

Arbeitswoche in Varazze 2002

Allgemeinbildung/Turnen und Sport

Thema: Kultur-Spiegelbild einer Zeit

Zielsetzungen:

- Wir behandeln ... und kulturelle Produkte.
- Die Lernenden können bei Präsentationen angemessene Techniken einsetzen.
- Die Lernenden können den Inhalt und den Arbeitsprozess reflektieren und daraus Folgerungen formulieren.
- Die Lernenden können qualitativ lernen (integrierter Sportunterricht).

Arbeiten: Küchenarbeit nach speziellem Plan in Varazze am Montag, 10. Juni
Rezepte bearbeiten
Kurz-Präsentationen üben
Zusammenfassung schreiben
Rückbesinnung üben; Arbeits- und Lernjournal führen

Was hier so nüchtern tönt war in Wahrheit viel bunter und erfrischender: Varazze stellte auch dieses Jahr besondere Möglichkeiten in den Dienst der Beteiligten. Die Lehrlinge konnten in einer Umgebung lernen, die viele Freiheiten ermöglicht und die den Lernwünschen der Lehrlinge Rechnung tragen kann. So geschieht Lernen mal im Freien unter Bäumen, mal an Tischen, mal am Boden oder wie dieses Jahr in der Küche der Casa. Im Zentrum stand der Aspekt Kultur Liguriens, speziell die Gastronomie der Umgebung. Unter Mithilfe des Küchenchefs und Casa-Co-Leiters René Züger durften die Lehrlinge nach Rezepten kochen und die hungrigen Gäste verwöhnen. Dazu sorgte lose eingestreute Sportstunden für Abwechslung und damit als Voraussetzung für qualitatives Lernen. Die Rückbesinnung des Tuns vertiefte den Lerngehalt schliesslich.

Die nachstehenden Seiten zeigen Zusammenfassungen von Inhalten und Rezepten. Den Abschluss bietet ein Beispiel für eine Rückbesinnung.



Für die Zusammenstellung:
Peter Iseli, Berufsschullehrer



Zusammenfassungen der Lehrlinge

(Hinweis: Die Texte wurden ohne Korrektur der Rechtschreibung übernommen!)

Glasbläser, Pilze und Vogelscheuchen

Zwischen Alberga und Savona liegt das Hinterland. Schon vor der Zeitwende wurden Wälder abgeholzt und die Erde wurde von den häufigen Wolkenbrücken weggeschwemmt. Wenn man richtig Piemont geht sind die Böden Lehmig, die Hänge bewaldet, durchzogen von ganzjährig wasserführenden Flüssen. Aber auch Stausee gibt es dort, ein bekannter ist der Stausee von Osiglia. Das Wasser das dort zur Verfügung steht dient für das Handwerk und die Kleinindustrien. Millesimo war für seine Holz- und Lederwaren bekannt und bekam der gleiche Ruf wie Murano. Im 19. Jahrhundert schaffte die Familie Bormioli einen Aufschwung n und sein Glas wurde Weltbekannt. Heute gibt es nur noch einzelne Händler die das ausüben und man versucht Millesimo zu ein Ort der Tourismus der Ruhe zu entwickeln. Touristen gehen dorthin um zu Wandern, Bergluft zu atmen, zum Radfahren und vor allem zum Pilze sammeln. Dort gibt es ein Fest das man jeder Gericht mit Pilzen Probieren kann. Bardinetto ist nicht nur die Hauptstadt der Pilze sondern, ebenso berühmt für kuriose Veranstaltung der Vogelscheuche.

Der Goldschatz Liguriens: Duftiges, zartes Olivenöl

Dino Abb0 betreibt eine Ölmühle in der Nähe von Ligurien. Er ist mit seiner ganzen Familie seit mehr als 35 Jahre aktiv an seinem Spitzenöl „Olio di olivia extra vergine“ beschäftigt. Das sogenannte Jungferöl, Öl aus der ersten Pressung. Um solches Spitzenöl herzustellen, braucht man vorwiegend Oliven aus eigenem Anbau.

Die Oliven werden in Olivenbottichen gepresst. Die 600 kg schweren Mahlsteine aus Granit pressen nur das Fleisch der Oliven, beschädigen jedoch nicht den Kern.

Das ligurische Öl ist unter den Feinschmeckern schon längst bekannt. So wie Alain Ducasse, ein produktbesessener Koch aus Monte Carlo hängt am ligurischen Öl. „Es ist einfach eleganter, zarter und duftiger“. Die Ligurer geben besonders viel Wert auf die Zubereitung des Öls.

Für einen hohe Qualität des Öls, sollte die Ölsäure unter einem Prozent liegen. Tatsächlich haben ausgeprägte Olivenöle nie mehr als 0,2 Prozent, höchstens 0,5 Prozent. Nur der Mensch kann das Öl beurteilen, wie es ihm schmeckt. Öl aus unreifen Oliven ist grünlich, aus reifen Oliven Gold bis bis strohfarben. Öl frisch aus der Mühle ist niemals klar, sondern trüb und unklar.

Die Haupternte ist in guten Jahren der Dezember. Die Oliven sind nun alle gleich gross und dunkel gefärbt. Die Oliven sind nun alle gleich gross und dunkel gefärbt. Die Oliven werden geerntet, und in Kisten eingewogen. Zwölf Kisten zu 50 Kg werden benötigt für einen Mahlgang. Die manshohen Mahlsteine aus weissem Granit pressen nun die Oliven. Ungefähr eine Stunde dauert eine Presse, dabei hängt die Zeit von dem Reifegrad der Oliven ab. Der Brei wird nun gesammelt und nun in Kunststoff-Gefässe gefüllt. Durch den Druck der Gefässe wird das Öl aus dem Brei gepresst. Das Öl ist immer noch bitter. Dabei wird das Öl noch vom Fruchtwasser abgetrennt. Nun wird das Fertige Öl in Flaschen abgefüllt, und kann so verkauft werden.

Melanzane Ripiene

Kurzbeschreibung:

Es gibt verschiedene Arten von Auberginen, man sollte jedoch die ligurische wählen. Sie ist klein und keulenförmig und eignet sich besonders gut zum Füllen.

Die Auberginen wurden der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Löffel ausgehöhlt. Die Auberginen wurden kurz im Wasser blanchiert. Das ausgehöhlte Mark wurde gehackt, und in etwas Olivenöl benetzt. Weissbrot wurde die Rinde weggeschnitten, und in Milch getränkt. Zwiebeln wurden fein verschnitten und zu der Mischung gegeben. Um die Mischung noch ein wenig zu würzen, wurde Pfeffer und Majoran dazugegeben. Mit ein wenig Parmesan wurde nun die Mischung von Hand gemischt. Als die Mischung nun gleichmässig verteilt war, konnte man sie nun in die ausgehöhlten Auberginen verteilen und im Ofen braten.

Ausführung:

Acht kleine Auberginen der Länge nach aufschneiden und das Mark rausschneiden. Das Mark in einen kleinen Kessel geben, um dort die Mischung zu vermischen. Eine kleine Zwiebel wurde mit einem Messer geschnitten, und in den Kessel gegeben. Olivenöl extra vergine wurde dazugegeben. Vier Scheiben Weissbrot wurde die Rinde abgetrennt und in 50 mL Milch eingelegt. Die Milchbrocken wurden ebenfalls in den Kessel gegeben. Salz, Pfeffer und gehackter Majoran wurde als Würze dazugegeben.

Die Masse im Kessel wurde nun von Hand gemischt. 80 g Parmesan wurde untergemischt. Nun wurde die Mischung in den ausgehöhlten Auberginen verteilt. Ungefähr zwanzig Minuten wurden die Auberginen gebraten.

Zutaten:

- 8 kleine Auberginen
- Kleine Zwiebel
- Olivenöl extra vergine
- 4 Scheiben Weissbrot
- 50 mL Milch
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz
- Majoran
- Pfeffer

Oliven, Mittelalter und feine Küche

Die kleinen eierförmigen Früchte, mit sehr wenig aber sehr geschmacksintensives Fleisch, ist typisch für Ligurien. Von ihnen gewinnt man das beste Speiseöl. Sie wurden im 7. Jahrhundert von den Benediktinermönche in Taggia heimisch gemacht. Von da haben sie auch den Namen: „ Taggiasca“.

Die Mönche kümmerten sich damals um die Bildung und das Wohlergehen der Menschen, die sich das Auskommen verdienten, in dem sie Schafhirten oder Seeleute waren. Taggia wurde durch Anbau von Oliven, Mandeln, Zitrusfrüchte und Weinanbau eine blühende Stadt. Ihr spätmittelalterlicher Kern wird von einer intakten Mauer umrahmt, später wurde dies von stolzen Gebäuden, wie z.B. dem Barock angereichert. Die zweihundertsechzig Meter lange Brücke mit ihren sechzehn Bogen ist sehr Sehenswert.

Nach dem Krieg wurde an der Küste, nur vier Kilometer entfernt von Taggia, einen modernen Schwesterort gebaut. Jammerschade! Denn dort hätte es ein sehr schönen Badeort geben können. Der Strand ist aber herrlich. Das Restaurant „La Conchiglia“ lockt die Gäste an. Doch die Empfindlichen Gäste nehmen lieber innen Platz, als auf der Terrasse, der Verkehr fließt-, und die Mopeds knattern draußen vorbei.

Beim Besuch von „La Conchiglia“, fühlt man sich wohl.

Man wird von Patron Giacomo Ruffoni, bedient, mit der köstlichen Italienischen Küche, die Anna Parisi vorbereitet.

Die Italienische Küche ist leicht, bekömmlich und gesund. Es wird mit viel Gemüse und wenig Fett gekocht, sie benötigen nur das gute Olivenöl. Nur die Kekse für zum Kaffe werden mit Butter gemacht. Sogar das Plum-Cake wird mit Öl gebacken.

Der Patron weis zu jedem Gericht eine Geschichte zum erzählen.

Farinata Luxus der Bescheidenheit

Häufige Einrichtung in Genua sind die Farinottis, kleine lokale die Farinata, Mehlfladen verkaufen. Farinata sind fingerdicke Kuchen aus Kichererbsen, Olivenöl, Wasser und Salz. Diese Zutaten hören sich nicht nach einem besonderen Essen an, wer sich aber nicht zu gut vorkommt und einmal so etwas ausprobiert hat, der wird kaum glauben, dass aus diesen Zutaten eine so leckere Mahlzeit entstehen kann. Diese Spezialität wird heute aber unter von Pizzas und Teigtaschen verdrängt. Die meisten Farinottis mussten dadurch ihre Läden dicht machen, da die Nachfrage nicht mehr so groß ist. Es gibt aber immer noch sehr traditionelle Farinottis wie zum Beispiel die Familie Benvenuto, die in der Altstadt von Castello schon seit 200 Jahren ihre Farinata im Steinofen und unter loderndem Feuer herstellt. Kenner und Liebhaber stehen dort Schlange und genießen zu der Farinata ein Glas Rotwein. Neben der Farinata kann man dazu auch frisches Gemüse genießen. Farinata zählt als Luxus der Bescheidenheit. Es ist ein bescheidenes aber köstliches Essen.

Grissini

Die Geschichte der Grissini soll in Turin vor rund 150 Jahren begonnen haben, als der Sohn von König Vittorio Emanuele dem zweiten kein Brot essen wollte. Deshalb erfand der Turiner Bäcker ein aus Mehl, 1/3 mehr Wasser als Mehl, Olivenöl und mit Gries bestreutes Gebäck. Das Wasser lässt den Teig weicher werden, das Olivenöl gibt ihnen den Geschmack und das Gries lässt sie nicht zusammenkleben. Von dieser feuchten Masse werden kleine Stückchen geschnitten, die dann zu fingerdicken Strängen auseinandergezogen werden. Anschließend werden sie im Steinofen gebacken. Diese aufwendigen, von Hand gemachten Grissini sind immer unterschiedlich und es benötigt Übung, bis man es beherrscht (nicht wie die in Cellophan gepackten Maschinellhergestellten Grissini). In Italien gilt dies als Kunst, die als Artigianale bezeichnet wird. Dafür geben sie auch gerne mal ein paar Euro mehr aus. Die Grissini sind sozusagen vor-, Vorspeise, bis das „richtige“ kommt und dies von allen mit Wonne genossen werden.

Casa

Die Casa Henri Dunant hiess früher „Villa Giorgia“, welche von einer Prinzessin aus Bourbon-Spanien erbaut wurde.

Die Stiftung Casa Henri Dunant wurde 1961/1963 gegründet. Das Schweizerische Rote Kreuz, der Schweizerische Verband für beruflichen Unterricht und die Schweizerische Direktorenkonferenz Gewerblicher Berufs- und Fachschulen sind Stiftungsträger. Das Ziel der Stiftung ist die Erziehung Jugendlicher zur humanitären Tat im Sinne des Rotkreuzgedankens. Die Stiftung wird von der Eidgenossenschaft beaufsichtigt.

1948 wurde die Villa als Heim für halbwüchsige, verlassene und durch den Krieg verwahrloste Kinder. 1965 wurde die Casa Henri Dunant eröffnet und eingeweiht. 1980/1981 wurden die Fenster und Fassaden renoviert.

Berg-Gemüse

Im Nerviatal befindet sich der Ort Castelvittorie, wo auf den Terrassen Blumen und Gemüse gedeiht. Die fruchtbare Erde, die sonnige Lage und die Niederschläge verwandeln dieses Gebiet in einen Garten. Im Winter können sogar die Dahlien wachsen. Die Knollen bleiben im Boden, da dieser nie gefriert. Die Temperaturschwankungen sind verantwortlich, dass alles würziger und intensiver schmeckt. Das berühmteste Produkt sind die weissen Bohnen. Das Nerviatal ist auch die Heimat von Mario Muratore, Chefkoch, der ab und zu ein ländliches Fest mit grünem und rotem Gemüsekuchen aus dem Holzofen veranstaltet. Die Spezialität des Valnervia sind getrocknete Tomaten, welche zum Essen in Öl eingelegt werden.

Rezept für einen grünen Gemüsekuchen:

- Zutaten:
- 1 Rezept Pizzateig
 - 1 Zwiebel
 - 4 Knoblauchzehen
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 kg Zucchini
 - Salz
 - Pfeffer
 - 150 g geriebener Parmesan
 - 1 Ei

Zubereitung: Den Teig zubereiten und auf dem Backblech auslegen. Für den Belag werden die Zwiebeln und der Knoblauch fein gehackt und im Öl angedünst. Die Zucchini werden geraffelt und so lange mitgedünstet bis der Saft verkocht ist. Der Salz und Pfeffer mit dem Käse und Ei vermischen und auf dem Teig verteilen. Bei 220°C im Backofen eine halbe Stunde backen.

Die Kräuterteigtasche

Die Teigtaschen sind grosse Ravioli, die man auf ligurisch Pansoti oder häufiger Pansotti nennt.

Der Nudelteig wird sehr dünn ausgewalzt und in etwa acht bis zehn Zentimeter grosse Quadrate geschnitten, für Ravioli schneidet man kleinere Teigstücke. Mit dem Löffel setzt man die Quark- Kräuter- Füllung auf die Quadratmitte. Die Teigtaschen werden diagonal über die Füllungen zusammengeführt, so das ein Dreiecke entsteht. Für einen besseren Zusammenhalt, kann man die Teigstücke mit Eigelb bestreichen, das Eigelb wirkt dann wie ein Lehm. Jetzt nimmt man die beiden Seiten und klebt sie zusammen. Jetzt ist es sehr wichtig, das man die Füllung beim zusammen führen nicht aus dem Teig drückt. Ist das Zusammenführen gelungen, drückt man jetzt die Füllung nach oben, so das die Taschen ein pralles Bäuchlein erhalten. Von dieser Form haben die Taschen auch ihren Namen, denn pancia ist italienisch und heisst auf deutsch Bauch. So lässt sich auch der Name Pansoti ableiten. Die beiden zusammen geführten Ecken werden jetzt übereinander gelegt und festgedrückt, so das sie von alleine halten. Das Bearbeiten des Teiges geht einfacher, wenn der Teig wie auch die Arbeitsfläche mit Mehl bestäubt wird. Die Teigtaschen können Roh eingefroren werden, will man sie aber kochen müssen sie zuerst aufgetaut werden.

Rezept für 4-6 Personen:

- Nudelteig (nach gebrauch: Vorspeise oder Hauptgang)
- 2 Eier
- 200g Ricotta (oder auch Magerquark oder Schichtkäse)
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Kräuter- und Spinatblätter

- Salz, Muskat, Pfeffer (nach Eigenmass)
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Eigelb

Olivenhaine: ein Segen für das Land

Die Olivenbäume geben der ligurischen Landschaft einen unverwechselbaren Charakter. Die Blätter wechseln ihre Farbe wie ein Chamäleon, von schneeweiss über sämtliche Grünschattierungen bis blau, sogar nachtschwarz.

Wegen der mühseligen Art des Anbaus, kommen Maschinen kaum zum Einsatz. In den siebziger Jahren hackten viele Bauern die Olivenbäume heraus, weil statt des teuren Olivenöls lieber das billige Soja- oder Saatöl verwendet wurde. Wissenschaftler fanden aber heraus, dass Olivenöl für Menschen gleichbedeutende Wichtigkeit wie die Muttermilch hat. Wegen dem hohen Anteil von einfach wie mehrfach ungesättigten Fettsäuren wird der Cholesterinspiegel positiv beeinflusst. Somit treten Krankheiten wie Arterioskulose, Herzerkrankungen und andere Wohlstandskrankheiten weniger auf.

Die feinsten, elegantesten und süssesten Olivenöle Liguriens kommen aus dem Hinterland von Imperia. Dort ist ein mildes Klima und die Bäume sind vor Frost und kalten Winden im November die Oliven geschützt. Die Bäume fühlen sich auf einer Höhe von 600-700 Metern am wohlsten.

Wenn sich im November die Oliven beginnen zu verfärben, so nähert sich die Zeit der Ernte. Die Bauern spannen Netze unter die Bäume, wo dann die Oliven reinfallen. Wenn der Wind die Oliven nicht von den Bäumen treibt, dann werden sie mit Stangen herunter geschlagen. Die Oliven dürfen nicht auf den Boden fallen, weil sie sonst ihre Qualität verlieren. Weil nicht das Jahr des Wachstums, sondern der Ernte auf dem Etikett vermerkt wird, gibt es schon ab Januar das Öl des neuen Jahres.

Facaccia und Camoglies

Ein typisches Beispiel für ein traditionelles Fladenbrot aus dem Mittelmeerraum die Focaccia. Zubereitet aus einem Hefeteig den man zentimeterdick ausgewalzt und auf ein mit Olivenöl eingefettetes Blech gibt und ebenfalls mit Öl übergiesst. Mit den Fingerspitzen werden dann „Beulen“ in den Teig gedrückt und mit grobem Salz bestreut. Gebacken wird die Focaccia 8 bis 10 Minuten bei bis zu 300°C. Die besten Focacce gibt es bei „Revello“ in Camogoli, hier werden seit 1964 vom Morgen bis am Abend enorme mengen an Focacce gebacken.

Eine weitere Spezialität von Revello sind seine Camoglies ein pralinenartiges Gebäck welches zum grössten Teil aus Mandeln und Zucker besteht. Diese camoglies können natürlich mit Rum, Kaffe, Schokolade, Amaretto oder Orangenschale verfeinert werden.



Geschichte und Gemüse: Albenga

Albenga, eine Stadt in Ligurien, mit einer grossen Vergangenheit. Die Römer beuteten die ganze ligurische Küste und bildete die Strasse Via Aurelia. Aurelia war damals ein bedeutender Handesschnittpunkt.

Anfangs 5. Jahrhundert zerstörten Vandalen, die Stadt Albenga bis auf die Grundmauern. Da dies jedoch ein wichtiger Stützpunkt der Römer war, wurde die Stadt schnell wieder aufgebaut.

Im Mittelalter übernahm die Grafschaft von Ivrea die Herrschaft und belebte die alten kulturellen und wirtschaftlichen Bindungen wieder, wobei Albenga die Hauptstadt des Reiches wurde. Doch es begann ein Machtstreit zwischen dem Kaiser und dem Papst. Die wechselnden Verbündungen führten dazu, dass Genua das Hinterland Piemont von Albenga eroberte.

Ein gravierender Punkt in der Geschichte der Stadt nahm, die Überschwemmung der ganzen Stadt ein. Durch dies versank Albenga in den Schlaf einer Kleinstadt. Die Denkmäler sind jedoch immer noch zu besichtigen.

Die Gemüesfelder von Albenga entwickelten sich erst später. Damals wuchsen auch die heute berühmten violetten Spargeln. Diese sind gemüsiger sowie charakterischer als die grünen/ weissen Spargeln. Die lila Spargel wird mit Salz, Olivenöl, ungeschnitten gekocht und verspiesen.

Minestrone

Eines der typischsten ligurischen Gerichte ist eine Gemüsesuppe. Sie wird Minestrone genannt und oft zu einem Volksfest im Herbst gegessen. Es erstaunt etwas, dass dieses Gericht nicht ein Fischgericht ist. Das lässt sich aber einfach erklären: Früher als noch nicht so viel Tourismus herrschte, lagen weite Gemüesfelder wo heute Hotels stehen. Diese liessen ein solches Gericht entstehen. Es gibt aber auch ein Fischgericht: Risotto nero. Dieser schwarze Reis wird mit der Tinte von Tintenfischen gefärbt, was ihm einen würzigen Geschmack gibt. Es wird Sepia - Tintenfisch dazu verwendet.

Im Moment ein Renner in der Gastronomie und in Italien schon lange Tradition, ist der Zitronenlikör. Viele Italiener stellen ihn selber her und er wird oft zu den oben erwähnten Gerichten gegessen.

Die Schweizer wandern aus

25 Jahre als Lehrerin und Architekt waren den Schweizern genug. So beschlossen sie, irgendwo im Süden einen neuen Lebensabschnitt zu beginnen.

Aus Neugierde bewarben sich die zwei abenteuerlichen Schweizer auf eine Anzeige, in der ein älteres italienisches Paar einen Nachfolger für die Betreuung eines kleinen Weingutes suchte.

Mit Unterstützung des Vorbesitzerpaares Biamonti, des Kellermeisters Marco und des Önologen Lannati beschlossen sie, das Gut mit seinen 7 Hektaren Rebberg und den 500 Olivenbäumen zu übernehmen.

Mit ein paar kleinen Eingriffen verwandelte der neue Hausherr und Architekt das Weingut „Giuncheo“ in ein kleines Paradies.

Bauernküche im Hinterland

Campo di Né verfügt erst seit den sechziger Jahren über eine Strasse, auf der man direkt in das kleine Dörfchen gelangen kann. Die Einwohner leben von den wenigen Dingen die dort wachsen. Die Nahrungsmittel sind Kräuter, Hülsenfrüchte, Oliven, Kastanien..... Das Dorf besitzt nicht viel, und die Einwohner können kaum davon leben.

Trotz der Strasse hat sich für die Einwohner von Campo di Né nichts geändert, auch nicht ihre Lebensweise. Eine neue Perspektive täte jedoch diesen Leuten gut.

Sergio Circella sagt, dass das Dorf aber den Tourismus an der Küste fördere. Seit sein Vater mit seiner Ölmühle nur noch wenig verdiene, hätten er und seine Familie eine Bauernküche aufgemacht, wo seine Mutter koche. Das Geschäft hatte Erfolg und die Familie konnte sich einen Traum verwirklichen. (Eine leicht aufgewertete Bauernküche zu eröffnen).

Beispiel einer Rückbesinnung

Küchenarbeit

Für einen Tag wurde von den Schülern gekocht mit Hilfe eines Kochs. Dabei hatte man die Auswahl zwischen verschiedenen Menus, sei es Hauptgang oder Dessert. Ich und René B. wählten Melanzane Ripiene. Das sind Auberginen gefüllt mit dem Mark der Auberginen. Mit Zutaten wie Zwiebeln, Gewürze und Brot. Wir konnten dabei Musik hören, das lockerte so die Stimmung auf. Wenn wir Probleme hatten mit der Durchführung des Zubereitens, so konnten wir den Koch fragen, der uns dabei zu Hilfe stand.

Benötigte Zutaten:

- 15 kleine Auberginen
- 3 Kleine Zwiebel
- Olivenöl extra vergine
- 12 Scheiben Weissbrot
- 150 mL Milch
- ca. 250 g geriebener Parmesan
- Salz
- Majoran
- Pfeffer

Wir brauchten dabei 15 Auberginen, nach ligurischer Art. Diese waren klein, praktisch zum Füllen der Mischung.

Die Auberginen wurden dabei der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Löffel wurde das Mark herausgeschnitten. In einem Mixer wurde das Mark mit 4 Zwiebeln sehr gut vermischt. Mit Parmesan, Majoran und Pfeffer gab es den Auberginen den richtigen Geschmack. Die Mischung wurde nun in die ausgehöhlten Auberginen verteilt, und im Ofen während zwanzig Minuten überbacken. Am Schluss wurden die fertigen Auberginen schön auf Platten aufgedeckt. Am Schluss des Kochens musste ich und René die Auberginen noch der Klasse vorstellen was wir wie und was gemacht hatten.

Rückbesinnung Küchenarbeit

Es war sehr positiv vom Koch her, dass wir Musik hören durften während dem Kochen. Dies spornte uns sehr an, weil es doch ab und zu mühsam war. Das arbeiten an Melanzana machte uns beiden Spass. Das Arbeiten machte uns eigentlich keine Probleme, obwohl wir manchmal die Hilfe des Kochs brauchten. Die Gruppe, die selbstgemachte Teigwaren hatten, kamen noch in Stress, weil sie nicht um die abgemachte Zeit fertig wurden. Da mussten noch ein paar Hände anpacken, dass es rechtzeitig fertig war. Diese Speise, die ich und René kochte, war uns neu. Wir waren sehr gespannt, wie das Resultat aussehen wird. Doch als wir fertig mit Kochen waren, waren wir überrascht. Als wir unsere Speise vorstellten, waren wir nur ein bisschen nervös. Wir hatten jedoch noch das Blanchieren der Auberginen vergessen zu erwähnen, was jedoch nicht auffiel. Obwohl wir nicht viel assen, glaubten wir, dass das Essen doch positiv ankam bei den Leuten.

OL durch Varazze

Wir mussten einen OL durch Varazze machen mit dem Velo, um die Stadt besser kennen zu lernen. Dabei mussten wir Acht Posten suchen, die verteilt auf einer Stadtkarte waren. Wir hatten dabei ungefähr 1 Stunde Zeit um den OL zu absolvieren.