

Kulinarisches für Veranstaltungen

Seminar bei der Fachtagung für Frauenarbeit März 2009

Essen und Trinken sind nicht nur Grundbedürfnisse, gemeinsames Essen fördert die Gemeinschaft und bietet Möglichkeit miteinander ins Gespräch zu kommen.

Die Bibel berichtet davon an mehreren Stellen, deshalb sind auch heute

Veranstaltungen, bei denen es was zu Essen gibt sehr hilfreich für unsere Gemeinden.

Außerdem können sich sehr viele Gemeindeglieder beteiligen, beim planen, vorbereiten, durchführen und natürlich beim aufräumen.

Gemeinsames Mittagessen nach dem Gottesdienst

- Maultaschen und Salate
- Fleischkäse, Brot und Salate
- Salatbüfett
- Nachtschbüfett
- Spaghetti mit verschiedenen Soßen, Nudelgerichte
- Grillen

viele können sich beteiligen in dem sie etwas mitbringen, einer braucht den Überblick und legt die Menge fest!

Gemeinschaft erleben

- Kaffeenachmittag Hefezopf, Kuchen und Torten
- Mittagessen als Kreis, Gemeindemittagessen
- Kinder- und Familiennachmittag thematisch zur biblischen Geschichte
passendes Gericht oder Imbiss

Ständerling – Imbiss

- süßes und salziges Kleingebäck
- Muffins, Kuchen, leicht in die Hand zu nehmen
- kleine belegte Brote od. Baguette
- Fingerfood

Abend für Frauen, Verwöhnabend (das Auge isst mit)

- Cocktail zum Empfang
- Canapes
- Häppchen und Spieße
- Kleingebäck
- Gefüllte Windbeutel
- Obst oder Gemüse mit Dipp
- Eisvariationen

Männervesper

- rustikales Vesper
- herzhaft belegte Brote
- feuriger Eintopf
- Grillen

Für jede Gelegenheit

- Waffeln süß und salzig
- Crepes
- Sandwich
- Pizza

Feste im Jahreslauf

Erntedankfest

- gemeinsam Gemüsesuppe kochen
- Brötchen backen
- Obstbüfett Früchte in mundgerechte Stücke anrichten, dazu Joghurt- od. Vanillesoße oder Eis
- Kartoffeln und Quark (Kartoffelfest)

Adventsabend

- Punsch, Früchtebrot, Stollen ...
- Schokoladefondue

Osterfrühstück - Hefegebäck, Eier

Frühlingsfest Israelfest - Fladenbrot gefüllt mit Salat, Kichererbsen od. Fleischbällchen

Erdbeerfest – Kuchen, Quarkspeise, Salat ...

Sommerfest - Grillen

Missionsveranstaltungen

Missionare geben gerne Rezepte und Anregungen für landestypische Gerichte weiter.

Hauskreise

Hier bietet sich fast alles an, vom richtigen Menü bis zur „Keksdose“

Das Essen soll nicht im Vordergrund stehen aber es kann Hilfe fürs Gespräch bieten wie z.B. bei den alpha- Kursen

Kleinigkeiten als Gedankenanstoß, Deko oder „Wegbegleiter“

- Smilies, gebackene Gesichter
- Fische, verschiedene Tiere aus Mürbteig ausgestochen und verziert
- Herzen, Figuren ...
- Hände, Füße

Richtwerte für die Mengenerchnung

Suppe – Eintopf	250 g bis 400 g
Soßen	80 g
Fleisch als Braten	125 g
Fleisch für Eintopf	50 – 75 g
Fleisch kurz gebraten	125 – 150 g
Hackfleisch	75 g
Gemüse geputzt	200 g
Gemüse als Frischkost	50 – 125 g
Blattsalate, geputzt	40 – 50 g
gekochte Gemüsesalate	150 g
fein gemischte Salate	150 g
Obst frisch	125 – 150 g
Kompott	125 – 150 g
Kartoffeln geschält	200 – 250 g
Kartoffeln zu Salat geschält	200 – 250 g
Kartoffeln zu Brei	200 – 250 g
Reis	60 – 80 g
Teigwaren	60 – 80 g
Nachtisch	125 g
Quarkspeise	160 g

Richtwerte für Kuchen

Haushaltsblech	20 – 30 St.
Springblech	12 – 16 St.
Kastenform	16 – 24 St.
Gugelhupf	20 – 24 St.
Hefezopf	16 – 20 St.
Torte	12 – 16 St.
Biskuitrolle	12 St.
Hefekleingebäck 500 g Mehl	16 – 24 St.

Richtlinien für den Umgang mit Lebensmitteln

Das Umfeld der Küche muss einwandfrei sauber sein. Damit Keime keine Chance haben gilt folgendes zu beachten:

- in jede Küche gehört ein Handwaschbecken mit warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher
- genügend Kühlmöglichkeiten um leicht verderbliche Lebensmittel bis zum Verzehr frisch zu halten, Warmhaltemöglichkeiten für warme Gerichte
- Verzicht auf tierische Lebensmittel die nicht vollständig erhitzt werden
- Produkte aus rohen Eiern oder nicht durchgebackenem Kuchen nicht anbieten