

„The Good Food Connection“

Besuch der Painsley Catholic Academy am OWG

19.06. bis 29.06.2014

Inhaltsverzeichnis	Seitenzahl
Programm und Ablauf	2
Broschüre für die englischen Gastschüler als Guide während des Aufenthaltes inkl. einiger nachträglicher hinzugefügter Resultate	3
• Gastonomie: Hütte des Pfälzer Waldvereins „Im Schneiderfeld“	4
• Gastonomie: Eisdiele	6
• Pizza Backen	7
• Gastonomie „Sportpark Dahn“	8
• Gastonomie „Tommy’s Imbiss“	9
• Gastonomie – eine Speisekarte	11
• Kochkurs „Rinderrouladen“ mit Verkostung	12
• Kartoffelsuppe	14
• Tagebuch „Persönlicher Speiseplan“	15
• Glossar für neu gelernte Wörter	18
Einkaufen für die große gemeinsame Kochaktion in der Schulküche	
• Urkunde „Sprachtest für Einkaufen und Kochen“	21
• Stadt- und Marktrallye in Landau	22
• Einkaufen auf dem Landauer Wochenmarkt: Einkaufslisten 1 bis 4	25
Gemeinsame Kochaktion	
• Mini-Meatballs – Frikadellen	27
• Vegetable Burger – Gemüseburger	28
• Vegetable-Ham/Bacon Package – Gemüse-Schinken-Plättchen	29
• Fruitsala – Obstsalat	30
• Potato Salad – Kartoffelsalat	31
• Pasta-Salad – Nudelsalat	32
• Picnic-Bread – Picknickbrot	33
• Mascarponecreme	34
Besuch bei Öko-Bauer Gensheimer in Offenbach an der Queich	36

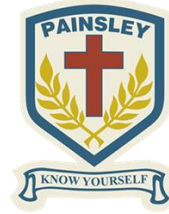
<u>Date</u>	<u>mornings</u>	<u>afternoon</u>	<u>evening</u>
Fri 20			Ankunft am frühen Abend
Sat 21	10.00 am Schulzentrum: Burg Dahn; Felsenweg; PWV-Hütte (Mittagessen) Ende 15.00 am Schulzentrum - englische Schüler werden von Familien abgeholt		Abendessen und Übernachtung in Familie
Sun 22	Gastfamilien - Abendessen bitte in Gastfamilien		Englische Schüler nach Schindhart*: bis spätestens 22:00
Mon 23	9.00 Sprachkurs + Kochen Mittagessen	Gang durch Dahn Ende 16.00 Vortrag/Führung "Eisdiele" etc.	Englische Schüler in Schindhart*
Tue 24	8.00 Abfahrt zum Landauer Wochenmarkt: ab 16.00 Pizza Backen Einkaufen auf dem Markt; Stadtführung; Rückkehr: 16.00		18.00 WM-Fußballspiel in der Schule England gegen Costa Rica - mit Pizza Anmeldung für dt. Schüler erforderlich!!
Wed 25	9.00 Gruppen für Kochen // Rezepte // Kochbuch Kochvideo // Spiele	Gruppen für Kochen // Rezepte // Kochbuch Kochvideo // Spiele	Picnic - Nonnensteg (Pfaffendölle) Ende 17.00
Thur 26	8.00 Abfahrt nach Speyer Besuch des Betriebs Gensheimer - Bio-Gemüsebauernhof in Offenbach Dom; Rhein/Picknick/Stadt		17.00 Sportpark Anmeldung für dt. Schüler erforderlich!!
Fri 27	10:00 am Schulzentrum Wanderung über Thomys Currywurst (Reichenbach) zum Bärenbrunnenhof. Ca. 15:00: Englische Schüler werden von Eltern abgeholt Heimfahrt der dt. Schüler ohne Partner!?		Gastfamilien
Sam 28	Gastfamilien		Englische Schüler nach Schindhart*: 22:00
Son 29	6:00 Rückfahrt nach England		

*Schindhart: Gasthaus „Kuckucksfelsen“



Otfried-von-Weissenburg-Gymnasium
Dahn - Deutschland

Catholic Painsley Academy
Cheadle - United Kingdom



The Good Food Connection



19.06. – 29.06.2014



Programm für lebenslanges Lernen

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Celine, Verena

PWV-Hütte: „Im Schneiderfeld“

Fakten und Regeln über Hütten des Pfälzer Waldvereins

- Pfälzer Waldverein über 100 Jahre alt *more than 100 years old*
- mehr als 100 Hütten *more than 100 cottages*
- 12.000 markierte Wanderwege *12.000 trails*

- Hütte "Im Schneiderfeld" seit 1953 *since 1953*
- man kann mit dem Auto zur Hütte fahren *you can reach it by car*
- montags und dienstags geschlossen *on Mondays and Tuesdays closed*
- Pfälzer Spezialitäten (Knödel, Sauerkraut, ...) *Palatine specialities*
- Man kann dort auch schlafen *you can stay there over night*
- Spielplatz für Kinder *playground for kids*
- Wanderer (alte Leute, Familien) *Backpacker (old people; families)*
- Selbstbedienung *self service*
- Bring dinner tray back to counter*

Menschen in den Hütten des Pfälzerwald-Verein

- Menschen arbeiten ehrenamtlich in den Hütten *staff is not paid for work*
- Leute, die gerne im Wald wandern/spazieren gehen *people who like hiking/walking*



German	English
Leberknödel	liver dumpling
Sauerkraut	sauerkraut
Bratwurst	sausage
gebratene Kartoffeln	roasted potatoes
Saumagen	sausage with potatoes
Kuchen:	cake:
Bienenstich	bee sting cake
Käsekuchen	cheese cake
Kranzkuchen	yeast cake

Celine und Verena bei ihrem Vortrag über die „Pfälzer Waldhütte“ und ihre Spezialitäten



Eisdiele



Translation:

Ich hätte gerne ...
→ I'd like to have

Eine Kugel/ein Bällchen
→ A scoop

Eine Waffel
→ A cornet

Ein Becher
→ A bowl

Sahne
→ Cream

Milchshake
→ Milkshake

Eisbecher
→ Sundae

Ich hätte gerne eine Kugel Schokolade im Becher .
I'd like to have one scoop of chocolate in a bowl.

Pizza Backen / How to bake a pizza

Menge/amount	Zutaten	ingredients
500ml	lauwarmes Wasser	warm water
925g	Mehl	flour
40g	Hefe	yeast
20g	Salz	salt
25ml	Olivenöl	olive oil
1 Prise/pinch	Zucker	sugar

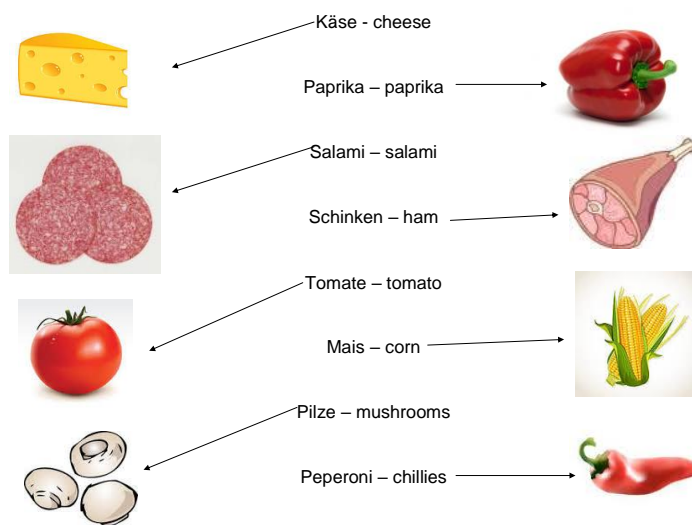
Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Im lauwarmen Wasser die Hefe und das Olivenöl mit dem Salz und Zucker auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten. Eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig auf einem Blech ausrollen und nach Belieben belegen. Die Pizza 15 bis 20 Min. bei 250°C backen.

Preparation:

Preheat the baking oven up to 250°C. Dissolve the yeast and the olive oil together with salt and sugar in the warm water. Add the flour and knead all ingredients into a smooth dough. Leave the dough at a warm place for half an hour. Roll out the dough on a baking sheet and put any toppings on it. Bake the pizza 15 to 20 minutes at 250°C.

Belag/Toppings:



Anna, Seline

Sportpark Dahn

Täglich geöffnet /open daily:

Mo.-Thu. 23.00

Fr. - Sa. 23.00

Sunday 22.00

Always hot meals !

Angebote/offers:

- Tennis
- Squash
- Kegeln (ninepins)
- Bowling



Essen/food :

- Salate (salads)
- Nudeln in allen Variationen (noodles in all variations)
- warme Vorspeisen (hot appetizers)
- Überbackene Spezialitäten (Baked specialties)
- Pizzen



www.sportparkdahn.de
Telefon /phone: 06391/2131

Simon, Pascal, Marius, Maximilian, Timon

Tommy`s Imbiss



Bewertung zu Tommy's Imbiss
apple10fan via Android

Tommy's Imbiss ist einer der besten Imbisse die es gibt! (Meiner Meinung)
Er bietet zu niedrigen Preisen, leckere und große Speisen an!
Mein Tipp: Currywurst mit Pommes! Die Pommes sind einfach fantastisch.

Er ist auch sehr freundlich zu seinen Kunden!
Parkplätze sind genug vorhanden :)

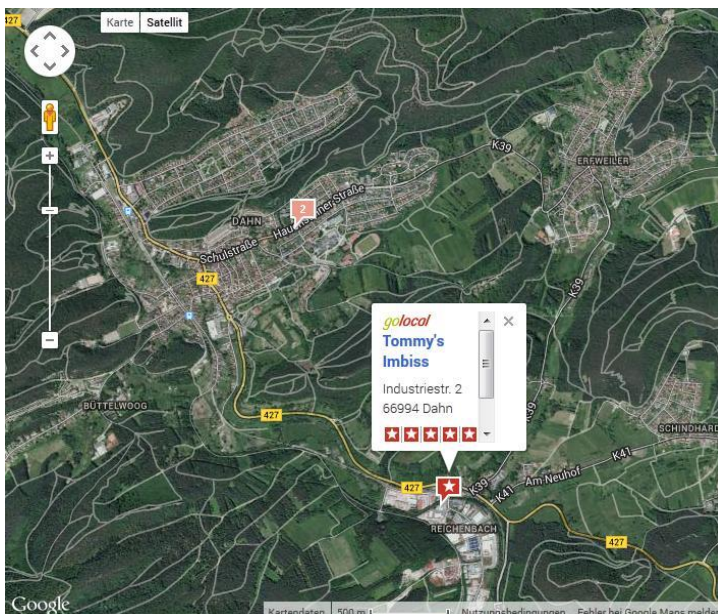
Ich gehe sehr gerne zu ihn!

Speisekarte/menu

Currywurst
Paprikawurst/chorizo sausage
Zigeunerwurst/gypsy sausage

Käsewurst/cheese sausage
Wiener Schnitzel
Frikadelle/meatball

jeweils wahlweise mit Pommes Frites oder Brötchen/
each optionally with fries or bread



Tommy's Imbiss

Adresse/address

Industriestraße 2
66994 Dahn

Telefon/telephone number

+49 6391 3062

Montag/Monday	11 am – 6pm
Dienstag/Tuesday	11 am – 6pm
Mittwoch/Wednesday	11 am – 6pm
Donnerstag/Thursday	11 am – 6pm
Freitag/Friday	11 am – 6pm
Samstag/Saturday	geschlossen/closed
Sonntag/Sunday	geschlossen/closed

Curry Wurst in Tommy's Imbiss



Marius, Pascal, Timon

Speisekarte/Menu

[Vorspeisen & Suppen](#)

[Salatvariationen](#)

[Pfälzer Spezialitäten](#)

[Steakkarte](#)

[Schwein & Geflügel](#)

[Fisch- & Wildspezialitäten](#)

[Pfälzer Flammkuchen](#)

[Vegetarische Gerichte & Kinderkarte](#)

[Eiskarte](#)

[Brunch & Frühstück](#)

[Appetizer & Soups](#)

[Salad Variations](#)

[„Pfälzer“ Specialities](#)

[Steak Map](#)

[Pork & Poultry](#)

[Fish- & Wildspecialities](#)

[„Pfälzer Flammkuchen“](#)

[Vegetarian Food & Kids' Menu](#)

[Ice Cream Menu](#)

[Brunch & Breakfast](#)



Rumpsteak

Rinderrouladen

Zutaten für 43 Personen:

- 43 große Rouladen vom Rind
- 4300g Hackfleisch, gemischt
- 1075g Möhren
- 1075g Sellerie
- 21 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, mittelgroß bis groß
- 1613g Gewürzgurken
- 1613g Bacon
- 10 $\frac{3}{4}$ TL Pfeffer, ganz
- 10 $\frac{3}{4}$ Lorbeerblatt
- 21 $\frac{1}{2}$ Nelken
- 32 $\frac{1}{4}$ Körner Piment (Nelkenpfeffer)
- 21 $\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
- 5375 ml Brühe
- 1075 ml Rotwein
- Pfeffer
- Salz
- Saucenbinder
- Öl
- 43 EL Senf

Zubereitung:

1. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden
2. eine Zwiebel in feine Ringe schneiden
3. Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen
4. jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen
5. auf Rouladen Speckscheiben, Gurkenwürfel + Zwiebelringe verteilen
6. 100g Hackfleisch auf Rouladen geben und aufrollen
7. mit Zahnstochern feststecken
8. Öl erhitzen, darin Rouladen anbraten
9. die restlichen Zwiebel, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden
10. Rouladen aus dem Bräter nehmen
11. Im Bräter die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark und Gewürze zufügen und gut rösten
12. Mit dem Wein ablöschen und das "eingebrannte" mit dem Kochlöffel lösen
13. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen
14. Nochmals einkochen lassen, dann die restliche Brühe zugeben, Rouladen auf das Gemüse geben
15. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein
16. Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlere Temperatur und geschlossenem Deckel 1 Stunde schmoren lassen
17. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren lassen
18. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit 2 mal wenden
19. Die Rouladen entnehmen
20. Die Soße durch ein Sieb gießen
21. Soße eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack binden

Rinderrouladen: Präsentation und Buffet



Kartoffelsuppe

Zutaten (für ca. 40 Personen):

- 21 ½ Esslöffel Öl (Sonnenblumenöl)
- 10 ¾ Zwiebeln
- 43 Möhren
- 7525 g Kartoffeln
- 10 ¾ Stangen Lauch
- 10 ¾ L Gemüsebrühe
- Majoran, Thymian gerebelt
- Salz und Pfeffer
- 21 ½ Lorbeerblätter
- 21 ½ Nelken
- 10 ¾ Bund Petersilie, glatt
- 10 ¾ Becher Creme fraiche

Wer möchte:

- 1075 g Speck, durchwachsen
- 43 Wiener Würstchen

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen. Kartoffeln in Würfel, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Speck anbraten. Zwiebeln glasig dünsten. Gemüse dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen bis das Gemüse bedeckt ist, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben und 30 Min. kochen lassen. Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Petersilie hinzugeben. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Alles Weichkochen und pürieren. Mit Speck, Würstchen und Creme fraiche servieren.



Anna

Persönlicher Speiseplan

Tag und Ort	Frühstück	Mittagessen

Persönliche Bemerkungen:

Hier kannst Du Deine gegessenen Speisen eintragen

Mittag	Abend	Kleiner Snack

Persönliche Bemerkungen:

Persönlicher Speiseplan

Tag und Ort	Frühstück	Mittagessen

Persönliche Bemerkungen:

Hier kannst Du Deine gegessenen Speisen eintragen.

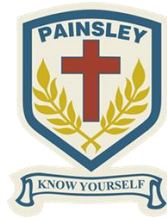
Mittag	Abend	Kleiner Snack zwischen durch

Persönliche Bemerkungen:



Otfried-von-Weissenburg-Gymnasium
Dahn - Deutschland

Catholic Painsley Academy
Cheadle - United Kingdom



Urkunde

Hiermit wird bestätigt, dass der Schüler/die Schülerin



an einem zweistündigen Sprachkurs im Rahmen des Projekts THE GOOD FOOD CONNECTION teilgenommen hat und dabei seine/ihre hervorragenden Kenntnisse im Bereich „Deutsche Speisen, Getränke und Küche“ unter Beweis gestellt hat.

Dahn; den 23.06.2014

Christian Stalter (Lehrer am OWG)



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Stadt- und Marktrallye in Landau

Willkommen in Landau!

Du bist in einer mittelgroßen deutschen Stadt mit 43.615 Einwohnern. Die Region, in der Landau liegt, ist die so genannte Pfalz. Diese Region ist berühmt für ihre Weine.

Auf dem Rathausplatz findet zweimal in der Woche Markt statt: dienstags und samstags. An vielen Ständen verkaufen Obst- und Gemüsebauern ihre Waren; daneben gibt es noch Metzgereien und Bäckereien sowie Stände mit anderen Spezialitäten und Pflanzen.

Unten sind Aufgaben aufgelistet, die gelöst werden wollen. Oftmals reicht es sich einfach genau umzuschauen; manchmal musst Du aber auch einen Verkäufer ansprechen und fragen.

Am Ende warten einige Preise für diejenigen, die sich tapfer geschlagen haben!! Viel Spaß!!

NAMEN: _____

Der Wochenmarkt

1. An wie vielen Ständen kann man Erdbeeren kaufen? _____
2. Finde das günstigste Angebot für Erdbeeren?
Beweisphoto!! _____
3. Wie viele Metzgereien gibt es auf dem Markt? _____
4. Finde die schwerste Wassermelone!
Beweisphoto (mit Waage und Gewichtsangabe)!! _____
5. Welcher Gemüsebauer muss den weitesten Weg von _____ km
seinem Hof nach Landau zurücklegen
Herkunftsort und Entfernung angeben! _____

Der Rathausplatz und die Marktstraße vom Wochenmarkt bis zur Stiftskirche

6. Wie lautet der Name des Gebäudes, auf dessen Spitze _____
zwei Männer stehen?
Was ist die Aufgabe dieser Männer? _____
7. Wer ist der Mann in der Mitte des Rathausplatzes? _____
Todesjahr und Alter, in dem er gestorben ist. _____
Name des Gebäudes im Rücken des Reiters? _____
8. Wo und wie lässt sich eine akute Gummibärchenflaute _____
auf dem Rathausplatz schnell beheben? _____
9. Wie lautet das heutige Sonderangebot? _____
10. In den Namen von 3 Apotheken finden sich "Flügel".
Dennoch passt eine Apotheke nicht zu den beiden anderen! Welche? Warum?
1) _____ 2) _____ 3) _____

11. Wie viele Restaurants bzw. Bistros bzw. Grills kannst Du finden? Schreibe die Namen
auf. Wie viel kostet das günstigste Tagesgericht? **Beweisphoto!!**
1) _____ 2) _____
3) _____ 4) _____
5) _____

12. Auf dem Rathausplatz gibt es eine Eisdiele. Wie heißt die Eisdiele? Wie teuer ist ein
Bällchen Eis? Wie viele Eissorten hat die Eisdiele?
Name: _____ Preis pro Bällchen _____
Zahl der Eissorten _____

Besuch auf dem Landauer Markt



Einkaufsliste - Preisliste**Gruppe 1 – Namen:** _____

Menge	Gemüse (deutsch)	Gemüse (englisch) Name des Bauern	Preis pro Kilo/Stück/Schale	Preis
10	Frühlingszwiebeln			
5 Stangen	Lauch			
4 kg	Möhren			
4	Zucchini			
12	Roter Paprika			
Gesamtsumme				

Einkaufsliste - Preisliste**Gruppe 2 – Namen:** _____

Menge	Gemüse (deutsch)	Gemüse (englisch) Name des Bauern	Preis pro Kilo/Stück/Schale	Preis
2 kg	Kartoffeln			
500 g	Schalotten			
4	Salatgurken			
2 Bund	Schnittlauch			
5 kg	Zwiebeln			
Gesamtsumme				

Einkaufsliste - Preisliste**Gruppe 3 – Namen:** _____

Menge	Gemüse (deutsch)	Gemüse (englisch) Name des Bauern	Preis pro Kilo/Stück/Schale	Preis
4 kg	Äpfel			
2	Auberginen			
3 Bund	Petersilie			
4	Limetten			
3	Knoblauchzehen			
Gesamtsumme				

Einkaufsliste - Preisliste**Gruppe 4 – Namen:** _____

Menge	Gemüse (deutsch)	Gemüse (englisch) Name des Bauern	Preis pro Kilo/Stück/Schale	Preis
8	Bananen			
5	Orangen			
2	Grapefruits			
4	Zitronen			
3	Knoblauchzehen			
Gesamtsumme				

Mini- Meatballs

- for lunch, buffet or picnic

Ingredients:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. 500g meat | 10.500g Hackfleisch |
| 2. 2 eggs | 11.2 Eier |
| 3. 1 onion | 12.1 Zwiebel |
| 4. 3 tablespoons breadcrumbs | 13.3 EL Semmelbrösel |
| 5. 2 garlics | 14.2 Knoblauchzehen |
| 6. paprika powder | 15. Paprikapulver |
| 7. mustard | 16. Senf |
| 8. salt | 17. Salz |
| 9. pepper | 18. Pfeffer |

Time to make: ca. 15 min

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Work stages:

Arbeitsschritte:

1. Mix the meat with onions, eggs, garlic, breadcrumbs.
Mische das Hackfleisch, die Zwiebeln, Eier, den Knoblauch und die Semmelbrösel miteinander.
2. Then flavour the mix with paprika powder, mustard, salt and pepper.
Würze dann mit Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer.
3. Form with wet hands small balls and put them for one hour in the fridge.
Forme nun mit feuchten Händen kleine Bällchen.
4. Then roast the meatballs on two sides.
Brate zum Schluss die Bällchen auf zwei Seiten.



Lea-Marie, Luisa, Eleanor und Bryony

Gemüseburger // Vegetable Burger:

Ingredients for 12 Portions:

6 carrots
2 sticks of leek
3 onions
3 garlic bulbs
6 eggs
12 spoons of whole grain
375 ml of vegetable stock (or cooking oil)
salt
pepper
3 teaspoons of oregano

Zutaten für 12 Personen:

6 Karotten
2 Stangen Lauch
3 Zwiebeln
3 Stück Knoblauch
6 Eier
12 Esslöffel Haferflocken
375 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
3 Teelöffel Oregano



Method:

- Wash the vegetables and grate the carrots.
- After that chop the onions into small pieces and chop the leek.
- Crush the garlic and chop into small pieces.
- While you heat the pan, mix the oatmeal and the egg together.
- After, add all the ingredients and mix with the vegetable stock well.
- Mix and heat and ingredients and add the seasonings until it tastes good.
- Leave for twenty minutes.
- After cooking time, mix all the ingredients again, until equally mixed with the vegetable stock or oatmeal.
- Make small pieces and heat the stove, whilst mixing ingredients with the oil.
- Cook on one side and then cook on the other side.

Zubereitung:

- Gemüse waschen und Karotten fein raspeln.
- Zwiebeln fein würfeln und Lauch in feine Ringe schneiden.
- Knoblauch klein schneiden und Gemüse mit wenig Pflanzenfett kurz andünsten.
- In der Zwischenzeit die Haferflocken und die Eier vermischen.
- Danach alle Zutaten mit dem Gemüse gut vermengen.
- Nun die Zutaten braten und mit Gewürzen gut abschmecken.
- Jetzt 20 Minuten. ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit die Zutaten nochmal gut vermengen und die Gemüsebrühe mit den Haferflocken hinzugeben.
- Das alles nun zu kleinen Laibchen formen und in der Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten.
- Die Laibchen auf beiden Seiten gut braten.

Vegetable – Ham/Bacon-Package

→ makes 12 packages

preparation time: 15 mins

difficulty: normal

calories: no information

What you need for 1 portion:

- ½ a red pepper
- 3 pieces of aubergine (marinated)
- 100g chopped ham
- 2 garlic cloves
- 50g of grated cheese with spices
- 2 eggs
- 2 egg yolks
- 1 packet of ready made pastry

Work stages

Set the oven to 200°C

Chop the pepper and aubergine finely

Crush the garlic

Mix the vegetables with the ham

Beat the eggs

Mix the garted cheese and eggs with the vegetables and ham

Cut 6 pastry sheets in half to make 12 squares

Spoon a bit of the mixture on to each square of pastry

Fold the square or pastry in half diagonally. This will make a pocket for the mixture.

Paint egg yolk over each package to make them go golden, once they are cooked

Cook for 10 minutes, or until golden brown



You can eat your package cold or warm

Gemüse-Schinken-Plättchen

→ Ergibt 12 Päckchen

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P. : keine Angabe

Zutaten für 1 Portion:

- 1/2 Paprikaschote, rot
- 3 Scheiben Auberginen, mariniert
- 100 g Schinken, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Käse mit Kräutern, gerieben
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 Paket Blätterteig, frisch

Arbeits Schritte

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Paprika und Aubergine sehr klein würfeln

Knoblauch zerdrücken

Alles mit dem Schinken mischen

Eier verquirlen und mit dem Käse gut unter die Gemüse-Schinken-Mischung rühren

Blätterteig in 12 Quadrate teilen

Auf jedes Quadrat etwas von der Mischung

geben und den Teig darüber verschließen

Päckchen mit Eigelb bestreichen und etwa zehn Minuten backen, bis das Eigelb schön goldbraun ist

ist

Die Päckchen schmecken warm und kalt



Fruitsalad – Fruchtsalat

Cooking time: 15 minutes

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ingredients for 6 portions

- 4 chopped bananas
- 10 chopped kiwis
- 2 peeled oranges in segments
- 1 peeled grapefruit in segments
- 1 fresh lemon
- 1 peeled pineapple in pieces
- 1 apple
- 1 cup of sugar
- 2 cups of water
- 1 table spoon rose water

Method:

- Bring the water with sugar and rose water to the boil until the sugar is dissolved into the mix.
- Take it off the heat and add lemon juice.
- Leave to cool.
- Pour the cooled sugar syrup over the fruits.
- Serve alone or with whipped cream.



Anna & Fabienne

Zutaten für 6 Portionen

- 4 Bananen in Scheiben geschnitten
- 10 Kiwis in Scheiben geschnitten
- 2 Orangen geschält und filetiert
- 1 Grapefruit geschält und filetiert
- 1 Zitrone frisch
- 1 Ananas in Stücke geschnitten
- 1 Apfel
- 1 Tasse Zucker
- 2 Tassen Wasser
- 1 Teelöffel Rosenwasser

Verfahren:

33. Erhitze Zucker und Rosenwasser in Wasser, bis sich der Zucker im Wasser gelöst hat.
34. Nimm den Topf vom Herd und gib Zitronensaft hinzu.
35. Lass es abkühlen.
36. Gib den abgekühlten Zuckersirup über die Früchte.
37. Serviere den Fruchtsalat alleine oder mit Speiseeis.



Anna, Fabienne, Soraya & Hannah

Potato Salad - Kartoffelsalat



Ingredients

- 500g of potato (cooked)
- 4 carrots
- 1 cucumber
- 1 bunch of radish
- 150g bacon (cooked)
- 150g of mayonnaise
- 4 spoons of yoghurt
- a sprinkle of salt and pepper

Method

First chop the potato into chunks, then slice the carrots, cucumber and radish. Now sprinkle bacon chunks in with the vegetables.

Mix mayonnaise and yoghurt in with the bacon and vegetables and add a pinch of salt and pepper.

Wait for 30 mins.

Working time: 15 mins

Waiting time: 30 mins

This is very simple to make!

Zutaten

- 500g Kartoffeln (gekocht)
- 4 Möhren
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 150g Schinken, gekocht
- 150g Salatmayonnaise
- 4 EL Joghurt
- Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Möhren, Salatgurken und Radieschen raspeln. Schinken würfeln.

Salatmayonnaise mit Joghurt verrühren.

Zutaten mischen und würzen.

30 Minuten durchziehen lassen.

Arbeitszeit: 15 Min

Ruhezeit: 30 Min

Dieses Rezept lässt sich sehr leicht machen!

Anne, Ellen, Georgia

Pasta-Salad

Ingredients for 24 portions:

- 600g noodles
- 3 red peppers
- 6 apples
- 6 gherkins
- 6 spring onions
- 24 tablespoons mayonnaise
- 24 tablespoons yogurt
- 3 teaspoons mustard
- 3 tablespoons lemon juice

Zutaten für 24 Portionen:

- 38. 600g Nudeln
- 39. 3 Paprikaschoten
- 40. 6 Äpfel
- 41. 6 Gewürzgurken
- 42. 6 Frühlingszwiebeln
- 43. 24 EL Mayonnaise
- 44. 24 EL Joghurt
- 45. 3 TL Senf
- 46. 3 EL Zitronensaft

Method:

First you have to cook 600g noodles in hot water like it's said in the instruction.

While the noodles cool down you can chop the vegetables (3 red peppers, 6 apples, 6 gherkins, 6 spring onions).

Mix the the mayonnaise, yogurt, mustard and lemon juice for the sauce.

Then put it all together and mix.

Zubereitung:

Die Nudeln nach Anweisung al dente kochen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Paprika und die Äpfel in Würfeln, Zwiebel in Ringe und Gurken in Streifen schneiden. Die Zutaten in einer Schüssel mit den Nudeln vermischen. Die Mayonnaise mit Joghurt, Senf und Zitronensaft verrühren und mit den Salatzutaten locker vermischen.



Picnic bread – Hannah and Marie-Claire

English

2 carrots
1 courgette
400g flour
1 sachet of yeast
1 teaspoon of salt and pepper
3 eggs
100ml oil (rapeseed)
2 tablespoons of sesame seeds
4 sausages

Method

For a tin 26-28cm in length

- Wash the vegetables and peel.
- Then grate roughly and wring out well.
- Mix flour, yeast and salt.
- Whisk eggs and oil (rapeseed) and carefully heat up in the microwave.
- Knead the mix together with the vegetables and the flour mix.
- Leave on the side to rest, covered with a hand towel, for 30 minutes.
- Pre-heat the oven to 180°C.
- Sprinkle sesame seeds into the tin before greasing.
- Put half of the dough into the tin and then place the sausages on top lengthways before covering with the rest of the dough.
- Bake the loaf for 50 minutes in the oven.
- After 25 minutes cover the tin with aluminium foil.
- When done, leave to cool and serve in slices.

Deutsch

2 Karotten
1 Zucchini
400g Mehl
1 Tüte Hefe
1 TL Salz und Pfeffer
3 Eier
100ml Öl (Rapsöl)
2 EL Sesam
4 Wiener Würstchen

Vefahren

Für eine Kastenform (26-28cm Länge)

- Gemüse waschen und schälen.
- Dann grob raspeln und gut ausdrücken.
- Mehl, Hefe und Salz mischen.
- Eier und Rapsöl verquirlen und in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen.
- Zusammen mit dem Gemüse unter den Mehlmix kneten.
- Teig abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Form fetten und mit Sesamsamen Ausstreuen.
- Die Hälfte des Teiges hineingeben, Würstchen der Länge nach parallel in den Teig drücken und mit dem restlichen Teig bedecken.
- Den Teig 50 min backen.
- Nach 25 min mit Alufolie abdecken.
- Vollständig abkühlen lassen und in Scheiben servieren



Apricot-Mascarpone Creme Swirl

25 Minutes
370 kcal

Ingredients for 24 people:

- 4 Fresh Limes
- 1000g Mascarpone
- 1200g Whole Milk Yoghurt
- 12 table spoons of Sugar
- 4 packets of Vanilla Sugar
- 400g Light Whipped Cream
- 2000g Fresh Apricots

Method:

1. Wash the limes in hot water and then rub them dry. Grate the skin of the limes to create the lime zest. Then squeeze the limes in order to produce their juices. Mix together the mascarpone, yoghurt, 10 table spoons of sugar, vanilla sugar, lime zest and lime juice. Continue to do this until the mixture begins to thicken.
2. When using fresh apricots; cut them in half and remove the stone from the centre. However if the apricots are from a can, then they will have to be drained. Pour the apricots in a bowl and use a blitzer to puree them. Add the rest of the sugar in the apricots and stir well.
3. Pour the mascarpone mixture in the glasses, then the layer of apricot over the top., Swirl the dessert with a tea spoon and serve cold.



Gestrudelte Aprikosen-Mascarpone-Creme

25 Minuten
370 kcal

Zutaten für 24 Personen:

- 4 Bio-Limetten
- 1000g Mascarpone
- 1200g Vollmilchjoghurt
- 12 Esslöffel Zucker
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 400g Schlagsahne
- 2000g frische Aprikosen

Zubereitung:

1. Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Limetten auspressen. Mascarpone und Joghurt mit 10 Esslöffel Zucker, Vanillezucker, Limettenschalen und -saft kurz verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.
2. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen. Früchte in einem hohen Rührbecher mit einem Stabmixer pürieren. Püree aus frischen Aprikosen mit 2 EL Zucker süßen.
3. Die Mascarponecreme und das Püree schichtweise in sechs Gläser verteilen. Mit einem Teelöffel Creme und Püree leicht strudeln. Vor Servieren kalt stellen.



Gemeinsames Kochen und Backen in der Schulküche des OWG



