

## Vergleich Fertiggericht – Gericht selber hergestellt

Mögliche Gerichte: Kartoffelbrei, Kartoffelgratin, Pizza, Muffin, Marmorkuchen, Pudding, Kartoffelpuffer, usw.

Gericht unserer Gruppe:

1. Suchen Sie ein Rezept für Ihr Gericht. Wenn Sie die Zubereitung in der Schulküche vornehmen, denken Sie an die begrenzte Unterrichtszeit.
2. Gehen Sie in ein Geschäft Ihrer Wahl und suchen Sie den Preis Ihrer Zutaten (pro Kilo, Gramm, Liter, ...). Notieren Sie, ob Sie den Preis für ein Sonderangebot oder z. B. Bioware ermittelt haben.
3. Berechnen Sie die Kosten für Ihr Gericht.
4. Ermitteln Sie die Kosten für Strom, Wasser usw. und für die Zubereitung.
5. Ermitteln Sie den Preis für das entsprechende Fertigprodukt. Suchen Sie günstige und teure Produkte.
6. Ermitteln Sie die Kosten für die Zubereitung des Fertigproduktes.
7. Vergleichen Sie die Kosten für Ihr selbst hergestelltes Produkt und das gekaufte Produkt.
8. Beurteilen Sie die beiden Produkte bezüglich der folgenden Kriterien: Äußeres, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Vergeben Sie Schulnoten.

<b>Lebensmittel: selbst hergestellt</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Äußeres, Farbe						
Konsistenz						
Geruch						
Geschmack						

<b>Lebensmittel: Fertigprodukt</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Äußeres, Farbe						
Konsistenz						
Geruch						
Geschmack						

9. Füllen Sie die Tabelle mit der vergleichenden Bewertung aus.



## Vergleich Fertiggericht – Gericht selber hergestellt

	Gericht 1		Gericht 2		Gericht 3	
	selber	fertig	selber	fertig	selber	fertig
Äußeres Farbe Zusammensetzung Konsistenz						
Geruch						
Geschmack						
Preis						
Arbeitszeit						
Weiteres z.B. Herkunft der Zutaten Zusatzstoffe						
Zusammenfassung Eigene Beurteilung						

