

## Alle Nachrichten aus der Wirtschaftsschule Seligenthal

### Spanischunterricht mal anders!

#### Spanisch und Lateinamerikanisch kochen

Kurz vor Weihnachten hatten die DELE A1 Gruppen die Gelegenheit, gemeinsam mit Lehrkraft Mariana Gronewald-Haake ein wenig in die kulinarische Welt Spaniens und Lateinamerikas zu schnuppern.

Es galt, möglichst vielfältige Speisen auf 90 Minuten zuzubereiten und gemeinsam zu verspeisen. Dabei sollte der Spanischunterricht nicht zu kurz kommen. Ein Unterfangen, das allen Teilnehmern sehr gut gelungen ist.

Die Schülerinnen und Schüler bereiteten einige Tapas und Empanadas zu. Tapas sind kleine kulinarische Schmankerl, die in Spanien traditionell auf einem Deckel (=tapa) zu einem Getränk serviert werden, sich jedoch mehr und mehr zu einer eigenen Art der Speise mausern. Wir entschieden uns, Datteln im Speckmantel ,Thunfischsalat und Serranoschinken mit Ziegenkäse zuzubereiten. Empanadas sind gefüllte Teigtaschen, die in vielen Varianten in ganz Lateinamerika gegessen werden. Wir wählten die argentinischen Empanadas mit zwei unterschiedlichen Füllungen, nämlich mit Schinken und Käse und mit einer Maiscremefüllung, die in Argentinien „humita“ genannt wird.

Nach dem Kochen ging es ans Probieren. Alle Schüler waren begeistert und es wurden die spanischen Namen zu den einzelnen Zutaten ausgetauscht, Tipps weiter gegeben, wie man das Eine oder Andere noch besser oder schmackhafter zubereiten könnte. In ungezwungener Atmosphäre haben die Gruppen im Anschluss mit Spaß und viel Gelächter den Nachmittag (an der Spüle) abgeschlossen.

Wir sind uns einig, dass wir das Kochen auf jeden Fall wiederholen werden und freuen uns auch darauf, zum Kennenlerntag oder Sommerfest mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Spanien und Lateinamerika aufwarten zu können!



Autor: mgh, eb | Datum: 11.01.2018

Zurück