



Cooquediem

Das smarte Hausaufgabenheft.

© P-Seminar Wirtschaft 2022/23 | Jean-Paul-Gymnasium Hof



Entstehung



Entstehung



Hausaufgabenheft vs. Kochbuch



Entstehung

CooqueDiem



Entstehung

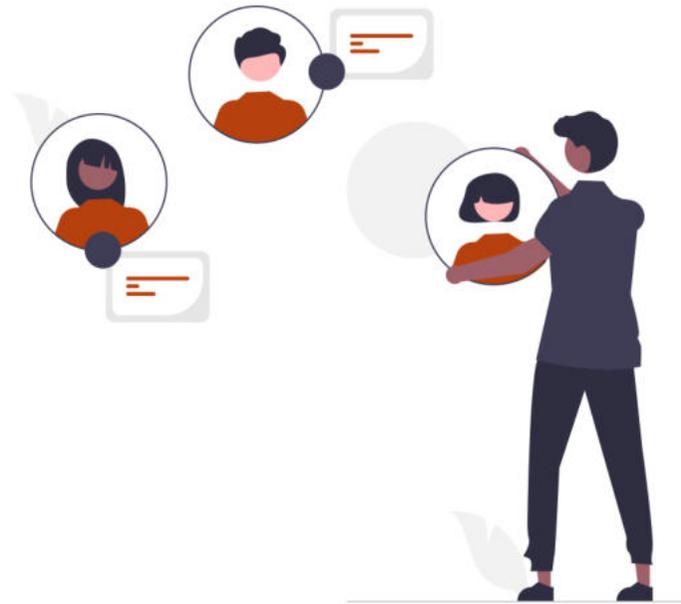




Planung



Planung



Teambuilding



Planung



Corporate Design
Layout & Satz
Webdesign & Shop



Social Media
Werbeanzeigen
Vertrieb



Buchführung
Abrechnung
Abschlüsse



Planung



müller
FOTOSATZ&DRUCK



Planung

JUNIOR
Wirtschaft erleben



Realisierung

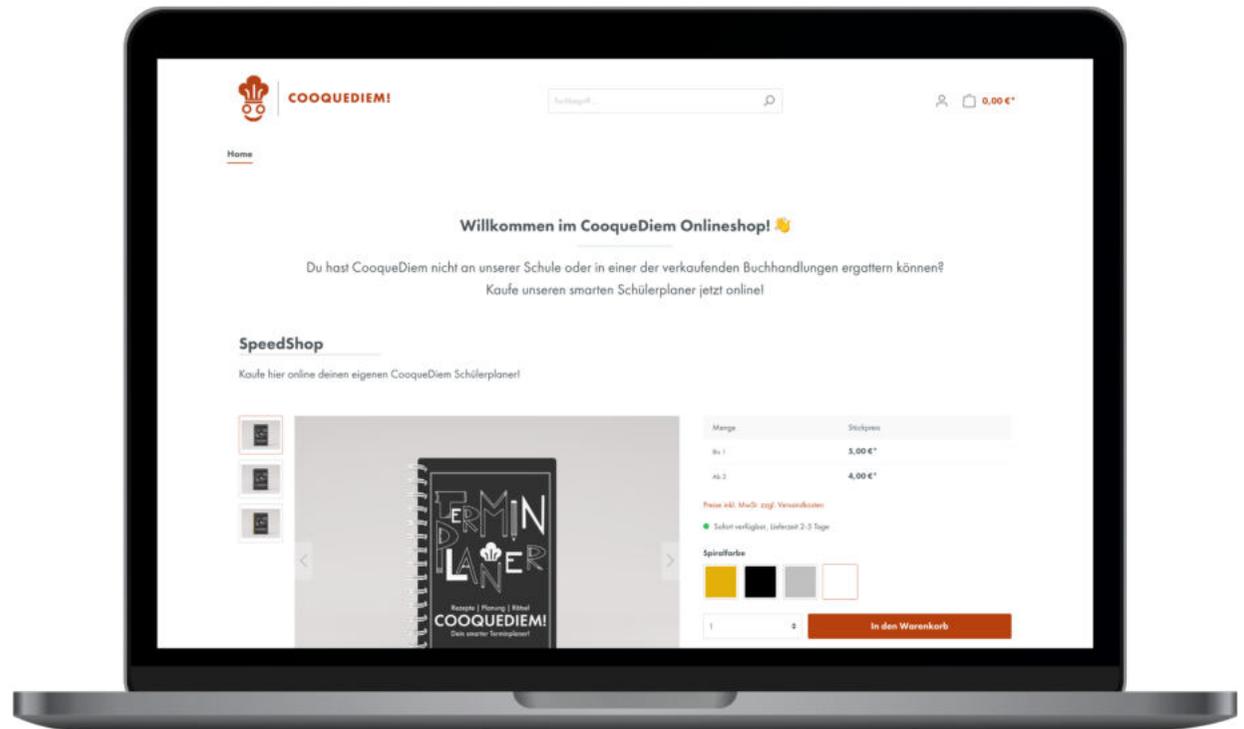


Realisierung





Realisierung





- Food-Map Hof**
Gutes Essen im Zentrum Hof's
- 1 Katastrophenimbiss
An der Michaelsbrücke 2
 - 2 Metzgerei Lochner
Unteres Tor 2
 - 3 Altstadtcafe
Schloßplatz 8
 - 4 Eiscafe Florida
Langoliusplatz 3
 - 5 Kemer Imbiss
Marienstraße 3
 - 6 Rossini Bar | Café | Restaurant
Altstadt 8
 - 7 Bäckerei Dörsch
Altstadt 16
 - 8 Backwerk
Altstadt 27-29
 - 9 Coffeemaker
Altstadt 41
 - 10 Bäckerei Nazli
Luitpoldstraße 8
 - 11 Subway
Kreuzsteinstraße 7
 - 12 Nordsee
Altstadt 34
 - 13 Wärschlamo Samat
Altstadt 30

Donnerstag Wichtig: 29

Hausaufgaben:	bis:
Notizen:	

Freitag Wichtig: 30

Hausaufgaben:	bis:
Notizen:	

Notizen

Tipp...

... von Cooquil
Mit Zimmertemperatur ist ein Bereich zwischen 18 und 22 Grad gemeint.



Chia-Pudding



Chia-Pudding

von Holda Schwarzkopf

Schwierigkeitsgrad:



Zutaten:

- 3 EL Chia-Samen
- 13 EL Hafer-, Kuh- oder andere pflanzliche Milch
- nach Belieben 1 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Chia-Samen mit Flüssigkeit und Ahornsirup vermischen und min. 15 min, gerne auch über Nacht, quellen lassen.

Varianten:

- Schoko: Grundrezept um

zusätzliche 2 EL Hafermilch, 1,5 TL Kakao (ungesüßt, z.B. Backkakao), 1 TL mehr Ahornsirup, Kakaonibs (Kakaobohnenbruchstücke) und Schokostückchen erweitern.

- Fruchtig: Grundrezept mit (Tiefkühl-) Beeren oder exotischen Früchten wie Mango und Kokosraspeln toppen.
- Pb (peanutbutter) & J (jam): Grundrezept mit Erd- oder Himbeeren und Erdnussmus (wahlweise Erdnussbutter, Erdnussmus besteht zu 100 % aus Erdnüssen) toppen.



Rezept online anzeigen!

- Cookie Dough: Ahornsirup beim Grundrezept weglassen, stattdessen 2 entsteinte, eventuell in heißem Wasser für 10 min eingeweichte Datteln mit 1-2 EL Hafermilch pürieren und mit Schokostückchen, 0,5 TL Kakao, je einer Prise Zimt und Salz und wahlweise Vanille-Aroma zum Grundrezept dazugeben. Guten Appetit!

ANZEIGE



Bücher sind nur
dickere Briefe an Freunde.

BUCHGALERIE
IM ALTSTADT-HOF

Altstadt 36 · 95028 Hof
Tel. 09281 / 5 40 66 22
www.buchgaleriehofsaaale.de
buchgalerie@gmx.de



Smartes Feature



Rezept online
anzeigen!

QR-Codes

rezepte.cooquediem.de/r/z48iug



**REZEPT**

Grillgemüse Antipasti

von Holda Schwarzkopf

leckerer Grillgemüse - geeignet als Vorspeisenteller

2

Schwierigkeit

35-40 min

nötige Zeit

5

Zutaten nötig



supereasy



easy



mittel



schwer



hardcore

Zutaten für 2 Portion(en)

3 rote Spitzpaprika

1 mittelgroße Zucchini

4 EL Olivenöl

1.5 EL Weißweinessig

2 TL Oregano oder ein Zwei frischer
Rosmarin

Zubereitung

Gemüse im Ofen bei 180°C Umluft garen. Das Rezept eignet sich auch hervorragend für übrig gebliebenes Grillgemüse! Das Gemüse kurz abkühlen lassen und dann mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Kräutern vermischen. Einige Stunden durchziehen lassen. Das Gemüse hält sich im Kühlschrank gut verschlossen mehrere Tage. Guten Appetit!

Zutaten

für 2 Portion(en) 

3 rote Spitzpaprika

1 mittelgroße Zucchini

4 EL Olivenöl

1.5 EL Weißweinessig

2 TL Oregano oder ein Zweig frischer
Rosmarin

Zubereitung

Gemüse im Ofen bei 180°C Umluft garen.
Das Gemüse kurz abkühlen lassen und
Einige Stunden durchziehen lassen. Das
Guten Appetit!

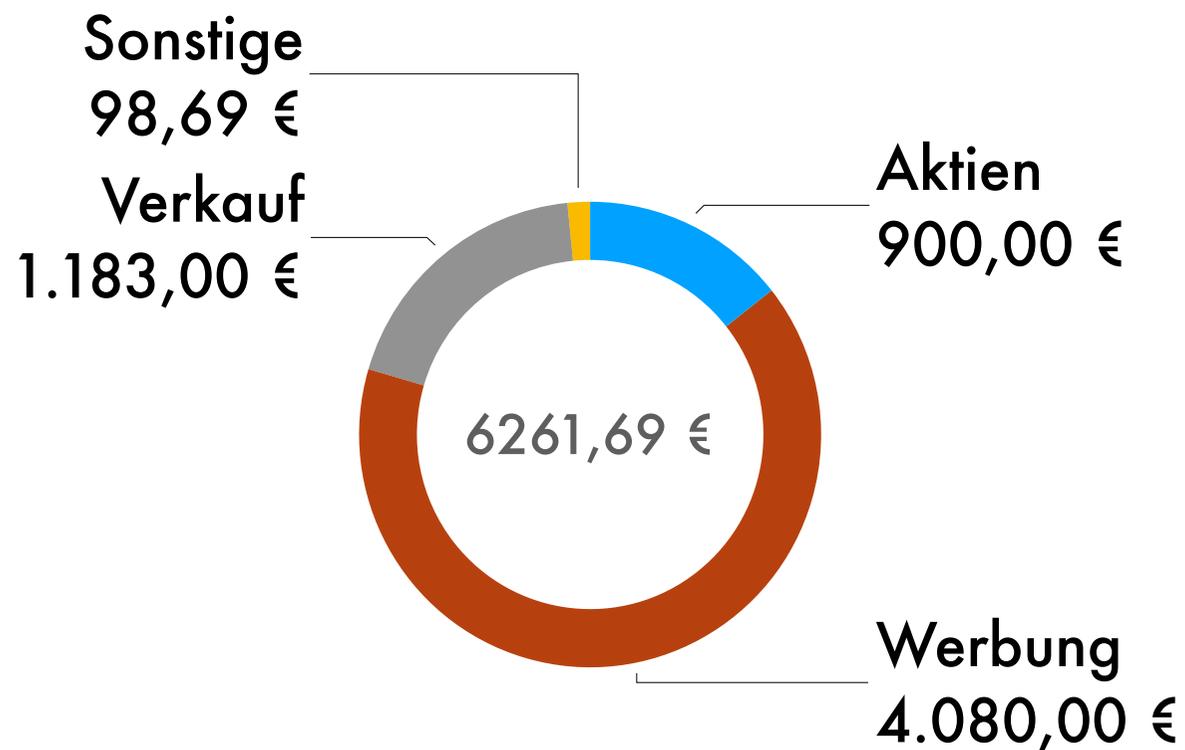


Finanzen



Finanzen

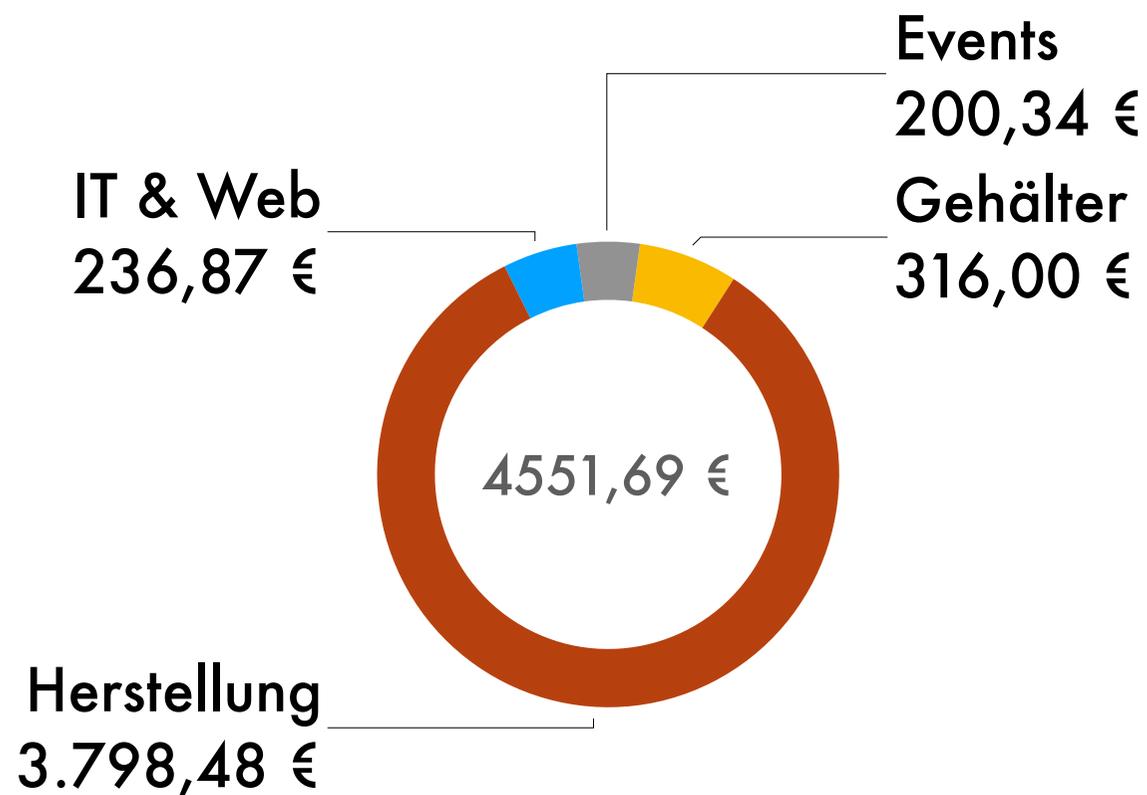
Einnahmen





Finanzen

Ausgaben

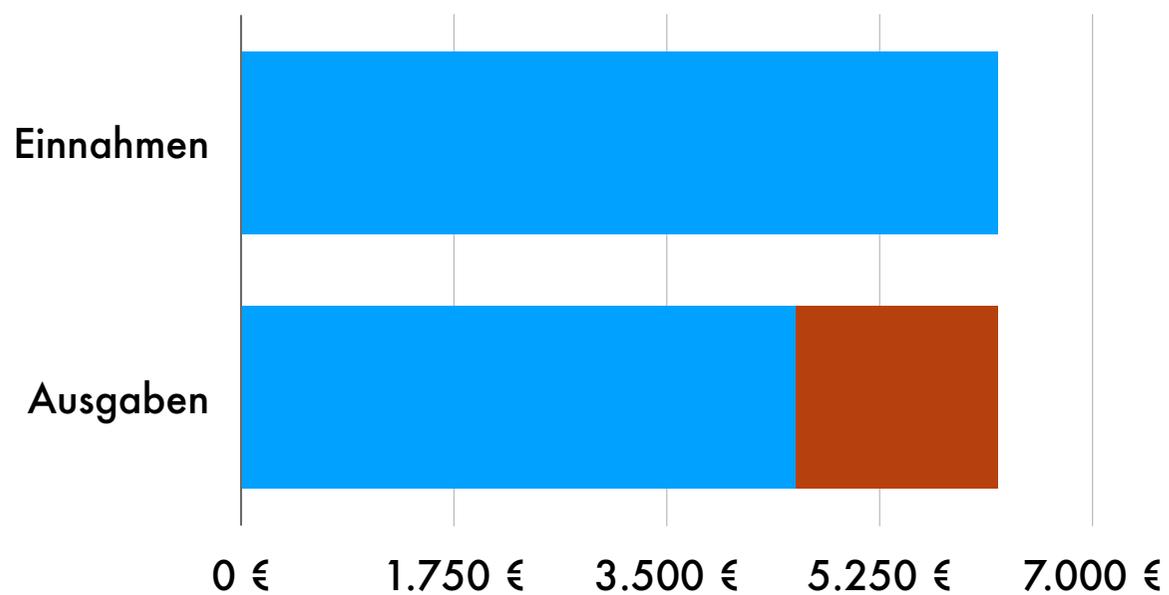




Finanzen

Gewinne und Verluste

■ Wert ■ Überschuss



90%

Rendite



Fazit



Fazit

Teamwork
wirtschaftliches Denken & Handeln
Erfahrung in Design & Druck
Marketing & Kommunikation

