



Comic Rezeptbuch

Projektarbeit 9. Schuljahr
Volksschule Lenk

Franziska Trachsel
Jana Aegerter

16. Mai 2016

René Müller



Inhalt

Inhalt	2
Vorwort.....	4
Wir haben uns folgende Ziele gesetzt.....	4
Vorbereitung für unser Projekt in der Klasse.....	5
Unsere ersten Schritte.....	5
Fotobuch	6
Auswahl der Rezepte	7
Chocorange-Cake.....	9
Bananenroulade.....	10
Himbeerquarktorte	11
Kokos-Zitronenkuchen	13
Mozarttörtchen	14
Petit-Fours	16
Comic zeichnen.....	17
Vorgehen beim Comic Zeichnen.....	19
Titelseite gestalten	19
Farben	21
Comic auf den Computer laden.....	22
Erstes selbsterfundenes Rezept (Kiwicake)	22
Rezept vorher	23
Erster Versuch	24
Rezept nachher.....	25
Zweites selbsterfundenes Rezept (Karamellcupcakes).....	27
Rezept vorher	28
Erster Versuch	29
Zweiter Versuch	29
Rezept nachher.....	30
Ifolor	31
Tipps der Lehrperson	32



Dropbox.....	33
Vorteile.....	34
Nachteile.....	34
Probleme/Lösungen.....	34
Verkauf am Projektabend.....	36
Kosten.....	37
Aufteilung der Arbeit.....	37
Gemeinsam/Alleine.....	37
Zuhause/In der Schule.....	37
Wie ist es uns bei dieser Projektarbeit ergangen.....	38
Jana.....	38
Franziska.....	39
Reflexion.....	40
Was ist uns gut gelungen?.....	40
Was ist uns nicht gut gelungen?.....	40
Was hat uns Freude bereitet?.....	40
Was haben wir nicht gerne gemacht?.....	40
Was würden wir bei einem nächsten Projekt anders machen?.....	40
Schlusswort/Dank.....	41
Abbildungsverzeichnis.....	42
Literaturverzeichnis.....	43
Arbeitsjournal.....	44



Vorwort

Am Anfang war es noch nicht klar, dass Franziska und Jana zusammen am Projekt arbeiten. Jana wollte ein Back- oder Kochprodukt erstellen, hatte aber noch keine genaue Idee, was sie produzieren könnte. Da sie gerne backt und kocht, hat sie das Projekt einfach mit ihren Hobbies verbunden. Etwas Gewöhnliches, das man schon kennt, war für Jana keine Frage.

Franziska hingegen wollte eine Comicgeschichte erfinden und zeichnen. Doch dann trat das Problem auf, dass zwei andere Schülerinnen dasselbe Thema hatten. Man musste natürlich eine Lösung finden für dieses Problem, also haben sich alle drei Gedanken gemacht, was man sonst noch machen könnte. Herr Müller hat sie dabei auch unterstützt. Franziska hat erkannt, dass sie gerne backt, genau wie Jana. In diesem Moment kam der Gedanke, zusammen ein Projekt zu machen.

Zuerst war die Idee eine Comictorte zu kreieren, doch dann wurde uns bei einem Gespräch mit Herr Müller klar, dass dies zu wenig Arbeit gegeben hätte, um ein Jahr lang daran zu arbeiten. Nach und nach kam uns eine Idee für unser Projekt. Schlussendlich entstand der Titel «Comic-Rezeptbuch».

Wir haben uns folgende Ziele gesetzt:

- Wir möchten mindestens zwei Rezepte selber erfinden, indem wir experimentieren.
- Wir wollen die Comics selber zeichnen, indem wir uns im Internet Tipps holen.
- Wir möchten am Projektabend unsere selbst gestalteten Rezeptbücher verkaufen.
- Wir möchten das Rezeptbuch professionell drucken lassen und wenn möglich verkaufen.



Vorbereitung für unser Projekt in der Klasse

Bereits in der 8. Klasse wussten wir, dass uns im nächsten Jahr ein Jahresprojekt erwarten wird, denn dies war im neuen Stundenplan deutlich zu erkennen. Zu Beginn des 9. Schuljahres starteten wir mit verschiedenen Vorbereitungen. Uns wurde die Frage gestellt, was überhaupt ein Projekt sei. Wir haben uns mit verschiedenen Unterlagen auseinandergesetzt. Dabei lernten wir die sogenannten Smartziele kennen. Das sind wichtige Grundlagen für ein gutes Projekt.

Um einiges für die grosse Projektarbeit zu lernen, führten wir zwei kleine Projekte durch. Beim Ersten übten wir vor allem die Zielsetzung und die Teamarbeit. Beim zweiten Projekt bekamen wir den Auftrag, ein Interview mit einer bekannten Person aus der Lenk durchzuführen. Bevor wir mit diesem loslegen konnten, wurden wir zuerst über die Art und Weise der Fragestellung eines Interviews informiert. Dabei wurde uns klar, dass die Fragen möglichst offen sein müssen, d.h. die Antworten sollen nicht nur mit einem oder zwei Wörtern beantwortet werden können. Nach diesen Vorbereitungen konnten wir direkt mit dem Interview loslegen.

Wir waren sehr froh, dass wir zuerst in unsere Projektarbeit eingeführt wurden, denn ohne diese Informationen hätten wir einige Schwierigkeiten mehr gehabt.

Unsere ersten Schritte

Als erstes planten und erstellten wir unsere Grobplanung. Diese sollte uns helfen das Projekt Schritt für Schritt durchzuführen. Hierbei trat bereits das erste Problem auf. Uns kam der Gedanke, dass es aufwendig werden könnte, einander die Dokumente einander per Mail zu schicken. Da wir keine Webseite kannten, wendeten wir uns an Herr Müller. Er gab uns eine Webseite an, auf welcher wir die Dokumente sicher speichern konnten. Am gleichen Nachmittag eröffneten wir gemeinsam ein Konto auf www.dropbox.com. Das anmelden und hochladen der Dokumente war leicht.

In einem weiteren Schritt erstellten wir die Feinplanung. Diese war nicht so anspruchsvoll, denn wir konnten jeweils erst ein oder zwei Wochen im Voraus weiterplanen.



Fotobuch

Da wir unser Buch professionell drucken lassen wollten, mussten wir verschiedene Webseiten suchen, wo wir das Fotobuch bestellen konnten. Unsere Anforderungen:

- Man sollte es speichern können
- Hochformat
- Spiralbindung
- Format A4
- Möglichst billig

Bei uns kamen folgende Webseiten in Frage:

(Migros-Genossenschafts-Bund, 2016)



Abbildung 1 Beispiel Fotobuch Photoservice Migros

(CEWE AG, 2016)



Abbildung 2 Beispiel Fotobücher CEWE-Fotobuch

(Ifolor AG, 2016)

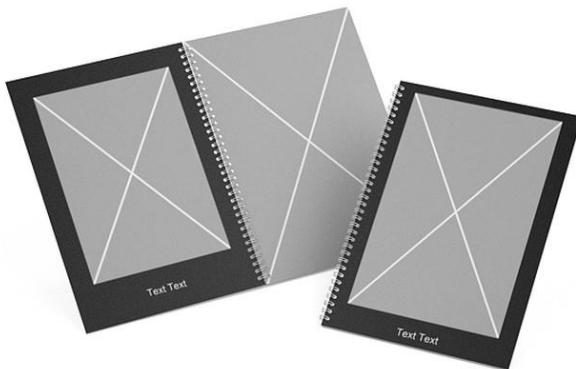


Abbildung 3 Beispiel Fotobuch Ifolor

(smartphoto AG, 2016)



Abbildung 4 Beispiel Fotobuch Smartphoto



Da wir feststellten, dass manche Anbieter sehr teuer sind und wir auch nicht wussten, wie gut die Qualität ist, kamen für uns nur zwei Anbieter in Frage: <http://www.ifolor.ch/> / <http://www.smartphoto.ch> Denn bei diesen wussten wir ganz genau, dass man die Bücher speichern konnte und dass die Qualität gut war, weil wir bei diesen auch schon viele Sachen bestellt haben.

So haben wir diese zwei Webseiten noch einmal genauer unter die Lupe genommen. Die Entscheidung fiel uns sehr schwer, denn beide Anbieter hatten ein attraktives Angebot. Darum haben wir eigentlich nur noch auf die Kosten geachtet und entschieden uns für <http://www.ifolor.ch/>. Das spiralgebundene Buch was etwas billiger als bei Smartphoto. Nebenbei haben wir bemerkt, dass es einen Mengenrabatt gab, wenn man z.B. 10 Fotobücher gleichzeitig bestellte. Also war dies auch noch wichtig für unsere Auswahl.

Danach mussten wir schauen ob man bei diesem Buch auch noch einen Rand einfügen konnte. Da wir gesehen hatten, dass dies möglich war, fingen wir gleich mit zeichnen an. Als es dann an das Gestalten des Buches ging, mussten wir uns noch entscheiden, welche Farbe es haben sollte. Es standen uns folgende Farben für das Buche zur Verfügung: Schlicht Schwarz, schlicht Weiss, schlicht Grau, Blau, Schwarz, Tropfen, Rot, Blaue Wellen, Papier, Strand, Grün, Schweizer Flagge, Blütenblätter usw. Wir wollten das Buch nicht zu auffallend gestalten und deshalb kamen für uns zum Beispiel Tropfen nicht in Frage. Wir einigten uns auf Schwarz.

Auswahl der Rezepte

Bevor wir mit dem Comic loslegen konnten, mussten wir zuerst wissen, welche Rezepte und wie viele überhaupt in Frage kamen. Wir entschieden uns für sechs bestehende und zwei selbst erfundene Rezepte. Das Ziel war drei Anspruchsvolle, drei Einfachere und unsere zwei selbst Erfundenen. Uns war es wichtig, dass die Rezepte nicht alltäglich waren. Bei der

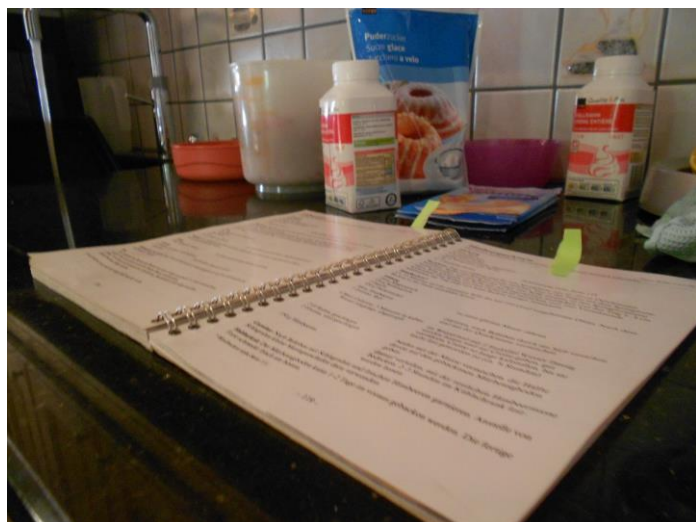


Abbildung 5 Rezeptbuch



Auswahl der Rezepte, suchten wir verschiedene Backbücher aus. Da beide Elternpaare sehr viele Rezeptbücher zuhause hatten, mussten wir nicht noch welche ausleihen. So konnten wir ganz einfach unsere Rezepte auswählen. Doch bevor wir diese zeichnen konnten, wollten wir die Rezepte unbedingt noch testen, da wir manche noch nie gegessen hatten. Um diese zu backen, brauchte man natürlich auch die richtigen Zutaten. Darum erstellten wir an einem Abend eine Einkaufsliste mit den fehlenden Zutaten. Am Tag darauf machten wir uns auf den Weg zum Einkaufsmarkt. Um schneller voranzukommen haben wir uns dafür entschieden, dass jeder eines von unseren ausgewählten Rezepten backt. Am Tag haben wir unsere Erfahrungen ausgetauscht und die Kuchen degustiert. Wir fanden die zwei gekosteten Cakes sehr lecker. Sie waren auch sehr einfach zu backen und es sind dabei auch keine Probleme aufgetreten. Wir entschieden uns die Rezepte in unser Buch einzufügen. Dies sind die ausgewählten Rezepte:

- Chocorange-Cake
- Bananenroulade
- Himbeerquarktorte
- Kokos-Zitronenkuchen
- Petit-Fours
- Mozarttörtchen

Die Rezepte haben wir aus folgenden Büchern:

Da wir zu zweit waren, teilten wir uns die sechs Rezepte auf.

Janas Rezepte:

- Chocorange-Cake (Betty Bossi AG, 1992)
- Bananenroulade (Betty Bossi AG, 2001)
- Himbeerquarktorte (Betty Bossi AG, 1992)

Franziskas Rezepte:

- Kokos-Zitronenkuchen (Oetker AG, 1996)
- Petit-Fours (swissmilk, 2016)
- Mozarttörtchen (Oetker AG, 1997)

Hier sind die vollständigen Rezepte:



Chocorange-Cake

Zubereitungszeit:	Ca. 50 Min.
Backform:	Cakeform von 26-28cm Länge. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.
Backen:	Auf der untersten Rille bei 180°C
Backzeit:	Ca. 50 Min.
Haltbarkeit:	In Folie und im Kühlschrank aufbewahrt 4-5 Tage.

Teig:

120g Margarine oder Butter	weich rühren
160g Zucker	
4 Eigelb	beigeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist
1 Orange, abgeriebene Schale	
½ Orange, Saft	
120g dunkle Schokolade, gerieben	
1 TL Kaffeepulver	darunter rühren
4 Eiweiss	
1 Prise Salz	
1 Messerspitze Backpulver	zusammen steif schlagen
2 EL Zucker	dem Eischnee beifügen, kurz weiterschlagen
150g Mandeln, geschält, gemahlen	
60g Zwieback	mischen und lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Teigschaber vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form geben.



Abbildung 6 Backofen



Bananenroulade

Zubereitungszeit:

Ca. 50 Min.

Backform:

Backblech von ca. 25cm Breite und 30cm Länge. Das Blech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Backen:

220°C

Backzeit:

Ca. 10 Min.

Teig:

80g Zucker

4 Eigelb

Etwas Zitronenschale, abgerieben

4 Eiweiss, sehr steif

60g Mehl

Füllung:

80g Butter oder Margarine

40g Puderzucker

1 Eigelb

1 EL Vanillezucker

1-2 EL Rum oder Wasser

2 grosse Bananen



Abbildung 7 Bananenroulade

mit dem Schwingbesen in erwärmter Schüssel schaumig schlagen.

lagenweise auf die schaumige Masse geben, leicht darunterziehen.

Den Teig ca. 1cm dick auf das vorbereitete Blech streichen. Nach dem Backen auf Zucker stürzen und mit dem Blech bedeckt auskühlen lassen.

dazu sieben, zusammen schaumig rühren

zugeben, gut mischen, die Masse einige Zeit kaltstellen. Dann über das Biskuit streichen. in Scheiben oder dünne Streifen schneiden, kurz in wenig Rum einlegen, über das bestrichene Biskuit verteilen. Sorgfältig einrollen, mit Puderzucker bestäuben.



Himbeerquarktorte

Zubereitungszeit:	Ca. 100 Min.
Backform:	Springform von 22-24cm Durchmesser. Boden und Rand einfetten.
Backen:	Auf der untersten Rille bei 220°C
Backzeit:	Ca. 25 Min.
Haltbarkeit:	Der Mürbeteig kann 1-2 Tage im Voraus gebacken werden, der fertige Kuchen schmeckt frisch am besten.

Mürbeteig:

200g Mehl

¼ TL Salz

4 EL Zucker

Wenig Zitronenschale, abgerieben

125g Margarine oder Butter

1 Ei

½-1 EL Rahm

mischen

In Stücke schneiden, beifügen, mit kalten Händen zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben.

Ei und Rahm vermischen, begeben, alles ganz kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Bis zur Verwendung muss man den Teig mindestens ½ Stunde kühl stellen.

Je nach gewünschter Randhöhe ca. 1/3 des Teiges direkt auf dem vorbereiteten Formboden auswallen. Ein feuchter Lappen unter dem Formboden verhindert das Wegrutschen.

Für die Springform aus dem restlichen Teig eine gleichmässige Rolle formen. Teigboden am Rand mit Eiweiss oder Wasser befeuchten, Teigrolle darauflegen, als Rand hochziehen. Mit einer Gabel Löcher in den Boden machen.

Für den blindgebackenen Boden den Teigboden mit Trockenerbsen oder anderem Füllgut belegen, damit der Rand nicht einsinkt. Nach 15 Min. Backzeit das Füllgut entfernen, dann fertigbacken.



Nach dem Backen den Springformrand erst lösen, wenn der Boden etwas ausgekühlt ist.

Füllung:

250g Magerquark

150g Rahmquark

2 Eigelb

100g Puderzucker

300g Himbeeren

1 Zitrone, Saft

6 Blatt Gelatine

zu einer glatten Masse rühren

pürieren, mit der Quarkmasse mischen.

5 Minuten in kaltes Wasser einlegen, dann abtropfen. Mit zwei EL warmem Wasser flüssig werden lassen und zur Creme geben, gut verrühren, Creme so lange kalt stellen, bis sie leicht fest geworden ist (ca. 45 Min. Stunden)

2dl. Rahm, geschlagen

2 Eiweiss, steif geschlagen

beides mit der Masse vermischen. Die Hälfte auf den gebackenen Mürbeteig geben.

150g. Himbeeren

darauf verteilen, mit der restlichen Himbeermasse bedecken. 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Abbildung 8 Himbeerquarktorte



Kokos-Zitronenkuchen

Zubereitungszeit	Ca. 25 Min.
Form:	Cakeform ca. 30 cm lang
Backen:	Auf zweituntersten Rille bei 160-170°C
Backzeit:	Ca. 50 Min.

Teig:

210g Butter oder Margarine, weich

180g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

¼ von einem Zitronenaroma

6 Eier

80g Mehl

1 gest. TL Backpulver

300g. Kokosnuss, geraspelt

75g. Orangeat, gehackt

in einer Schüssel schaumig schlagen
darunter rühren

Mehl und Backpulver sieben und mischen

mit Mehl und Backpulver mischen und
unter die Buttermasse geben. Den Teig in die
vorbereitete Form füllen und glattstreichen,
backen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Verzieren:

3 EL Bitterorangenkonfitüre

in einem Pfännchen erhitzen, den Kuchen da-
mit bestreichen

30g Kokosnuss, geraspelt

darüberstreuen



Abbildung 9 Kokos Zitronenkuche



Mozarttörtchen

Zubereitungszeit:	Ca. 100 Min.
Form:	Backblech mit Backpapier auslegen
Backen:	In Ofenmitte bei 190-200°C
Backzeit:	Ca. 12 Min.
Teig:	
6 Eigelb	Cremig schlagen
60g Puderzucker	
1 Prise Salz	
70g Milkschokolade, geschmolzen	darunter rühren
6 Eiweiss	in einer anderen Schüssel steif schlagen
60g Zucker	Löffelweise zum Eiweiss geben. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben
120g Mehl	
1 gestr. EL Backpulver	mischen, auf den Eiweiss Schnee sieben und alles behutsam unterheben
60g Butter, zerlassen	mit dem Schwingbesen vorsichtig unterrühren. Den Teig Fingerdick auf das Blech streichen und backen.

Das Biskuit nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig aber schnell abziehen. Aus dem ausgekühlten Biskuit, Scheiben von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen

Füllung:

2 ½ dl Rahm	steif schlagen
1 Pk. Rahmhalter	
1 Pk. Vanillezucker	



120g. Nutella

unter den Schlagrahm ziehen. Die Füllung auf die Hälfte der Biskuitschieben streichen und mit den übrigen Biskuitscheiben zudecken.

Belag:

3 EL Johannisbeergelee

erhitzen und auf Törtchen streichen

200g Backmarzipan

auf wenig Puderzucker dünn auswallen, Scheiben von ca. 6 cm Durchmesser Ausstechen und auf Gelee legen. Törtchen 1 St. in den Kühlschrank stellen.

Glasur:

2 Pk. Kuchenglasur dunkel

im Beutel schmelzen

50g Kokosfett

in heissem Wasserbad schmelzen, die Kuchenglasur dazugeben und glatt rühren. Oberseite und Rand der Törtchen damit bestreichen und trockenen lassen.

Verzieren:

30g Milkschokolade

im Wasserbad schmelzen, in Spritzbeutel Geben und die Mozarttörchen damit verzieren.



Abbildung 10 Mozarttörtchen



Petit-Fours

Zubereitungszeit:

Ca. 1 ½ Stunde

Form:

Backblech mit Backpapier auslegen

Backen:

200°C im unteren Teil des Ofens

Backzeit:

6-8 Min.

Biskuit:

4 Eiweiss

steif schlagen

1 Msp. Salz

120g Zucker

beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt

4 Eigelb

kurz darunter rühren

120g Mehl

dazusieben, sorgfältig darunterziehen

Masse auf Backblech 1 cm dick ausstreichen und backen

Nach dem Backen das Biskuit auf ein Küchentuch ziehen und mit dem Blech zudecken.
auskühlen lassen.



Abbildung 11 Petit-Fours

Füllung:

150g Butter, weich

rühren bis sich Spitzchen bilden

115g Puderzucker

1 Vanillestängel, Mark

1 ½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 ½ EL Saft

beifügen und 4-5 Min hell und luftig schlagen

Biskuit halbieren. Füllung auf der einen Hälfte verstreichen, mit der zweiten Biskuithälfte zudecken, andrücken.

40g Quittengelee

erwärmen, Oberfläche damit bestreichen

Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Biskuit in 3,5 cm grosse Quadrate schneiden



Comic zeichnen

Um die Rezepte in Comicform zu zeichnen, brauchte es zuerst eine Planung. Anfangs stellten wir uns die Frage, ob das Format A4 oder A5 sein sollte. Da wir feststellten, dass der Comic in A5 zu klein und unlesbar käme, entschieden wir uns für das A4 Format. Eine weitere Frage war, wie gross der Abstand vom Rand sein musste, damit es mit der Buchbestellung von Ifolor zusammenpasste. Ebenfalls eine wichtige Entscheidung war die Wahl der Zeichnungsblätter. Also haben wir uns zuerst auf Ifolor schlaugemacht.

Wir berechneten zuerst von allen Seitenrändern die Abstände. Um bei allen Rezepten die gleichen Abstände zu haben, stellten wir eine Skizze her, wie wir die Comics zeichnen und aufbauen wollen. Am ersten Zeichnungsnachmittag bemerkten wir sofort, dass Kopierpapier zu dünn war. So entschieden wir uns für das TZ-Papier. Dieses ist robuster und dicker. Da wir diese von der Schule kriegten, hatten wir keine Mehrkosten.

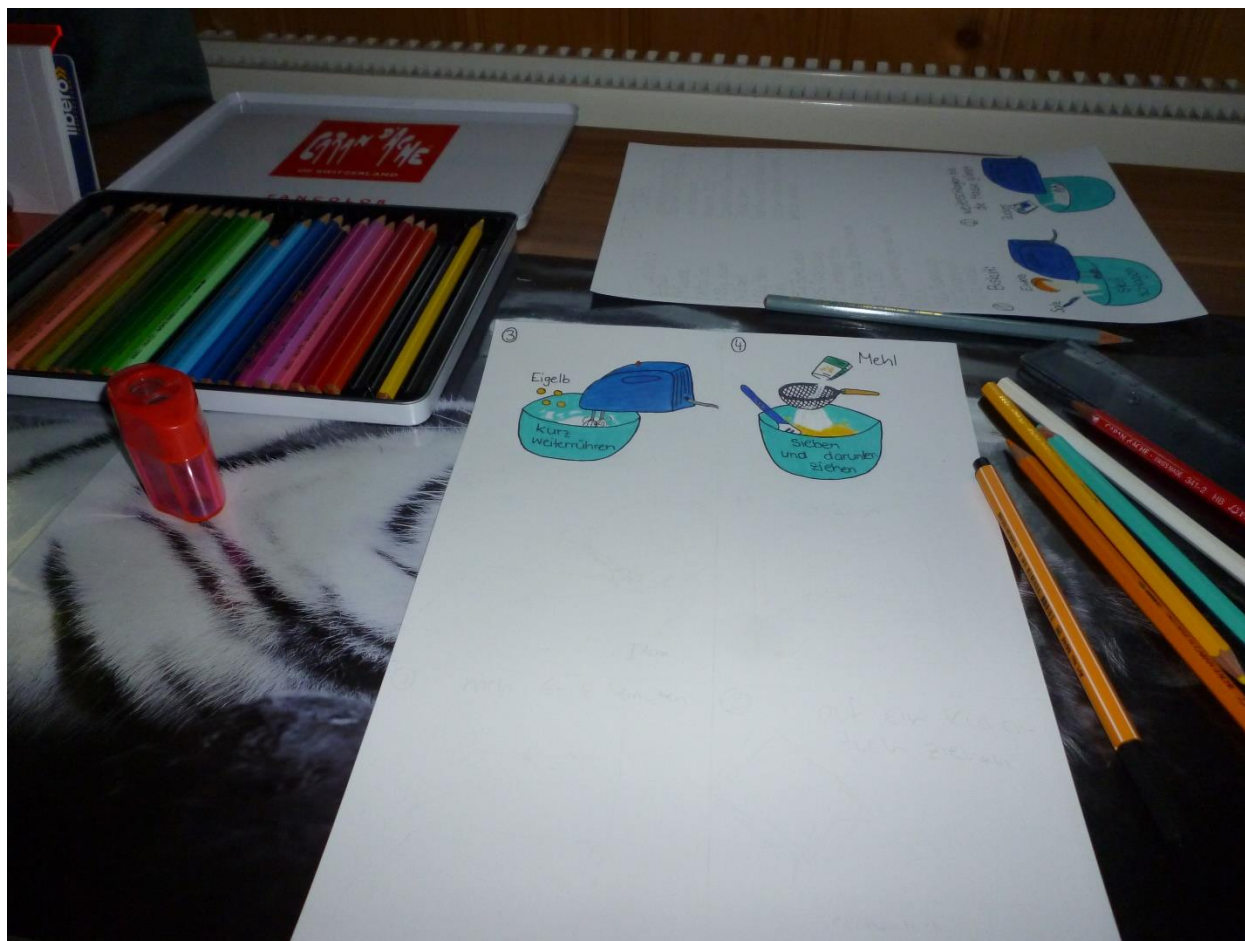


Abbildung 12 Comic zeichnen



Nach dieser Vorlage zeichnen wir unsere Comicezepte:

0,5cm 2cm

10,5cm

ÜBERSCHRIFT

Zutaten:

-
-
-

Zubereitungszeit:

Bockform:

Vorheizen:

Bockzeit:

(Haltbarkeit):

2cm

3cm

3,8cm

4,8cm

5,8cm

9,8cm

19,7cm

①

②



Vorgehen beim Comic-Zeichnen

Auf der ersten Seite des Rezeptes haben wir die Zutaten und die wichtigsten Informationen (z.B. Zubereitungszeit) beim Backen des Kuchens aufgelistet. Nachher skizzierten wir mit Bleistift, möglichst genau und verständlich, alle Backschritte. Danach fing das Malen des Comics erst richtig an. Zuerst zeichneten wir die Grundlinien mit einem fei-



Abbildung 13 Comic zeichnen

nen schwarzen Stabylo nach und färbten die Flächen aus. Natürlich mussten wir vorher testen, mit wie viel Druck wir die Comics ausmalen wollten. Dazu erstellten wir ein Testblatt mit verschiedenen Möglichkeiten und scannten dies ein, um zu sehen welche der fünf Möglichkeiten beim Fotobuch am besten aussah. Die Überschriften haben wir in der zum Kuchen entsprechenden Farben geschrieben: Bei der Bananenroulade gelb, bei der Himbeerquarktorte rot usw. Auch die Grösse der Schrift und die Grösse der einzelnen Comicbilder haben wir vorher in unserer Vorlage bestimmt.

Manchmal wussten wir nicht, wie man etwas zeichnet, deshalb haben wir uns meistens auch Hilfe im Internet geholt und dort nach guten Bildern gesucht und diese dann abgezeichnet.

Titelseite Gestalten

Schnell war klar, dass wir die Titelseite etwas selber zeichnen wollten. Aus diesem Grund stellten wir uns verschiedene Fragen:

- Welche Schriftart
- Wie gliedern
- Was wollten wir noch auf die Titelseite zeichnen



Um uns für eine Schriftart zu entscheiden, skizzierten wir drei mögliche Schriftarten welche uns gefielen.

Zuerst wollten wir die Schrift mit Backbesteck machen, aber wir haben herausgefunden, dass es schwierig werden wird dies zu lesen. Schlussendlich haben wir uns für die dritte Schriftart entschieden, weil wir dachten, diese würde am besten zu einem Comic passen. Als wir uns jedoch an die originale Titelseite wagten, schrieben wir einige Buchstaben anders, als bei der Vorlage, weil man die Schrift zum Teil fast nicht lesen konnte.

Für das Titelbild hatten wir auch zwei verschiedene Varianten: Bei der ersten Variante hätten wir in der oberen Hälfte der Titelseite



Abbildung 14 Verschiedene Schriftarten

den Text platziert und darunter eine passende Zeichnung gemalt. Wir entschieden uns aber für die zweite Variante, bei welcher wir ein selbst gestaltetes Bild hinter die Schrift zeichneten. Die Frage der Schriftfarbe war schnell geklärt. Da das Bild auf jeden Fall farbig wurde, entschieden wir uns für eine schwarze Überschrift.

Jetzt mussten wir uns nur noch überlegen, was wir als Hintergrund zeichnen wollten. Um einige Beispiele zu vergleichen, recherchierten wir zuerst im Internet. Uns kam als erstes die Idee, eine Erdbeere und eine Banane als Bäcker darzustellen. Doch danach haben wir gemerkt, dass die Erdbeere nicht in unseren Rezepten vorkommt und dass wir nicht zwei Früchte als Bäcker wollten. So kamen für uns folgende Sachen als Bäcker in Frage: Ein Kuchenstück, ein Cupcake oder eine Schokoladentafel. Da das Kuchenstück etwas komisch aussehen würde, haben wir dies ausgeschlossen. Also haben wir einmal die Schokoladentafel skizziert um zu sehen wie dies passte. Dabei haben wir aber bemerkt, dass dies nicht so gut aussah und man es auch nicht richtig erkennen konnte. Bei der Frucht kam für uns eine Himbeere, eine Zitrone, eine Orange oder eine Banane in Frage.



Zuerst schlossen wir die Zitrone und die Banane aus, weil wir die Farbe Gelb nicht passend fanden. Aus dem gleichen Grund wie bei der Banane oder bei der Zitrone schlossen wir auch die Orange aus. So blieben am Schluss der Cupcake und die Himbeere übrig, welche wir auf der Titelseite als Bäcker zeichneten.

Die Zeichnung füllte aber noch nicht den ganzen Hintergrund und deshalb haben wir noch einige Backwaren dazu gezeichnet. Doch auch hier war für uns wichtig, dass die Backwaren in unseren Rezepten vorkommen.

Abbildung 15 Titelseite ohne Schrift

Farben

Um den Comic überhaupt zeichnen zu können, brauchten wir natürlich gute Farben. Da wir schon viel Erfahrung mit Caran d'Ache hatten, entschieden wir uns dafür mit diesen Farben zu arbeiten. Beim Arbeiten bereuten wir unsere Entscheidung nicht und wir waren mehr als zufrieden.

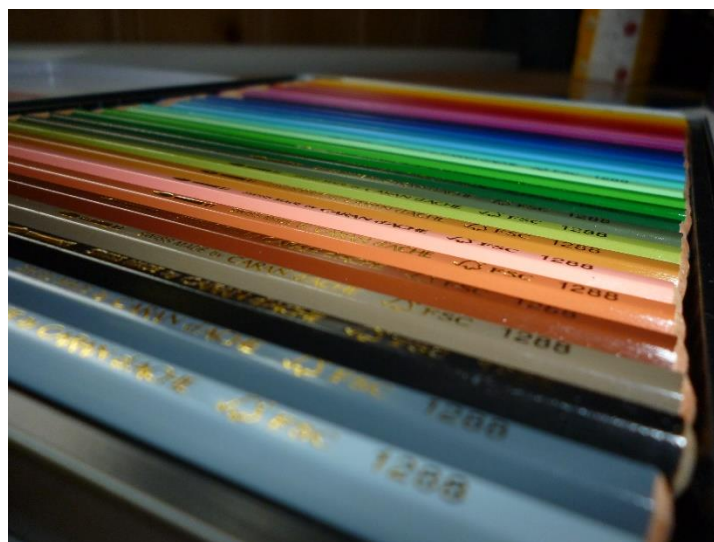


Abbildung 16 Caran d'Ache Farben



Vorteile der Caran d'Ache Farben:

Sie sind besser flächendeckend als z.B. Prismalo und zudem haben wir festgestellt, dass bei den Caran d'Ache Farben weniger die Farbspitze abbricht, als z.B. bei Bellcolor Farben. Dies haben wir sogar getestet.

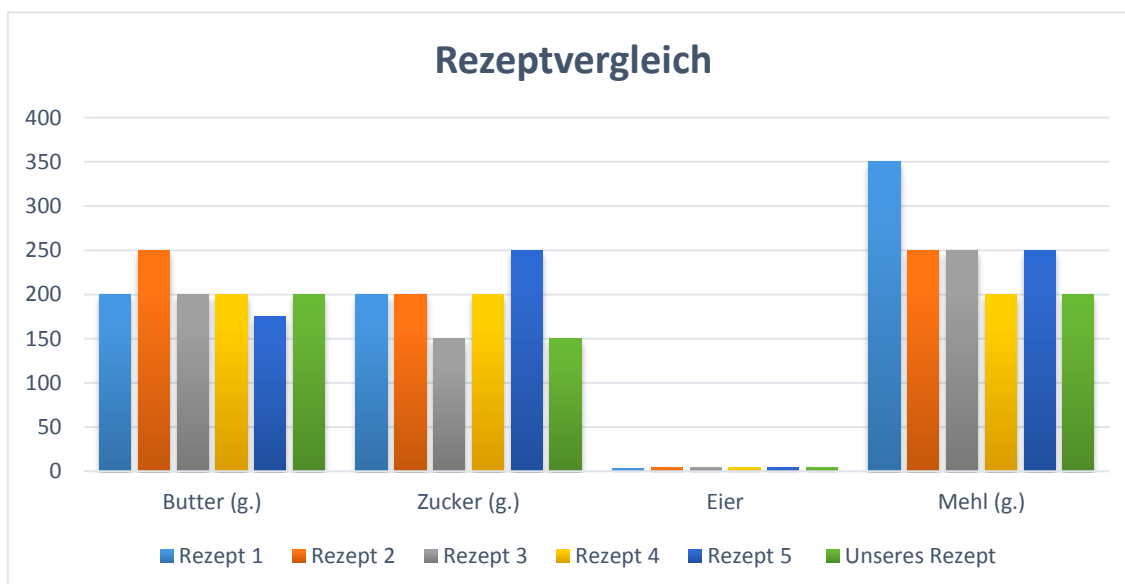
Um die Linien bei den einzelnen Bildern zu ziehen, haben wir Stabilo verwendet, denn mit diesen hatten wir auch am meisten Erfahrung.

Comic auf den Computer laden

Um den Comic auf den Computer zu laden brauchte es natürlich einen Scanner. Zum Glück hatten wir beide einen. Deshalb scanneten wir zur Probe bei beiden ein Muster ein. Dabei haben wir bemerkt, dass der Scanner von Jana einfacher zu bedienen war und darum entschieden wir uns die Comics bei Jana einzuscannen. An Hand der Muster konnten wir feststellen, dass die Farbe auf dem Computer schöner zur Geltung kam, wenn wir die Farbe kompakt ausmalten. Als aber die Bilder beim Scanner von Jana manchmal einen Flecken auf der Seite hatten, haben wir alle noch einmal mit eingescannt

Erstes selbsterfundenes Rezept (Kiwicake)

Bevor wir mit dem Backen loslegen konnten, ging es darum unser eigenes Rezept zu erstellen. Da wir nicht einfach irgendetwas nehmen konnten, suchten wir im Internet nach Cake-Rezepten und verglichen diese: (Betty Bossi AG, 2016) (swissmilk, 2016)





Rezept vorher

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 50-60 min

Form: Cakeform

Zubereitungszeit: 30 min

200g Butter rühren bis sich Spitzchen bilden

4 Eier

150g Zucker

1 Priesse Salz

1 Pk. Vanillezucker

1 ganzes Vanille- Butteraroma beifügen mischen

2 Kiwis pürieren, beifügen mischen

150g Mehl

150g Haselnüsse

2TL Backpulver beifügen mischen

2 Kiwis Stücken schneiden und darunter rühren



Abbildung 17 Kiwis schneiden



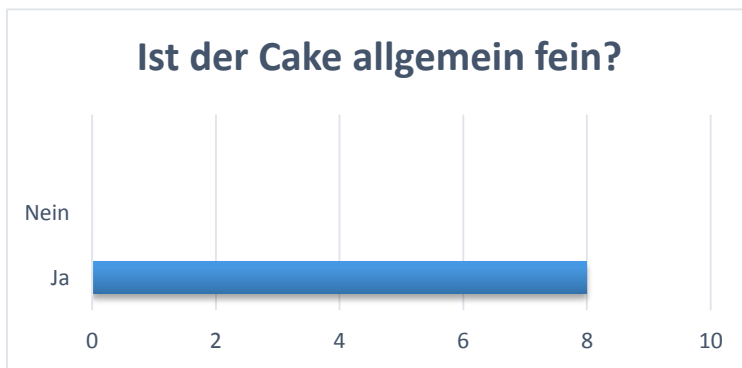
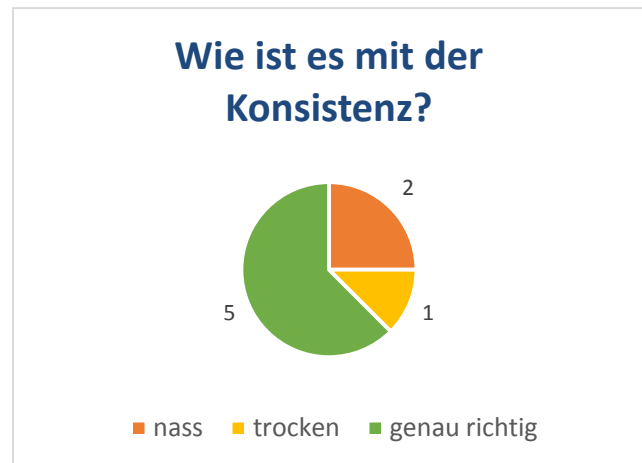
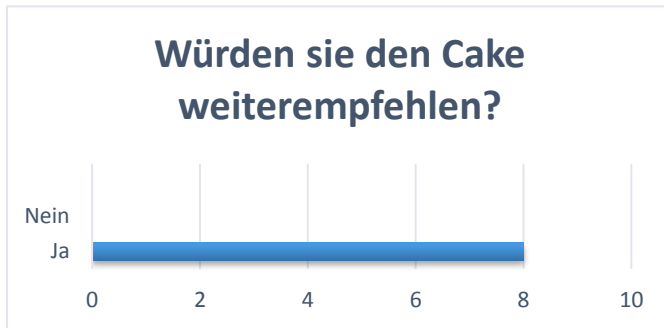
Erster Versuch

Bevor wir an das Backen des Kuchens gehen konnten, erstellten wir einen Fragebogen, damit wir für das zweite Mal nicht nur unsere Meinung einschliessen konnten, sondern auch die der anderen. An einem Mittwochnachmittag machten wir uns daran, unseren ersten Cake vorzubereiten. Nachdem wir fertig waren, musste der Kuchen zuerst noch backen und danach auskühlen. Zum Schluss fehlte nur noch eine schöne Verzierung und schon war unser selbsterfundener Kuchen fertig. Beide waren ganz gespannt, ob man ihn essen konnte. Nach dem ersten Bissen war für uns klar, dass wir diesen Kuchen ungefähr so backen konnten. Wir kosteten, bis wir einiges feststellten:

- Der Kuchen hatte einen zu starken Haselnuss Geschmack, so dass der Vanille und Kiwigeschmack untergingen.
- Dazu war der Kuchen für uns zu dünn und sollte das nächste Mal mehr aufgehen.
- Natürlich werteten wir auch unsere Fragebogen aus:

Fragebogen – Auswertung (Anzahl befragte Personen: 8)





Nach all diesen Auswertungen, starteten wir den zweiten Versuch mit einigen Änderungen. Als erstes haben wir mehr Backpulver verwendet, damit der Cake besser aufging. Zweitens gaben wir mehr Mehl und weniger gemahlene Haselnüsse bei.



Rezept nachher

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: 50-60 min.
Form: Cakeform
Zubereitungszeit: 30 min.

200g Butter rühren bis sich Spitzchen bilden

4 Eier

150g Zucker

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

1 Vanille- Butteraroma beifügen, mischen

2 Kiwis pürieren, beifügen mischen

275g Mehl

75g Haselnüsse

2 1/2 TL Backpulver beifügen, mischen

2 Kiwis Stücken schneiden und darunter rühren



Abbildung 18 Kiwicake

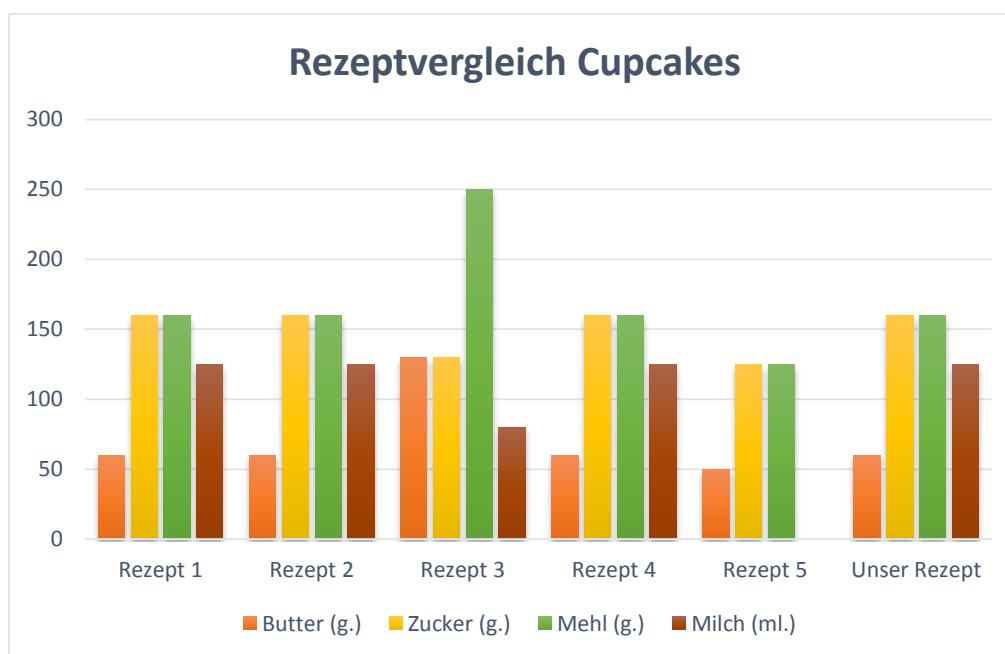


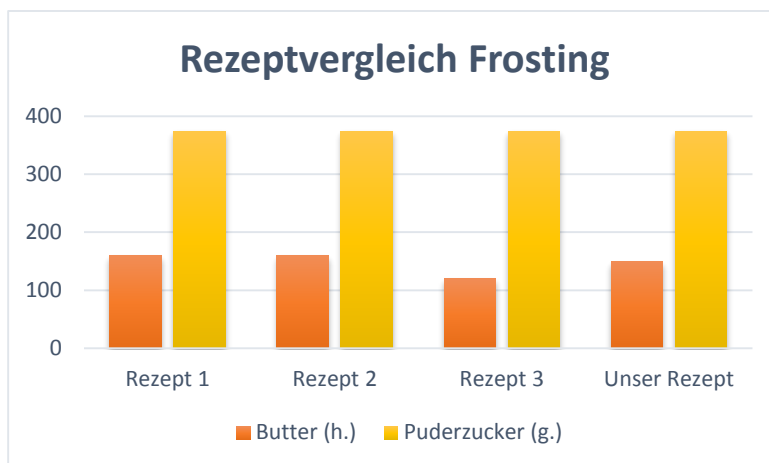
Zweites selbsterfundenes Rezept (Karamellcupcakes)

Als erstes überlegten wir uns, welchen Geschmack wir für das zweite Rezept wählen wollten. Zuerst wollten wir Mango, doch wir entschlossen uns, keinen zweiten fruchtigen Geschmack zu wählen, weil wir dies schon im ersten Rezept umgesetzt hatten. Wir kamen auf den Gedanken Schokolade- oder Vanillemuffins zu backen. Zudem überlegten wir, etwas mit Ovomaltine zu kreieren. Dabei hätte es eine Menge Auswahl gegeben: Ovomaltine Müsli, Ovomaltine Aufstrich oder Ovomaltine Schokolade. Da wir uns mit Ovomaltine noch nicht sicher waren, recherchierten wir im Internet noch nach weiteren Aromen. Dabei entdeckten wir Zimt und Karamell. Es war für uns ziemlich schwierig, zwei Aromen zu finden, welche zusammenpassen. Schlussendlich entschieden wir uns für Vanille und Karamell. Als nächstes überlegten wir uns, ob wir eine Torte, einen Cake oder kleine Küchlein herstelle wollten. Da wir schon einen Cake hatten, entschieden wir uns für Torte oder Küchlein.

Zum Schluss entstanden dann die Karamell-Cupcakes mit Vanille Frosting.

So wie beim ersten selbsterfundenes Rezept, erstellten wir auch beim zweiten eine Tabelle zum Vergleich der Rezepte: (Amerikanisch-Kochen, 2016) (Chefkoch GmbH, 2016) (swissmilk, 2016)





Rezept vorher

Backtemperatur:	175°C
Backzeit:	35 min.
Form:	Muffinförmchen
Zubereitungszeit:	20 min.

Teig:

60g Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
1 Prise Salz	
160g Zucker	
1 Ei	rühren bis die Masse hell ist
160g Mehl	
1 TL Backpulver	dazu sieben
1,25dl Milch	abwechslungsweise unter die Masse rühren
200g Karamelltäfelchen	
6 EL Karamellsauce	beifügen

Frosting:

150g Butter	
375g Puderzucker	mixen
1 TL Vanilleextrakt	beifügen
4 EL Milch	dazu giessen, rühren bis die Masse cremig und leicht ist



Erster Versuch

Es war ein Montagnachmittag, an welchem wir unser zweites selbst erfundenes Rezept backten. Leider gelang uns dieses Rezept nicht so gut, denn die Masse war viel zu flüssig und die Förmchen überliefen.



Abbildung 19 Missratene Caramelcupcakes

Wir backten das Rezept nach erwähnter Anleitung. Anfangs wussten wir noch nicht genau, wie viel Karamellsauce und Karamelltäfel wir verwenden mussten. Bei der Karamellsauce stellten wir beim Kosten fest, dass die Masse den Geschmack nicht annahm. Deshalb gaben wir so viele Esslöffel in die Masse, bis sie Geschmack hatte. Bei den Ka-

ramelltäfel haben wir so viele beigegeben, wie wir für richtig hielten. Wir gaben das Ganze in die Förmchen und backten es. Nach 20 Minuten Backen stellten wir fest, dass die Cupcakes aus den Förmchen liefen. Wir holten die Mutter von Franziska, welche uns Rat geben sollte, wieso diese Cupcakes nicht aufgingen und weshalb sie überliefen.

Sie hat uns gesagt, dass die Masse zu dünn war, weil wir zu viel Karamellsauce beigegeben haben. Zudem haben wir viel zu viel Masse in die Förmchen gegeben, daher sind die Cupcakes überlaufen. Auf Grund dessen, haben wir das Frosting ausgelassen. Da die Cupcakes nicht wunschgemäss gelungen sind, haben wir uns entschieden, keine Fra-gebögen auszuteilen und noch einen zweiten Versuch durchzuführen.

Zweiter Versuch

Beim zweiten Versuch haben wir alles geändert. Dabei tauschten wir den Namen unsers Cupcake von "Karamellcupcake mit Vanille-Frosting" zu "Karamellcupcake". Weil das erste Cupcake viel zu süß war, entschieden wir uns, beim zweiten Mal das Cupcake mit Vanille-Geschmack und harten „Karamelltäfel“ zu backen. Dafür wählten wir dann ein Frosting mit Karamellgeschmack.



Rezept nachher

Cupcake:

100g Butter

rühren bis sich Spitzchen bilden

100g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

beifügen, mischen

1 dl Milch

beifügen, mischen

1Pkl. Vanilleextrakt

alles zusammen gut mischen und in Förmchen geben.

12 Halter Caramel Original

Täfelchen

auf die Cupcakes legen und etwas reindrücken

Frosting:

100g Butter

100g Puderzucker

3EL Caramellsauce

mischen und auf die ausgekühlten Cupcakes geben

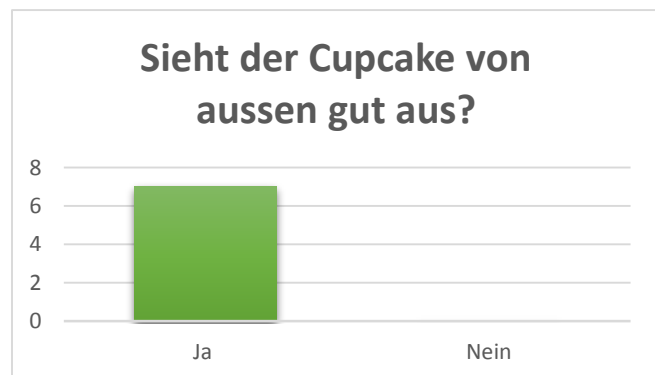
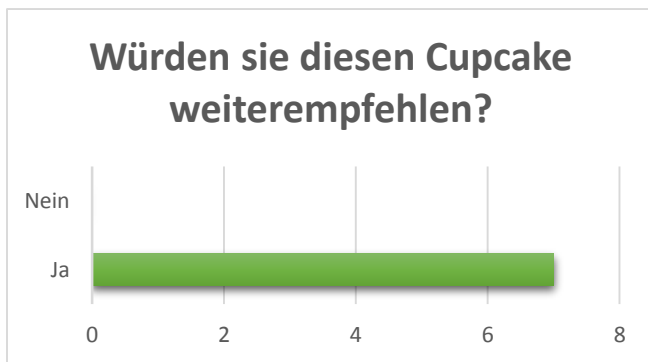
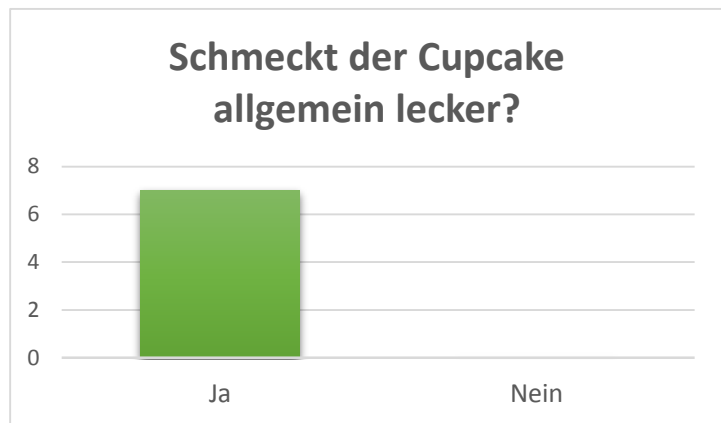
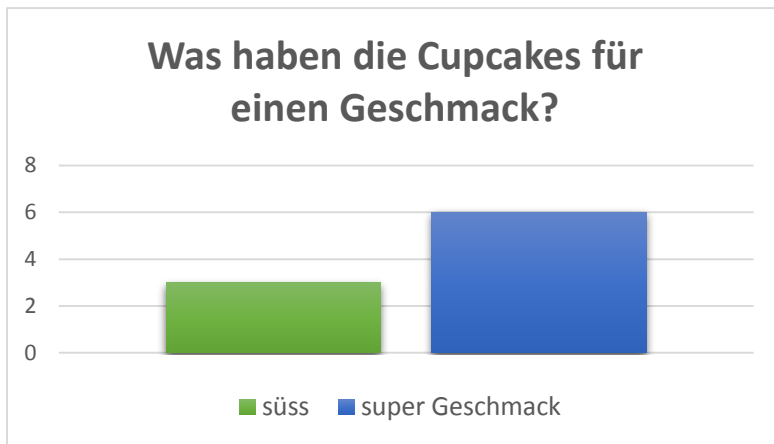


Abbildung 20 Caramelcupcakes

Da uns die Cupcakes beim zweiten Versuch deutlich besser gelungen sind, teilten wir dann auch einige Fragebogen aus. Die Resultate lauten folgendermassen:



Fragebogen – Auswertung (Anzahl befragte Personen: 7)





Ifolor

Bei Ifolor kann man Fotobücher, Karten, Fotos, Wanddekorationen, Fotogeschenke oder Fotokalender bestellen. Bei den Fotobüchern kann man diese auch verschieden binden. Diese ganzen Sachen kann man online gestalten, sowie auch bestellen. Natürlich haben wir uns vorher zuerst mit dem Datenschutz auseinandergesetzt, doch dort konnten wir in Erfahrung bringen, dass die ganzen Angaben sicher sind und wir uns problemlos.

Um das Fotobuch bei Ifolor bestellen zu können, mussten wir uns als erstens einloggen. Wir brauchten auch hier persönliche Daten, damit wir überhaupt ein Fotobuch bestellen konnten. Danach legten wir aber auch schon gleich los, weil wir schon vorher manchmal mit Ifolor gearbeitet hatten. Bei den Arbeitsschritten, bei welchen wir nicht sicher waren, haben wir uns bereits vorher darauf vorbereitet.

Das Fotobuch zu erstellen war nicht schwierig, denn man musste die Bilder nur herunterladen und am richtigen Ort einfügen. Danach musste man es nur noch bestellen.

Wir sind im Nachhinein froh, dass wir uns für Ifolor entschieden haben, denn wir hatten es nicht so schwer, da wir uns schon ein bisschen auskannten.

Tipps der Lehrperson

In dieser Projektarbeit hatten wir natürlich auch Besprechungen mit der Lehrperson, damit diese sieht wie weit wir sind und ob wir allenfalls Hilfe und Tipps benötigen. Wir hatten im Ganzen zwei Gespräche. In diesen Besprechungen hat uns Herr Müller folgende Tipps gegeben:

- Es wäre besser, wenn wir im Arbeitsjournal jeweils die Person markieren, welche die Arbeit ausgeführt hat.
- In der Zeichenarbeit sollten wir beim Backofen immer noch die Zeit und die Hitze dazu zeichnen, damit man gerade auf den ersten Blick sehen konnte, wie hoch die Temperatur einzustellen war und man nicht noch lange suchen musste.
- In der Dokumentation gäbe es uns weniger Aufwand, wenn wir die Bilder laufend einfügen würden.



- Da wir ein Fotobuch bestellen wollten, würde es uns helfen, wenn wir dort die Ränder verglichen, damit man immer die ganze Zeichnung sieht. Dies hatten wir aber bereits schon gemacht, doch noch nicht in die Dokumentation geschrieben.
- Wir sollten auch alles was wir machten in die Dokumentation einfügen.
- Als wir die Rezepte einscannen, kriegten wir den Tipp von Herr Müller, dass wir ein paar Beispiele ausdrucken sollten, damit man sieht ob das Ganze scharf ist oder nicht.
- Wir könnten die Seiten besser einteilen, dies vor allem bei den Rezepten, damit es übersichtlicher wird.
- Sinnvolle Überschriften in den Grafiken setzen.
- Wir sollten die Hilfe des Words annehmen, denn wenn man ein Wort falsch schreibt oder sonst einen Fehler hat, wird dies Rot oder Blau angestrichen. Diese angestrichenen Wörter sollen wir möglichst immer korrigieren.

Dropbox

Dropbox war für unser Projekt eine sehr grosse Hilfe, da wir unsere Dokumente nicht immer auf den Stick speichern mussten und austauschen. Dort kann man sich anmelden und Dokumente oder Bilder hochladen. Da Dropbox vom Internet aus erreichbar ist, hat man von jedem Computer Zugriff. Somit kann man die Dokumente jederzeit bearbeiten. Normalerweise kann man sich anmelden und die Dokumente auch für Freunde freigeben. Doch da wir uns darin nicht sicher waren, erstellten wir einen gemeinsamen Account. Nach einiger Zeit stellten wir Vorteile, so wie auch Nachteile fest.



Abbildung 21 Dropbox Startseite



Vorteile:

Für uns war es ein ganz klarer Vorteil, dass wir unsere Dokumente hochladen und teilen konnten. Beide hatten von zuhause als auch in der Schule Zugriff. Somit mussten wir die Dokumente nicht immer austauschen.

Nachteile:

Das Online-Word ist anfangs sehr speziell, denn man kann vieles nicht, was man auf dem normalen Word kann. Wenn man sich ein bisschen damit beschäftigt, gewöhnt man sich daran. Trotzdem hatten wir manchmal Schwierigkeiten. Vieles ist im Online-Word beschränkt, wie z.B. die Kopf- und Fusszeilen oder die Silbentrennung. Zum Teil kann man die Dokumente auch nicht öffnen, deswegen speicherten wir alles immer ab, damit wir auf jeden Fall auf der sicheren Seite waren.

Probleme/Lösung

Unser Projekt war im wahrsten Sinne des Wortes nicht nur „Schoggikuchen-Essen“ und es traten einige Probleme auf. Wenn ein Problem entstand, war dies für uns kein Grund zu einer Auseinandersetzung, denn genau in diesen Momenten war es wichtig, dass wir zusammenhielten und das Problem gemeinsam lösten.

Probleme	Lösung
Das Öffnen eines Dokumentes auf Drop-box war nicht immer möglich.	Daher haben wir das Dokument noch einmal neu hochgeladen. Danach hat es funktioniert.
Es war ziemlich schwierig die Rezepte für unser Rezeptbuch auszuwählen.	Wir teilten die Rezepte auf, jeder von uns durfte 3 Rezepte auswählen.
Beim Rollen der Bananenroulade rutschten uns immer die Bananen raus.	Deshalb haben wir einige Banane rausgenommen.
Bei der Himbeerquarktorte hatten wir als erstens Problem mit dem Mürbteig. Eigentlich sollte man den Mürbeteig zum Backen decken.	Aber da wir gerade nichts geeignetes hatten, ausser kleiner Metallbecher, legten wir diese darauf. Deshalb wurde der Teig am Rand etwas dunkel.



Das zweite Problem bei der Himbeertorte war die Gelatine. Wir haben diese nicht richtig aufgelöst. Darum ist die Torte nicht fest geworden und es hatte kleine Stück der Gelatine darin. Was nicht so appetitlich war.	Darum haben wir die Mutter von Franziska gefragt, da sie beruflich Bäcker-Konditor gelernt hat. Sie hat uns dann genau erklärt, wie wir dies machen sollen.
Als wir bei den Mozarttörtchen die Konfitüre aufstreichen wollten ist uns immer die Füllung rausgedrückt.	Wir haben versucht etwas vorsichtiger mit den Törtchen umzugehen.
Eine Schwierigkeit war auch ein Foto-buch zu finden das unseren Ansprüchen entsprach.	Deshalb haben wir viele Webseiten verglichen und lange geschaut welche am besten zu unseren Ansprüchen passt.
Was für uns auch ein Problem oder eine Schwierigkeit war, war den ganzen Comic so zu planen, damit er in das Foto-buch passt.	Dies haben wir aber nach vielen Möglichkeiten und Vergleichen gut hinbekommen.
Als wir dann mit dem Comic zeichnen begonnen hatten, merkten wir schnell, dass die Farbe und die Stabylos schnell verschmieren.	Aus diesem Grund nahmen wir immer ein Sudelpapier unter die Hand damit dies nicht mehr passieren konnte.
Was auch noch ein ziemlich ärgerliches Problem war, dass wir teilweise die Stabilolinien zu früh gezeichnet haben und dann erst gemerkt haben, dass diese Fläche für etwas anderes verwendet wurde.	Zum Glück konnte man manches noch mit weisser Farbe übermalen. Doch in Zukunft zeichneten wir das Comic immer genau mit Bleistift.
Wir wollten eine Grafik in die Dokumentation einfügen. Doch wir merkten, dass die Buchstaben der Grafik nicht erschienen sind.	Deshalb haben wir die Grafik noch einmal erstellt.



Beim selbsterfundenen Rezept war der Teig anfangs zu flüssig.	Also haben wir noch etwas Haselnüsse und Mehl beigefügt und den Cake noch einmal gebacken.
Aus irgendeinem Grund kopierte es uns auf Dropbox die Dokumentation, obwohl niemand etwas gemacht hatte.	Wir löschten sie wieder.
Als wir das zweite selbsterfundene Rezept gebackt hatten, war der Teig zu dünn, deshalb sind die Förmchen des Cupcakes überloffen. Die ganzen Cupcakes sind sozusagen in sich zusammengefallen.	Wir haben das Rezept noch einmal gebacken und es komplett umgekrempelt, damit es nicht mehr so süß war.
Als wir unsere Rezepte das erste Mal eingescannt haben, ist uns dank Herr Müller aufgefallen, dass die Qualität nicht so gut war.	Der Grund für die schlechte Qualität war, dass der Drucker schmierte. Also scannen wir die ganzen Dokumente noch einmal ein.
Als die Titelseite fertig war, kopierten wir sie einmal um die Qualität zu überprüfen und stellten dabei fest, dass wir die Zeichnung zu fein ausgemalt hatten.	Wir übermalten sie noch einmal fester, bis die Qualität gut war.

Verkauf am Projektabend

Da wir einige Kuchen und Rezeptbücher am Projektabend verkaufen wollen, müssen wir uns gut darauf vorbereiten. Einen Tag vorher müssen wir Backen und die Rezeptbücher ca. zwei Wochen vor unserer Präsentation bestellen. Da wir noch nicht genau wissen, wie viele Backzutaten wir benötigen, können wir auch noch keine offizielle Preisliste erstellen.



Kosten

Um unser Projekt überhaupt durchführen zu können, brauchten wir natürlich auch Geld um die Nahrungsmittel zu zahlen. Dabei wurden wir von unseren Familien unterstützt. Sie haben sämtliche Kosten übernommen. Wir wissen noch nicht genau, wie viele Einnahmen wir machen, deshalb können wir noch keine offizielle Kostentabelle feststellen.

Was	Preis(Fr)	Bezahlt von...
Zutaten für Backen	14.20	Familie Aegerter
Zutaten für Backen	18.05	Familie Trachsel
Zutaten für Backen	11.00	Familie Aegerter
Zutaten für Backen	3.50	Familie Trachsel
Zutaten für Backen	14.30	Familie Trachsel
Zutaten für Backen	6.00	Familie Aegerter
Fotobuch	31.85	Familie Trachsel
Fotobücher	486.90	Familie Trachsel/Aegerter
Total	585.80	Beide Familien

Aufteilung unserer Arbeit

Gemeinsam/Alleine

Das Backen der verschiedenen Kuchen erledigten wir immer zusammen und beim Experimentierten waren auch immer beide dabei. Manchmal um z.B. die Grobplanung zu erstellen, trafen wir uns entweder bei Franziska oder bei Jana Zuhause. Die Comics zeichneten wir immer zuhause, denn dabei brauchten wir einander nicht.

Zuhause/In der Schule

Zuhause zeichneten wir immer fleissig an den Comics, damit wir auch immer unsere Ziele erreichten, denn dies war für uns sehr wichtig bei dem Projekt.

Einzelne Dokumentations-Arbeiten, wie z.B. Tabellen, teilten wir uns für zuhause auf, damit wir die Zeit in der Schule immer gut nutzen konnten um weiterzuschreiben.

Jeden Donnerstag, an den zwei Projektlektionen, schrieben wir an unserer Dokumentation weiter, damit diese nicht etwa vergessen ging.



Wie ist es uns bei dieser Projektarbeit ergangen

Jana

Als wir uns für eine gemeinsame Projektarbeit entschieden haben, war uns von Anfang an klar, dass wir nicht immer einer Meinung sein werden. Wir besprachen uns immer gut, damit jeder wusste, was er zu tun hatte. Wenn wir zwei verschiedene Meinungen hatten, erklärten wir einander die Gründe unserer Meinungen und so einigten wir uns. Beim Backen der verschiedenen Rezepte teilten wir uns die Arbeiten immer fair auf. Das zeichnen der Comiczepete wurde auch von Anfang an gerecht eingeteilt, sodass beide ca. gleich viel Arbeit hatten. Ebenso bei den Kosten. An der Dokumentation schrieben wir meistens gemeinsam. Um gemeinsam an unserem Projekt arbeiten zu können,



Abbildung 22 Jana beim Backen

mussten wir uns bei mir oder bei Franziska zuhause treffen, doch da Franziska sehr flexibel ist war dies nie ein Problem für uns. Wenn man sich für eine gemeinsame Projektarbeit entscheidet, muss man das ganze gut planen, so dass beide gleich viel zu erledigen hatten, was bei uns absolut kein Problem war.

Ich denke, das wichtigste an der Projektarbeit ist, dass man sich für ein Thema entscheidet, an welchem man interessiert ist, denn man muss daran fast ein ganzes Schuljahr arbeiten. Ich hoffe für die zukünftigen Schüler, dass sie auch die Gelegenheit haben, eine solche Projektarbeit zu machen, denn dies ist meiner Meinung nach eine super Übung und ich denke, dass man diese auch im späteren Berufsleben gut gebrauchen kann. Ich habe durch diese Projektarbeit viele Erfahrungen gesammelt welche ich mit Sicherheit auch später noch gebrauchen werden kann. Auch wenn wir schlussendlich sehr viel Zeit in unser Projekt eingesetzt haben, ist ein gutes Produkt herausgekommen, an welchem wir beide Freude haben und es später auch gebrauchen können.

Ich finde diese Projektarbeit eine tolle Übung, doch mit der passenden Person wie Franziska, macht es einfach doppelt so viel Spass.



Franziska

Die Projektarbeit mit Jana hat mir sehr gut gefallen. Wir haben auch immer Zeit gefunden dies gemeinsam zu machen. Dabei hatten wir überhaupt keine Probleme. Die Rezepte hat zwar meist jeder für sich gezeichnet, aber alles andere haben wir gemeinsam gemacht. Dies bereitete mir auch sehr viel Spass. Vor allem die Dokumentation haben wir gemeinsam gestaltet und geschrieben. Dabei hatte Jana auch immer super Ideen, die meine ergänzt haben. Daher viel es uns auch nicht so schwer.

Die Rezepte haben wir wie vorher schon gesagt alleine gezeichnet. Ich fand das Zeichnen immer sehr spannend und aufregend, vor allem auch weil mit der Zeit immer mehr verschiedene Zutaten oder Geräte dazugekommen sind. Dies war immer eine Herausforderung, aber ich denke, ich habe dies meist gut



Abbildung 23 Franziska beim Backen

gelöst. Es machte mir immer Spass zu zeichnen, da mein Hobby auch zeichnen ist.

Die Gestaltung der Titelseite für unser Rezeptbuch machte mir auch grossen Spass. Jana und ich hatten ziemlich die gleichen Vorstellungen wie die Titelseite aussehen sollte. Die einzige Diskussion gab es, als wir entschieden was wir auf die Titelseite zeichneten. Jana hatte natürlich eine andere Vorstellungen als ich. Da wir uns aber schnell einigen konnten, war dieses Problem auch schnell gelöst.

Ich fand es immer super, dass Jana sich meist auch einen Nachmittag Zeit genommen hat, wenn ich auch konnte. Dies war immer sehr leicht.

Im Grossen und Ganzen hat mir die Projektarbeit sehr Spass gemacht. Ich denke auch, dass mir diese Arbeit fürs spätere Lebens sehr viel helfen wird, obwohl ich es nicht alleine gemacht habe. Ich würde es auch gut finden, wenn die Projektarbeit in der 9.Klasse weitergeführt wird.

Es war einfach eine super Zeit mit Jana, die ich sicher nie vergessen werde.



Reflexion

Was ist uns gut gelungen?

Bei allen selbst gezeichneten Rezepten gab es keine grossen Fehler. Die Freude war bei beiden gross, als wir das erst bestellte Rezeptbuch anschauten.

Was ist uns nicht gut gelungen?

Als wir die Rezepte ausprobierten ist uns die Himbeerquarktorte nicht gut gelungen, weil wir die Gelatine nicht richtig aufgelöst haben. Auch die Karamellcupcakes sind uns nicht gelungen, da wir die Zutaten falsch abgemessen haben.

Was hat uns Freude bereitet?

Am meisten hat uns die Zusammenarbeit gefallen, weil es immer Spass gemacht hat, obwohl es manchmal auch kleinere Probleme gegeben hat. Da das Hobby von beiden Zeichnen ist, hat dies uns natürlich auch Freude bereitet.

Was haben wir nicht gerne gemacht?

Die Dokumentation haben wir teils nicht so gerne gemacht, da wir manchmal nicht mehr wussten über was wir schreiben wollen. Aber zu zweit war das halb so schlimm.

Was würden wir bei einem nächsten Projekt anders machen?

Wir würden beim Einscannen der Bilder besser darauf achten, dass der Scanner sauber ist, damit wir nicht alles noch einmal einscannen müssen.



Schlusswort/Dank

Für uns ist das Gute an unserem Projekt, das wir ein Produkt haben, welches wir unser Leben lang gebrauchen können. Beide freuen wir uns auf das erst bestellte Rezeptbuch und hoffen, dass alles so heraus kommt, damit wir nichts mehr daran ändern müssen. Mehrheitlich hat uns die Projektarbeit sehr viel Spass gemacht. Das Zeichnen etwas mehr als die Dokumentation, dennoch war beides eine gute Übung.

Zum Schluss möchten wir an erster Stelle unserem Lehrer, René Müller danken, denn er hat uns auf dem ganzen Weg der Projektarbeit begleitet und unterstützt. Wenn wir an den Start des Projektes zurückdenken, machten wir uns beide Gedanken, dass wir zu wenig Zeit haben könnten oder dass uns ein Fehler passieren könnte, denn wir erledigten noch nie so ein grosses Projekt. Dazu hatten wir uns eine solche Projektarbeit mit viel mehr Stress vorgestellt. Doch wenn wir jetzt am Schluss zurückschauen, ist alles ganz anders, denn wir fanden es beide eine gute Übung für die Zukunft, denn solche Arbeiten werden sicher auch in der Berufswelt auf uns warten.

An zweiter Stelle möchten wir unseren Eltern danken, denn sie haben für uns sämtliche Kosten übernommen. Sobald wir ein Problem beim Backen, Zeichnen oder sonst irgendwo hatten, haben sie uns immer unterstützt und geholfen, was uns die Arbeit um vieles erleichtert hat.

Es ist auch nicht selbstverständlich, dass wir das Zeichenpapier einfach von der Schule haben durften, deshalb auch dort einen grossen Dank.

Zum Schluss möchten wir Karin Aegerter danken, welche uns die ganze Arbeit korrigiert hat. Dies gab sicher auch eine Menge Arbeit.



Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Beispiel Fotobuch Photoservice Migros.....	6
Abbildung 2 Beispiel Fotobücher CEWE-Fotobuch.....	6
Abbildung 3 Beispiel Fotobuch Ifolor.....	6
Abbildung 4 Beispiel Fotobuch Smartphoto	6
Abbildung 5 Rezeptbuch	7
Abbildung 6 Backofen	9
Abbildung 7 Bananenroulade	10
Abbildung 8 Himbeerquarktorte.....	12
Abbildung 9 Kokos Zitronenkuche.....	13
Abbildung 10 Mozarttörtchen	15
Abbildung 11 Petit-Fours.....	16
Abbildung 12 Comic zeichnen.....	17
Abbildung 13 Comic zeichnen.....	19
Abbildung 14 Verschiedene Schriftarten	20
Abbildung 15 Titelseite ohne Schrift.....	21
Abbildung 16 Caran d'Ache Farben	21
Abbildung 17 Kiwis schneiden.....	23
Abbildung 18 Kiwicake	26
Abbildung 19 Missratene Caramelcupcakes	29
Abbildung 20 Caramelcupcakes.....	30
Abbildung 21 Dropbox Startseite.....	33
Abbildung 22 Jana beim Backen	38
Abbildung 23 Franziska beim Backen	39



Literaturverzeichnis

- Amerikanisch-Kochen. (22. März 2016). www.amerikanisch-kochen.de. Von <http://amerikanisch-kochen.de/rainbow-cupcakes-regenbogen-cupcakes/1404> abgerufen
- Betty Bossi AG. (1992). *Betty Bossis Kuchen Cakes & Torten*. Zürich: Betty Bossi AG.
- Betty Bossi AG. (2001). *Betty Bossi Backbuch*. Zürich: Betty Bossi AG.
- Betty Bossi AG. (22. März 2016). www.bettybossi.ch. Von https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_KUXX980101_0051A-40-de abgerufen
- Chefkoch GmbH. (22. März 2016). www.chefkoch.de. Von <http://www.chefkoch.de/rezepte/2321741370035477/Schokoladensuende-Cupcakes.html> abgerufen
- CEWE AG. (22. März 2016). www.cewe-fotobuch.ch. Von http://www.cewe-fotobuch.ch/?cref=ref_sem_goo_K4761544_23952_x abgerufen
- Ifolor AG. (22. März 2016). www.ifolor.ch. Von www.ifolor.ch/ abgerufen
- Migros-Genossenschafts-Bund. (22. 03 2016). www.photoservice.migros.ch. Von <http://photoservice.migros.ch/de/fotobuch/gross.html> abgerufen
- Oetker AG. (1996). *Grossmutter's Lieblingsrezepte*. Olten / Aarau: Oetker AG.
- Oetker AG. (1997). *Die vier Jahreszeiten*. Olten / Aarau: Oetker AG.
- Photoservice Micros. (22. März 2016). www.photoservice.migros.ch. Von <http://photoservice.migros.ch/de/fotobuch/gross.html> abgerufen
- smartphoto AG. (22. März 2016). www.smartphoto.ch. Von <http://www.smartphoto.ch/de/produkte> abgerufen
- swissmilk. (22. März 2016). www.swissmilk.ch. Von <http://www.swissmilk.ch/de/back-rezepte/2580/cakes.html> abgerufen
- TARGA GmbH. (22. März 2016). www.lidl-fotos.de. Von <http://www.lidl-fotos.de/> abgerufen



Arbeitsjournal

Datum	Unsere Arbeit heute	Dauer	Unsere nächsten Schritte	Bemerkung
01.11.2015	Grobplanung	70 Min.	Überlegen, welche Rezepte in unserem Rezeptbuch vorkommen.	
02.11.2015	Dropbox Konto eröffnen	15 Min.	Vorwort der Dokumentation schreiben/Feinplanung	
05.11.2015	Verschiedenes	145 Min.	Vorwort	15 Min. Feinplanung 45 Min. Vorwort 40 Min. 3 Rezepte aussuchen 10 Min. Vorwort fertigstellen 35 Min. Die letzten 3 Rezepte aussuchen
06.11.2015	Kosten-Tabelle erstellen	5 Min.	Rezepte backen um zu schauen ob sie fein sind /einkaufen	
07.11.2015	Einkaufen	10 Min.	Unbekannte Rezepte backen	
08.11.2015	Backen	85 Min.	weitere Rezepte ausprobieren	35 Min. Orangen Koskuchen backen 50 Min. Chocorange Cake backen



09.11.2015		150 Min.	weitere Rezepte backen	50 Min. Bananen Roulade backen 100 Min. Himbeerquarktorte backen
11.11.2015	Mozarttörtchen backen	100 Min.	Comics zeichnen	
12.11.2015	Fotobuch vergleichen	80 Min	Zeichnen	
16.11.2015	Comic planen/skizzieren	60 Min.	Zeichnen	
17.11.2015	Comic zeichnen	90 Min.	Weiterzeichnen/Dokumentation führen.	45 Min. Kokos-Zitronenkuchen 45 Min. Chocorange-Cake
18.11.2015	Comic zeichnen	95 Min.	Weiterzeichnen/Dokumentation führen.	30 Min. Kokos-Zitronenkuchen 65 Min. Chocorange-Cake
19.11.2015	Comic zeichnen	170 Min.	Weiterzeichnen/Dokumentation führen.	70 Min. Kokos-Zitronenkuchen 100 min. Chocorange-Cake
20.11.2015	Comic zeichnen	165 Min.	Weiterzeichnen/Dokumentation führen.	120 Min. Kokos-Zitronenkuchen 45 Min. Chocorange-Cake
21.11.2015	Comic zeichnen	50 Min.	Weiterzeichnen/Dokumentation führen.	Kokos-Zitronenkuchen
23.11.2015	Comic zeichnen	80 Min.	Weiterzeichnen/	Chocorange-Cake



			Dokumentation führen.	
25.11.2015	Dokumentation	75 Min.	Zeichnen, Dokumentation	
26.11.2015	Dokumentation	80 Min.	Weiterzeichnen/ Dokumentation führen.	
27.11.2015	Comic zeichnen	30 Min.	Weiterzeichnen/ Dokumentation führen.	Kokos-Zitronenkuchen
29.11.2015	Comic zeichnen	80 Min.	Weiterzeichnen/ Dokumentation führen.	Chocorange -Cake
30.11.2015	Comic zeichnen	85 Min.	Zeichnen, Dokumentation	20 Min. Kokos-Zitronenkuchen 65 Min. Chocorange Cake
01.12.2015	Comic zeichnen	25 Min.	Weiterzeichnen / Dokumentation laufend führen	Bananenroulade
02.12.2015	Comic zeichnen	55 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen/ weiter zeichnen	25 Min. Peitit-Fours 30 Min. Bananenroulade
03.12.2015	Dokumentation	75 Min.	Weiterzeichnen/ Dokumentation führen.	
06.12.2015	Comic zeichnen	30 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen/ weiterzeichnen	Peitit-Fours



07.12.2015	Selbsterfundenes Rezept auswählen (Fruchtig/Schokolade)	50 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen / weiterzeichnen	
08.12.2015	Comic zeichnen	50 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen / weiterzeichnen	Bananenroulade
09.12.2015	Comic zeichnen	130 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen / weiterzeichnen	Peitit-Fours
11.12.2015	Rezept fertig erfunden	85 Min.	Selbsterfundenes Rezept planen / weiterzeichnen	25 Min. Kiwi Cake planen 60 Min. Dokumentation
16.12.2015	Comic zeichnen	105 Min.	Selbsterfundenes Rezept ausprobieren	Peitit-Fours
17.12.2015	Dokumentation, Besprechung mit Lehrperson	90 Min.	Selbsterfundenes Rezept ausprobieren	75 Min. Dokumentation 15 Min. Besprechung
18.12.2015	Fragebogen erstellt	20 Min.	Selbsterfundenes fertig stellen / weiterzeichnen	Fränzi
21.12.2015	Kiwi Cake backen	60 Min.	Selbsterfundenes fertig stellen / weiterzeichnen	
22.12.2015	Comic zeichnen	45 Min.	Selbsterfundenes fertigstellen / weiterzeichnen	Bananenroulade



27.12.2015	Comic zeichnen	100 Min.	Weiterzeichnen	Peitit-Fours
28.12.2015	Fragebogen auswerten	20 Min.	Selbsterfundenes Rezept verbessern	Jana
06.01.2016	Comic zeichnen	175 Min.	Selbsterfundenes Rezept verbessern	55 Min. Mozarttörtchen 30 min. Kiwicake backen 90 Min. Dokumentation
09.01.2016	Comic Zeichnen	115 Min.	Zweites Rezept erfinden	Mozarttörtchen
14.01.2016	Dokumentation	90 Min.	Zweites Rezept erfinden	
15.01.2016	Dokumentation	60 Min.	Zweites Rezept erfinden	Fränzi
16.01.2016	Comic zeichnen	90 Min.	Zweites Rezept erfinden	Mozarttörtchen
18.01.2016	Zweites Rezept erfinden	90 Min.	erfundenes Rezept backen	
20.01.2016	Dokumentation/ Comic zeichnen	115 Min.	Zweites erfundenes Rezept backen	77 Min. Dokumentation 45 Min. Comic zeichnen.
21.01.2016	Dokumentation	90 Min.	Zweits Rezept backen	
22.01.2016	Comic zeichnen	225 Min.	Zweites Rezept backen	130 Min. Mozarttörtchen 95 Min. Himbeerquarktorte



25.01.2016	Dokumentation, Backen	190 Min.	Weiterzeichnen	130 Min. Backen 60 Min. Dokumentation
29.01.2016	Comic zeichnen	100 Min.	Weiterzeichnen	Himbeerquarktorte
30.01.2016	Comic zeichnen	175 Min.	Weiterzeichnen	50 Min. Mozarttörtchen 125 Min. Himbeerquarktorte
03.02.2016	Comic zeichnen	50 Min.	Weiterzeichnen, Dokumentation laufend führen	Karamell Cupcakes
04.02.2016	Dokumentation, Titelseite für Rezeptbuch gestalten	90 Min.	Titelseite fertig gestalten	40 Min. Dokumentation 50 Min. Titelseite gestalten
06.02.2016	Auswertung Fragebogen Vanille Caramell-cupcake	20 Min.		Jana
07.02.2016	Comic zeichnen	95 Min.	Titelseite gestalten	Karamell Cupcakes
08.02.2016	Comic zeichnen	60 Min.	Titelseite gestalten	Kiwicake
10.02.2016	Comic zeichnen	60 Min.	Titelseite gestalten	Karamell Cupcakes
11.02.2016	Titelseite skizzieren	90 Min.	Titelseite ausmalen	
13.02.2016	Dokumentation, Titelseite zeichnen	115 Min.		



14.02.2016	Comic zeichnen	60 Min.	Titelseite ausmalen	Kiwicake
15.02.2016	Comic zeichnen	60 Min.	Titelseite ausmalen	Kiwicake
20.02.2016	Dokumentation, Comic zeichnen	40 Min.	Titelseite ausmalen	20 Min. Karamell Cupcakes 20 Min. Dokumentation
24.02.2016	Titelseite, Rezepte einscannen	100 Min.	Titelseite	
25.02.2016	Titelseite, Dokumentation	90 Min.	Titelseite	
29.02.2016	Titelseite gestalten/einscannen	90 Min.	Dokumentation	
03.03.2016	Dokumentation/einscannen	210 Min.	Dokumentation	180 Min. Dokumentation 30 Min. einscannen
11.03.2016	Fotobuch erstellen	45 Min.	Fotobuch fertigstellen	
17.03.2016	Dokumentation/Fotobuch	90 Min.	Fotobuch + Dokumentation fertigstellen	
18.03.2016	Dokumentation	55 Min.	Fotobuch + Dokumentation fertigstellen	Fränzi
21.03.2016	Vorwort Rezeptbuch	20 Min.	Fotobuch + Dokumentation	Fränzi
22.03.2016	Dokumentation	210 Min.	Fotobuch+ Dokumentation	135 Min.



	Fotobuch be- stellen			
23.03.2016	Dokumentation	345 Min.	Dokumentation überarbeiten	190 Min Zuhause
30.03.2016	Dokumentation	120 Min.		
31.03.2016	PowerPoint	45 Min.		
07.04.2016	PowerPoint	45 Min.		
11.04.2016	Dokumentation korrigieren	75 Min.		Jana
13.04.2016	Dokumentation korrigieren	95 Min.		

Legende:

In der Schule gearbeitet

Zuhause gearbeitet

Jana

Fränzi