

Die Kochkünste der Türkei in unserer Schule!

Heute durften wir in die Welt der türkischen Kochkünste eintauchen.

Vom 1.7. bis zum 3.7. fand in der Teutoburger Wald Schule das Projekt Türkisch Kochen für „Anfänger“ unter der Leitung von Selin Ünal (Q1) statt. Dabei waren auch Frau Steinkämper und Frau Wissbrock, die - obwohl sie sich mit türkischen Gerichten nicht auskannten - auch hilfreiche Tipps gaben. Wir interviewten Lena Kopp, Julius Hambrügge und Viktoria Wolf, wir fragten u.a. „Wie seid ihr an das Projekt herangegangen?“. Darauf antworteten sie: „Wir haben zuerst den Ablauf und die Rezepte besprochen und danach über die verschiedenen Kulturen der Türkei geredet.“

Lahmacun, Börek, ...

Die Schüler, die noch nie zuvor türkisch gekocht hatten, wagten sich an Gerichte wie z.B. Yaş Kadayıf (Honig Teigfäden), die sie genau wie alle anderen Gerichte auch probieren durften. Die Schüler beantworteten uns auch persönliche Fragen z.B. „Warum hast du das Projekt gewählt?“ Sie erzählten uns, dass sie das spannend fanden, weil man so etwas zuhause nicht jeden Tag machen kann. Lena Kopp erzählte uns, dass ihre Freundin Selin öfter türkische Gerichte mit zur Schule bringt, worauf sie neugierig wurde. Das Essen gefiel ihnen besonders gut, aber natürlich gab es auch Verbesserungsvorschläge wie z.B., dass Selin alles vormacht und die anderen es nachmachen können.

Zum Schluss wiesen sie uns darauf hin, dass das Essen am Donnerstag (3.7.) im Forum unserer Schule verkauft wird !!!

Wir freuen uns über Kommentare !