andere Fächer zu arbeiten? Meint ihr, ihr kommt, wenn ihr wisst wo ihr gucken könnt, alleine zurecht? Habt ihr sonst noch Fragen?

Danke für Eure Mitarbeit und euren Besuch und viel Erfolg bei der Veröffentlichung eures eigenen Kochbuches.

Materialien

Einen von mind. zwei Seiten greifbaren Bücherwagen, auf dem Kochbücher zusammengestellt sind, die verschieden erschlossen werden – Inhaltsverzeichnis, Register, Rezeptübersichten etc., und ansprechend präsentiert sind

Auf mind. DIN A 3 vergrößerte Kopie der Sachbuchsystematik zum Kochbuchbestand und eines oder zwei Signaturschildern zur Veranschaulichung

Auf DIN A 4 vergrößertes Signaturschild zur Anschauung

Vorinstalliert: CD-ROM mit Kochrezepten auf einem Arbeitsplatz

Internetarbeitsplätze zur Recherche vorbereiten.

Drucker mit Papier bestücken.

Notizzettel und Stifte bereit legen

Praxis – Ratgeber

- Pr 1.3** Ernährung
Allgemeines, Nachschlagewerke
- Pr 1.31** Nahrungs- und Genußmittel (Lebensmittel und Getränke)
- Pr 1.32** Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln, z.B. Kochen, Braten, Konservieren (Allgemeines, verschiedene Methoden in einem Buch)
- Pr 1.321** Internationale und regionale Küche (geordnet nach Land oder Region)
- Pr 1.322** Vegetarische Speisen, Rohkost, Vollwertküche
- Pr 1.323** Kochen, Braten und spezielle Garmethoden, z.B. Grillen...
- Pr 1.324** Backen
- Pr 1.325** Getränke, Drinks, Cocktails
- Pr 1.326** Konservieren (Einkochen, Einfrieren usw.)
- Pr 1.327** Servieren, Garnieren, Tischdecken, Serviettenfalten