



Die Schülerinnen und Schüler, die am Begabungsworkshop «Kochen rund um die Welt» teilnahmen, waren mit Eifer, Konzentration und viel Spass bei der Sache. Bilder Antonia Kohler, Christa Obrist



GESCHNETZELT – GERÜHRT – GEKOCHT – GEKOSTET

«Kochen rund um die Welt» mit der Begabungsförderung an der Schule Churwalden

Der Begabungsworkshop «Kochen rund um die Welt» der Schule Churwalden war im Nu ausgebucht. Die interessierten Kinder des Zyklus 1 und 2 haben sich bei der Bewerbung für den Workshop mächtig ins Zeug gelegt und präsentierten unter anderem eine dreistöckige Kartontorte, selbst gemachte Kekse und verschiedene Kochvideos.

Im Zyklus 2 musste Antonia Kohler den Workshop doppelt führen. Die Jungköchinnen und Jungköche besuchten dabei kulinarisch die Länder Italien, Ungarn, Ukraine und die Türkei. Eltern aus den betreffenden Ländern steuerten feine Rezepte bei und halfen zum Teil auch beim Kochen. Mithilfe von Musik und Rätseln mussten die Kinder erraten, in welches Land es geht oder was sie kochen würden.

Es wurden Cantucci gebacken, Knödel geformt, Gulasch und Spätzli gekocht, Teigtaschen gefüllt sowie eine Linsensuppe püriert.

Im Zyklus 1 wurde Christa Obrist von Eltern der zwölf-, fünf- bis neunjährigen Kinder tatkräftig unterstützt. Die Kinder reisten kulinarisch durch die Kontinente. Mit einem Couscous-Salat tauchten sie in die Welt Afrikas ein. Dann lernten sie die verschiedenen Geschmacksrichtungen süss, sauer, salzig, bitter und umami kennen, bevor sie sich an ein Khitchari (Reis-Curry-Gericht) aus Indien machten. Wissen Sie, dass Curry kein einzelnes Gewürz, sondern eine Gewürzmischung von bis zu 36 verschiedenen Gewürzen ist? Und dass fast jeder Haushalt in Indien seine eigene Gewürzmischung hat? So wie bei uns die

Capuns. Pancakes mit Ahornsirup brachte den Schülern Nordamerika näher. Zum Abschluss backten sie Peppercakker, ein norwegisches Weihnachtsgebäck und verzieren diese mit der Spritztüte.

Die Geschmacksnerven wurden auf jeden Fall angeregt und manch einer bewies grossen Mut und kostete ihm völlig unbekannte Gerichte. Eins ist klar, kocht man selbst, schmeckt alles viel besser!

Nebst unbekanntem Nahrungsmitteln und Gewürzen lernten die Kinder auch, mit welchem Messer man was schneidet oder wie eine Zwiebel geschnitten, Gemüse verarbeitet, Eier getrennt, püriert, gemixt, Backofen eingestellt und am Schluss alles wieder tipp-topp aufgeräumt wird.

Die Kinder waren immer mit grossem Eifer, Offenheit und Neugier dabei. Sie haben sich tatkräftig unterstützt und dabei viel gelacht. Bei manch einem Kind wurden am Wochenende zu Hause die Rezepte nachgekocht. Ein rundum gelungener Workshop, bei dem alle Sinne angeregt wurden.

Im neuen Jahr startet die Begabungsförderung in Churwalden mit einem Workshop zum Künstler Paul Klee. Auch dieser ist wieder komplett ausgebucht. Die Lehrerinnen freuen sich wieder auf neugierige Kinder.

CHRISTA OBRIST

