



## Freizeit-Gruppen-Angebot

In einer Wohngruppe wollen die Jugendlichen eigene Kocherfahrungen sammeln. Sie möchten ein eigen ausgesuchtes Rezept „**Gemüse-Bratlinge**“ kochen und auch die Zubereitung ohne Unterstützung bewältigen. Selbst frisch kochen zu können macht Spaß und ist eine wichtige Alltagskompetenz. Die Assistentin der Wohngruppe findet, dass das eine tolle Idee ist.



Es gibt jedoch einige Hygieneanforderungen zu beachten. Hier ist sich die Gruppe unsicher, welche das im Detail sind. Einen konkreten Plan, wie man bei der Zubereitung am besten vorgeht und wie man die Aufgaben verteilt, gibt es ebenfalls noch nicht.



Die Assistentin kommt auf die Idee, miTAS einzusetzen. Sie verabreden sich zuerst im Gemeinschaftsraum zu einer Vorbesprechung. Hier erklärt ihnen die Wohnassistentin, was miTAS ist und anhand einer Beispielaufgabe „Servietten-Schiff“ können die Jugendlichen erste Praxiserfahrungen sammeln. Nun wird gemeinsam überlegt, welche Hygieneschritte zuvor beachtet werden müssen und wer welche Aufgaben bei der Zubereitung übernimmt. Diese werden gemeinsam in dem Storyboard von miTAS dokumentiert.





## Kochen in einer Wohngruppe

### Hygiene:

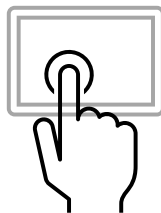
- Haare zusammenbinden
- Hände waschen und desinfizieren
- Schürze tragen
- Saubere Fingernägel
- Darauf achten, dass die Küchenutensilien sauber sind

### Zubereitung:

- Gemüse ordentlich waschen
- Gemüse richtig schneiden und raspeln
- Zutaten vermengen
- Bratlinge formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratlinge hineingeben
- Auf dem Teller mit frischem Salat anrichten

Nachdem die Punkte erörtert wurden und die Aufgaben verteilt sind, werden sie in miTAS eingepflegt.

Dann kann das Gericht gekocht werden. Die Gruppe findet den Vorschlag der Assistenz gut, dass die App durchgehend als Unterstützung auf dem Tablet geöffnet ist.



## Aufgabe

### Hygieneregeln

- Hände waschen und desinfizieren.



- Haare zusammen binden.



- Schürze tragen.



- gepflegte Haare und Nägel



- Saubere Küchenutensilien



# Aufgabe

	<b>Schritt 2 : Gemüse ordentlich waschen</b>	<b>Name:</b> Gemüse ordentlich waschen
		<b>Beschreibung:</b> Um sich vor Krankheitserregern und Pestiziden zu schützen, sollte Gemüse immer mit warmem Wasser gewaschen werden.
		<b>Spezialfunktion:</b> keine
	<b>Schritt 3 : Gemüse richtig schneiden und raspeln</b>	<b>Name:</b> Gemüse richtig schneiden und raspeln
		<b>Beschreibung:</b> Zuerst das Gemüse in kleine Stücke schneiden und dann raspeln. Am besten gelingt das Raspeln mit Hilfe einer Küchenmaschine.
		<b>Spezialfunktion:</b> keine
	<b>Schritt 4 : Alle Zutaten miteinander vermengen</b>	<b>Name:</b> Alle Zutaten miteinander vermengen
		<b>Beschreibung:</b> Gemüse mit Ei, Petersilie, Paniermehl, Minze, Salz und Pfeffer vermengen bis eine Masse entsteht.
		<b>Spezialfunktion:</b> keine
	<b>Schritt 5 : Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratlinge hinzugeben</b>	<b>Name:</b> Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratlinge hinzugeben
		<b>Beschreibung:</b> In eine Pfanne Öl geben und erhitzen. Von der Masse runde Bratlinge formen und im Öl goldgelb backen. Auf Küchenpapier legen
		<b>Spezialfunktion:</b> keine
	<b>Schritt 6 : Auf dem Teller an frischem Salat anrichten</b>	<b>Name:</b> Auf dem Teller an frischem Salat anrichten
		<b>Beschreibung:</b> Ein schön angerichteter Teller verstärkt den Appetit und bringt Lust aufs Essen.