

Rezeptleitfaden

Du hast ein neues Lieblingsrezept, weißt aber nicht, ob es zu unserer Klima-Kochapp passt? Unsere Faustregel ist: möglichst saisonal und regional.

Los geht's...

- 1. Die Auswahl:** Achte auf regionale und saisonale Zutaten. Schau dir die Zutaten einmal genauer an: Exotische wie Avocados oder Mangos lassen sich häufig durch Obst und Gemüse, welches gerade in unserer Region wächst, ersetzen.
- 2. Das Aufschreiben:** Schreibe in leicht verständlicher Sprache und gliedere die Zubereitung in sinnvolle Schritte. Verwende möglichst genaue Angaben, am besten in Maßeinheiten wie Gramm (g) oder Esslöffel (EL).
- 3. Alles noch einmal überprüfen:** Kontrolliere deinen Entwurf auf Rechtschreibfehler und Verständlichkeit. Frag ggf. deine Familie oder Freund:innen ob sie das Rezept so nachkochen können.
- 4. Einreichen:** Nutze unser Rezept-Einreichformular, um uns dein Rezept zukommen zu lassen! Wir werden noch einmal drüber schauen und bald findest du dann dein Lieblingsgericht in deiner Klima-Kochapp!



Das perfekte Foto

1. **Die Ausrüstung:** Smartphone oder Digital-Kamera machen sehr schöne Aufnahmen! Schieß dein Bild von oben oder von vorne. Achte beim fotografieren darauf das Bild im Querformat zu schießen.



2. **Suche Inspiration:** Plattformen wie Pinterest und Instagram eignen sich gut, um Ideen zu sammeln. Zusätzlich kannst du dir Inspirationen aus Kochbüchern holen!



3. **Die Beleuchtung:** Indirektes Tageslicht lässt dein Gericht natürlich wirken. Benutze wenn möglich kein direktes Licht wie z.B. Blitzlicht.



4. **Das Auge isst mit:** Dekoriere das Essen mit Kräutern, Gemüse und Soßen, überlade es aber nicht. Ein schöner Teller mit leckerem Essen kann Blickfang genug sein.



5. **Das passende Format:** Speichere dein Foto als JPEG oder PNG Datei. Zusammen mit deinem Rezept wird es unwiderstehlich aussehen!

