

Multikulti in der Küche

Vielfältige Kulturen finden beim Essen zusammen



Während der Kulturwoche haben sich die Schüler der Klasse 6.1 dem Thema Weltküche gewidmet und sich tatkräftig auf den Weg gemacht, die große Vielfalt an kulinarischen Angeboten in unserer Welt zu auszukundschaften.



Dank der großen Anteil an Schülern mit Migrationshintergrund in der Klasse haben die Schüler ihre Lieblingsrezepte mithilfe ihrer Eltern auf Papier gebracht und eine kleine Sammlung in einem kleinen gebundenen Kochbuch zusammengetragen, die



Rezepte aus Bulgarien, Kasachstan, Rumänien, Italien, Kenia, Polen, Lettland, Russland, Pakistan, Deutschland, Frankreich, aus der Türkei, den Philippinen und dem Saarland enthält.



An dem zweiten und dritten Projekttag haben sich die Eltern in der Lehrküche engagiert. In kleinen kulinarischen Workshops, die die Eltern leiteten, konnten die Schülern in Kleingruppen typische Gerichte aus ihren Herkunftsländern zubereiten und mit sichtbarer Neugierde und großem Appetit anschließend kosten.



Eine russische Suppe mit Rindfleisch und roter Beete, ein Geflügelgericht mit Erdnussbutter aus den Philippinen, köstliche Cannelloni-Pasta, kasachische mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen, süße Pfannkuchen, saftige Böreks und selbstverständlich Pizza waren die Höhepunkte des dreitägigen Projekts.



Die Leitung des Projektes lag in den Händen der beiden Klassenlehrerinnen Petra Kuhn und Veronica Fanelli



Ein großes Dankeschön geht an die Eltern Frau Arenes, Frau Thiery, Frau Klassen, Frau Bruccoleri, Frau Özcan, Frau Semjonova, Herrn Fragapane und Signor Franco Venzaprone (der Eismann!)



Impressionen

