

## Modul Outdoorküche

## Vertiefungsmodul

|                              |  |                     |   |
|------------------------------|--|---------------------|---|
| <b>Wer darf durchführen:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Technikmodul</li> <li>▪ Techniktage</li> <li>▪ Futurakurs</li> <li>▪ Abteilungen</li> <li>▪ kantonale Teams</li> </ul>  | <b>Minstdauer:</b>  | 3 Stunden   |
| <b>Ziele:</b>                | Die TN... <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennen verschiedene Techniken und Formen von des Feuermachens.</li> <li>▪ wissen, was sie beim Kochen auf und im Feuer beachten müssen.</li> <li>▪ wissen, welche Hygienemassnahmen beim Kochen draussen wichtig sind.</li> <li>▪ befassen sich mit Nachhaltigkeit in der Lagerküche</li> </ul>   |                     |   |
| <b>Inhalte:</b>              | <p><b>Feuer machen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Feuer machen (verschiedene Techniken ausprobieren)</li> <li>▪ Feuerformen (Pagodenfeuer, Pyramidenfeuer usw.)</li> </ul> <p><b>Kochen im Freien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kochen auf dem Feuer (verschiedene Arten: in der Glut, auf dem Rost, in der Erde usw.)</li> <li>▪ Sicherheitsaspekte des Kochens auf dem Feuer</li> <li>▪ Lebensmittel kühlen im Lager</li> </ul> <p><b>Nachhaltig Kochen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recycling im Lager</li> <li>▪ Faires Lager</li> </ul> |                     |   |
| <b>Methodik:</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Praktische Anwendung der Inhalte</li> <li>▪ z.B. Ofen bauen, Feueratelier</li> <li>▪ Kochformen direkt ausprobieren</li> </ul>  | <b>Hilfsmittel:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Thilo, Kap. 6</li> <li>▪ Technix, Kap. 10</li> <li>▪ <a href="#">Feuerformen, DPSG</a></li> <li>▪ Wilde Küche (S.Fischer-Rizzi)</li> <li>▪ <a href="http://www.faires-lager.ch">www.faires-lager.ch</a></li> </ul> |