



Hauswirtschaft

ist mehr als Ernährung
Alltagskompetenzen stärken

Das Fach Hauswirtschaft an den allgemein bildenden Schulen ausbauen.



Warum Hauswirtschaftliches Wissen

Gesunde, vielseitige Ernährung beugt Krankheiten, wie Fettleibigkeit und Diabetes vor

Vermehrt auftretende Allergien erfordern spezielle Kenntnisse in der Ernährung

Der Verbraucher verhält sich kritisch und selbstbewusst

Zeitliche Freiräume entstehen durch Strukturierung des Haushalts

Die ökologische Auswahl von Wasch- und Reinigungsmittel schont die Umwelt

Wirtschaften können, vermeidet Überschuldung und Privatinsolvenzen

Hauswirtschaft vermittelt Kenntnisse in der Erziehung und Gesundheitspflege

Man kann die persönliche Kreativität ausleben und den Alltag gestalten



Hauswirtschaft schafft Lebensqualität

Wo der gute Geist fehlt, da hat der Haushalt keinen Mittelpunkt und keine Seele

Alles was getan werden muss, wird erledigt

So entsteht Strukturen, die die Lebensqualität für die Familie verbessert

Durch hauswirtschaftliches Management wird Familie und Beruf vereinbar

Mehr Zeit für Kinder und Familie, Freunde und soziales Leben

Mehr Zeit für eigene Hobbies und Sport

Mehr Zeit für Kultur und Veranstaltungen



Alltag braucht Kompetenz

Preisbewusster Einkauf
- den Jahreszeiten angepasst

Zubereitung vollwertiger, leckerer und
gesunder Mahlzeiten

Ökologische und ökonomische Auswahl
der Produkte im Haushalt

Sparsame und nachhaltige Verwendung
der natürlichen Ressourcen

Pflege von Kleidung und Textilien

Sachgemäße Bedienung und Pflege der
Haushaltsgeräte und -maschinen

Werterhaltung der Wohnung und Einrichtung

Vernünftiger Umgang mit Geld und
Wirtschaftsgütern

Allgemeine Rechtskenntnisse

Erziehung, Kommunikation und
Konfliktbewältigung



Eine Idee für den Abend - Käseplätzchen

200g Mehl
1/2 Tl Backpulver
200g Butter
2 Eigelb
200g sehr feinen Käse
etwas Salz

Alle Zutaten in eine Rührschale geben mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten. 20 Min. kalt stellen

Belag
1 Eigelb
2 El Wasser
in eine kleine Schale geben und verrühren.

2El sehr feinen Käse

Zubereitung
Teig zu einem Rechteck ca. 5cm dick ausrollen. Mit dem Belag bestreichen, Käse darüber streuen und

leicht andrücken.
Teig mit einem Teigrädchen in kleine Rechtecke, Quadrate oder Rauten teilen, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtem Blech legen und abbacken.
170 °C 12-15 Min. mittlere Schiene
Die Plätzchen hell backen, damit der Käse nicht bitter wird.

Variante
Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Mohn, Sesam oder Sonnenblumenkerne bestreuen.



Hauswirtschaft - in die Schulen!

Hauswirtschaft bereits heute - für ein Jahr in den
Hauswirtschaftlichen Berufsfachschulen

Hannover - 0511 168 440 12

Springe - 05041 9510

Burgdorf / Lehrte - 05136 899 20

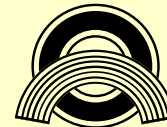
Celle - 05141 88 66 80

Peine - 05171 94 04

Hildesheim - 05121 76 800

Neustadt Rbge. - 05032 95 580

Mit Unterstützung durch den



Reifensteiner Verband

Verein ehemaliger Reifensteiner e.V.
www.reifensteiner-verband.de