

Unterrichtsmaterialien

Medienquellen für Ihr Schulprojekt, Referat oder das Verfassen einer vorwissenschaftlichen Arbeit (VWA)

Themenpaket Ernährungsgeschichte

Arbeitsblatt 2 Alte und neue Kochrezepte

Kochrezepte in alten Kochbüchern und heute

Bei „alo“ (austrian literature online) finden Sie unter anderem auch eine Sammlung alter österreichischer Kochbücher.



<http://www.literature.at>

1) Suchen Sie Kochbücher von folgenden Kochbuchautorinnen und -autoren, deren Werke zu den Klassikern der österreichischen Kochkultur gehören:

- Katharina Prato
- Marie von Rokitansky
- Hans Ziegenbein
- Franz Ruhm
- Marie Dorninger

2) Notieren Sie (mindestens) einen Kochbuchtitel pro Autor/in mit dem Verlagsort, dem Erscheinungsjahr und dem Verlag.

3) Wählen Sie dann (zu zweit oder in Kleingruppen) ein Kochbuch aus und beantworten Sie folgende Fragen bzw. bearbeiten Sie folgende Aufgaben:

- Wie ist das Kochbuch aufgebaut?
- Welche Kapitel gibt es?
- In welchen Kategorien werden die Speisen zusammengefasst?
- Wie viele Rezepte je Kategorie gibt es?
- Gibt es noch weitere Unterteilungen? Geben Sie auch Beispiele an.
- Welche Fleischarten werden verkocht? Geben Sie pro Fleischart ein Rezept an. Welche Fleischarten kennen Sie bzw. haben Sie schon einmal gegessen? Hat Sie etwas überrascht?

Unterrichtsmaterialien

Medienquellen für Ihr Schulprojekt, Referat oder das Verfassen einer vorwissenschaftlichen Arbeit (VWA)

4) Überlegen Sie, welche Speisen Sie als „typisch österreichisch“ ansehen.

- Wählen Sie drei bis fünf Spezialitäten aus und suchen Sie entsprechende Rezepte im gewählten Kochbuch.
- Vergleichen Sie diese alten Rezepte mit einem aktuellen Rezept der Speise (z. B. aus Kochzeitschriften, dem Internet oder modernen Kochbüchern. Vergessen Sie nicht, die Quelle anzugeben).
- Welche Unterschiede gibt es und welche Erklärungen könnte es für diese geben?
- Suchen Sie nun nach (mindestens) fünf Speisen, die Ihnen vertraut vorkommen und (mindestens) fünf Speisen, von denen Sie noch nie gehört haben.

5) Wählen Sie ein Rezept aus dem Kochbuch aus und bereiten Sie die Speise zu. Dokumentieren Sie Ihre Arbeitsschritte, von der Auswahl (warum gerade diese Speise?) über das Einkaufen und Kochen bis hin zum Essen in Form eines Arbeitsprotokolls (auch als Film- oder Fotoprotokoll). Eventuell können Sie auch Kostproben für Ihre Präsentation vorbereiten.

6) Präsentieren und vergleichen Sie Ihre Ergebnisse.