

Thema: Back Buch mit selbstgebackenen Motivtorten

Leitfrage: Wie kann ich eine Anleitung für Motivtorten erstellen, die leicht nach zu backen sind.

Ziele:

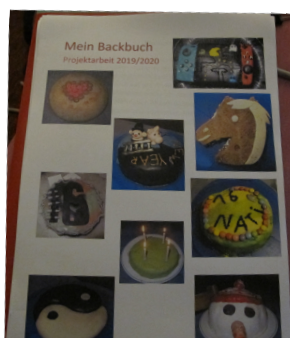
- 1.) Fondant, Blütenpaste und Modellierpaste selber herstellen
- 2.) 10 eigene Motive zusammenstellen und nach backen
- 3.) Ein Buch zu den Motivtorten machen und diese vorstellen

Themenwahl:

Als unsere Lehrerin uns gesagt hat, dass wir ein Thema für die Projektarbeit aussuchen sollen, war meine erste Idee ein Dirndl nähen, doch meine Mutter sagte, das sei zu schwer und da wusste ich nicht was machen soll. Mein Bruder brachte mich auf die Idee, zu backen, aber was ich backen sollte wusste ich zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Ich wollte schon immer mal Motivtorten machen, daher dachte ich mir, ich könnte ein Back Buch machen in dem ich die gebackenen Motivtorten vorstelle. Dazu wollte ich auch Rezepte für Fondant, Blütenpaste und Modellierpaste vorstellen. Die Motive wollte ich selbst zusammenstellen, um daraus dann meine Motivtorten zu backen. Ich habe ein Buch dazu gemacht, dass alle Rezepte an einem Ort beisammen sind.

Umsetzung:

Ich habe mir das Buch, welches am Schluss rauskam anders vorgestellt. Ich wollte das Buch umfangreicher und nicht nur neun Torten, sondern 10 Torten. Dazu wollte ich mehr Grundrezepte und allgemeine Infos zu den verschiedenen Torten, die es gibt. Was mir wichtig war, dass das Buch auch gebunden ist, was schlussendlich leider nicht war. Zudem war ich auch mit der Umsetzung nicht zufrieden, weil ich sehr spät mit backen begonnen habe. Dies kam zustande, da ich die falschen Rezepte und auch die Herangehensweise falsch war. Dann kam noch Corona in Quere. Ich hatte mir vorgenommen mehr für die Projektarbeit zu tun, was mir leider nicht gelang. Ich hatte auch Zeiten, in denen ich nichts gemacht habe und Zeiten, in denen ich zu viel gemacht habe. Zudem habe ich das meiste auf den letzten Drücker gemacht, was nicht gut war. Das hatte unsere Mentorin, Nicola Nüesch, gesagt, dass es nicht gut sei. Sie drängte mich dazu etwas zu machen, obwohl ich keine Lust dazu hatte. Aber ich war am Ende darüber sehr froh, auch wenn es nicht immer einfach war. In der Schule durften wir immer Musik hören, das hat mich vermutlich etwas abgelenkt. Dazu hatten wir mehr geredet und gelacht, als wirklich zu Arbeiten. In meinem Buch gibt es ein Vorwort, ein Inhaltsverzeichnis, drei Grundrezepte und neun Torten. Die Dokumentation schreiben viel mir teils sehr schwer, aber irgendwann hatte ich die Dokumentation fertig. In der Besprechung, sagte mir Frau Nüesch, dass ich gut solche Texte schreiben könne, aber dass ich die Dokumentation durcheinandergebracht habe.



Fazit:

Ich bin froh und dankbar, dass ich diese Chance bekam, diese Projektarbeit zu machen. Es ist eine Erfahrung, die man nicht mehr vergessen wird. Ich konnte viel lernen, unter anderem, dass man nachfragt, wenn etwas unklar ist. Was ich noch lernen muss ist, dass ich mich bessere organisiere und früher beginne. Die Umsetzung ist nicht so ganz geworden wie ich es mir vorgestellt habe.

Tipps:

Ich würde empfehlen früh anzufangen und dass man ein Thema nimmt, welches einen wirklich interessiert. Was auch wichtig ist, dass wenn man nicht weiterkommt sich Hilfe holt, was ich nicht gemacht habe.