



München, den 07.11.2017

Präsentation eines P-Seminars

Leitfach: Englisch
Lehrkraft: Manuela Thalhammer

Titel mit Untertitel (1 - 2 Zeilen):

British cuisine – London and the South

Genauere Erläuterung des Themas und der Ziele des Seminars:

Beim Titel dieses Seminars stolpern sicherlich viele über die Schauergeschichten, die sie bisher über das englische Essen gehört haben. Leider haben sich in den letzten Jahren auch tatsächlich viele schreckliche Dinge in englischen Küchen abgespielt, die die traditionellen und teilweise historisch gewichtigen Gerichte in Verruf gebracht haben. Die englische Küche hat nämlich mehr zu bieten als Fish and Chips und Tea. In diesem Seminar wollen wir daher einen Schritt zurückgehen und uns mit den Wurzeln der Inselküche beschäftigen. Mit dem Schwerpunkt Südengland und London wird es vor allem um regionale Gerichte gehen, die man dort typischerweise findet und isst. Einige Beispiele hierfür könnten sein: Cornish pasties, Eton mess, ploughman's lunch, Chelsea bun

Konkrete Projektideen und Arbeitsformen:

Die Schülerinnen und Schüler werden in Kleingruppen ein Gericht bearbeiten, d.h. Recherche über Herkunft, Verbreitung und Variationen. Zudem sollen sie es zubereiten und dies auch dokumentieren (verschiedene Medien sind möglich). Zudem soll es eine Präsentation geben, die die Schülerinnen und Schüler selbstständig planen und organisieren

Voraussichtlicher externer Partner:

Muttersprachler aus der Region, eventuell ein professioneller Koch

Besondere Anforderungen und Voraussetzungen:

Spaß am Kochen wäre hilfreich!

Organisatorisches:

Im Vorfeld des Seminars muss nichts vorbereitet/organisiert werden. Die Kochsessions werden sich allerdings an manchen Freitagen bis über die 6. Stunde hinausziehen, dies wird aber in Absprache mit den TeilnehmerInnen erfolgen

Form der geplanten Dokumentation:

Film, Poster, Kochbuch