

Projektbericht „Kunst und Kochen - Desserts“ im Februar 2023

Wahlpflicht-Fach Ästhetik mit den beiden Kursen im Jahrgang 7/8

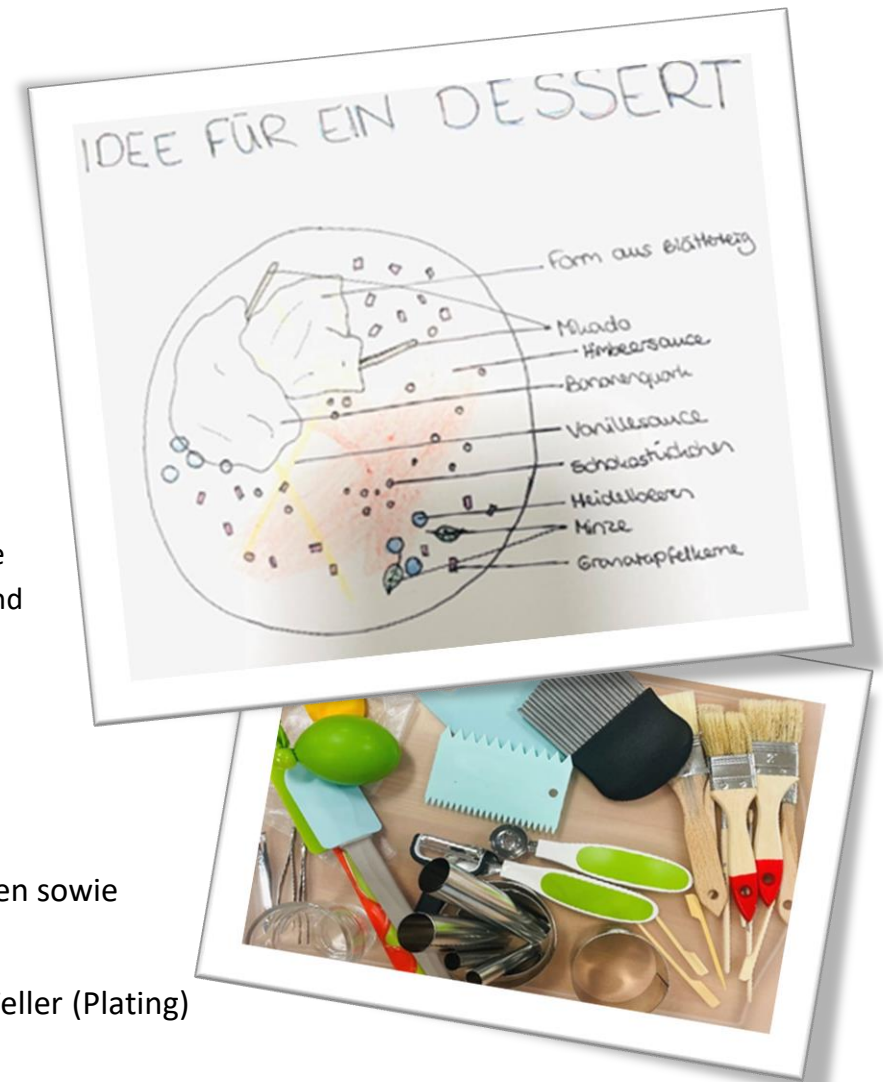
Durchführende Lehrkräfte: Nicola Ruf, Sehra Karakus, Nicolas Mühlig

Expertin: Kerstin Rund

Beide Gruppen des Wahlpflichtskurses Ästhetik beschäftigten sich zwei Unterrichtsblöcke lang mit dem Entwurf, der Gestaltung und anschließenden Dokumentation von künstlerisch ansprechenden Desserts. Das Thema Ernährung spielt für Jugendliche eine große Rolle. Über die Beschäftigung mit der optischen Gestaltung einer Mahlzeit setzten sie sich mit dem Wert von Lebensmitteln auseinander sowie mit der Kultur des gemeinsamen, gestalteten Speisens. Aus künstlerischer Sicht boten Zutaten wie Beeren, Blätterteig, verschiedene Soßen sowie geschmolzene Schokolade durch ihre intensiven Farben und interessanten Formen und Habtiken viel Potential für die Gestaltung.

Die Schüler*innen gingen in folgenden Schritten an die Aufgabe heran:

- ❖ Mach dich zuerst vertraut mit den vorhandenen Zutaten und Werkzeugen sowie deren Möglichkeiten vertraut.
- ❖ Beschäftige dich mit den vielen Möglichkeiten des Anrichtens auf dem Teller (Plating)



- ❖ Überlege dir eine Geschmackskomposition für dein Dessert (Foodpairing)
- ❖ Entscheide wie dein Dessert auf dem Teller angerichtet werden soll
- ❖ Bereite die für deinen Entwurf notwendigen Komponenten zu
- ❖ Richte das Dessert auf dem Teller an (Foodstyling)
- ❖ Fotografiere den Dessert-Teller (Shooting /Foodfotografie)
- ❖ Lass es dir schmecken! (Yummy ;)

