

Kinderkochkurs Ostermenü vom 31. März 2012

Am Samstag 31. März 2012 fand der Kinderkochkurs für die Grösseren statt. 3 Mädchen und 6 Jungs trafen sich in der Schulküche Ammannsmatt um mit Frau Käppeli ein feines Mittagessen auf den Tisch zu zaubern.

Nach der Begrüssung wurde das heutige Menü besprochen: Spargel-Basilikum Suppe, Matrosen-Filets mit Risi-Bisi Reis und zum Dessert Osterchüechli mit Schoggisauce. Dann hiess es ab zum Coop, um alle Zutaten einzukaufen. Die Jungköche gingen eifrig durch die Gestelle und passten gut auf, dass ja nichts vergessen ging.

Zurück in der Küche wurden noch kurz die obligatorischen Verhaltensregeln besprochen und dann konnten die Jungköche endlich anfangen und dies gleich mit dem Dessert. Während die Creme im Kühlschrank ruhte und die Chüechli im Ofen waren, wurden die Spargeln geschält und zerkleinert und so mancher rümpfte die Nase beim Gedanken eine Spargel-Basilikum-Suppe zu essen. Schon bald waren alle Zutaten in der Pfanne am köcheln und man widmete sich dem Reis. Auch die Rüebli wurden effizient gerüstet und geraffelten und ebenso schnell waren die Erbsen und der Mais in der Pfanne. Zum Schluss wurde noch der Fisch im Mehl, Ei und Mandeln paniert und jeder Jungkoch durfte sein eigenen Fisch anbraten.

Einige hatten schon einen riesigen Hunger und es war an der Zeit den Tisch zu decken, um endlich das Selbstgekochte zu probieren. Obwohl die einen im Vorfeld meinten, dass sie Spargeln nicht mögen, wurde die Suppe vollständig aufgegessen. Auch vom Rest blieb nicht viel übrig und alle waren satt und zufrieden. Es war herrlich diesen 9 Jungköchen zu zuschauen wie sie voller Tatendrang und mit viel Freude das Menü zubereiteten und wie alles in Hand in Hand lief. Sehr beeindruckt hat uns auch, dass die Jungs ihre Küchenstation immer in Ordnung hielten, sprich kaum wurde etwas gebraucht, war es wieder abgewaschen und versorgt. Ob dies zu Hause auch so ist? !!!

Kommentar von Frau Käppeli: „es war ein tolles Erlebnis mit den aufgestellten Kindern ein so feines Menü zu zubereiten.“ An dieser Stelle ein weiteres herzliches Dankeschön an die Kursleiterin Helena Käppeli, welche die Kids zum zweiten mal in die Welt der Kochkünste entführte.

Einen Zusatzkurs „Sommermenü“ für Kinder im Alter ab 8 Jahren findet am Mittwochnachmittag 27. Juni 2012 statt. Anmeldung bei Nadja Widmer unter 041 781 53 76 oder per Mail: r1a@gmx.ch
weiter Infos auf der Homepage vom Kreativ77: www.kreativ77.com

