Wir kochen im « Haus vun der Natur »

Am Freitag den 22. September sind wir mit dem Bus ins „Haus vun der Natur“ gefahren. Es war das dritte und das letzte Mal, dass wir im Gemüsegarten gearbeitet haben. Als wir angekommen sind haben wir uns als erstes in zwei Gruppen aufgeteilt.   
Wir haben aus vertrockneten Blumen (Cosmos und Ringelblumen) die Samen herausgezupft und sie in einer Schüssel gesammelt. Die Samen müssen jetzt noch trocknen, ehe wir sie mit nach Hause nehmen und einpflanzen können.

Wir haben ein Spiel gespielt, bei dem wir Bilder hatten mit verschiedenen Gemüsearten. Wir mussten das Gemüse im Gemüsegarten finden und die Bilder dazulegen. Das war nicht immer einfach, denn manches Gemüse war unter der Erde versteckt.

Wir mussten nun die Zutaten für unsere Rezepte ernten.

Für die Gemüsesuppe brauchten wir: Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie, Lauch, Zwiebeln und Petersilie. In der Küche fanden wir noch Butter, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Sahne. Wir haben das Gemüse gewaschen, geschält und klein geschnitten. Dann haben wir das Gemüse in der Butter angebraten und anschließend in der Gemüsebrühe gekocht. Am Ende wurde sie gewürzt und püriert.  
Für die Kartoffelpuffer brauchten wir: viele Kartoffeln, Möhren, Lauch, Zwiebeln und etwas Petersilie. Wir haben das Gemüse gewaschen, geschält und klein gerieben. Dazu haben wir Eier, Salz und Pfeffer gegeben und alles gut vermischt. Laurent hat flache, runde Fladen geformt und sie im Sonnenblumenöl angebraten.

Für das Apfelmus haben wir Äpfel gepflückt. Wir haben sie geschält, die Kerne entfernt und sie in kleine Stücke geschnitten. In einem Topf mit Wasser haben wir die Äpfel weichgekocht und gemixt.

Für den Birnencrumble haben wir Birnen und Äpfel gepflückt. Wir haben die Birnen und die Äpfel geschält und in kleine Stücke geschnitten. Danach haben wir einen Teig aus Honig, Mehl und Butter gemacht. Als nächstes haben wir die Obststücke in zwei eingefettete Ofenformen verteilt. Bei einer Portion haben wir Nüsse drübergestreut und bei der anderen nicht. Zum Abschluss haben wir den Teig gleichmäßig über dem Obst verteilt. Bei 180° wurde der Birnencrumble eine halbe Stunde im Ofen goldbraun gebacken.

Für den grünen Salat haben wir zwei Salatköpfe aus dem Garten geholt. Wir haben sie gewaschen und dann die schlechten Blätter in den Topf vom Schwein geworfen. Wir haben drei Eier zum Kochen auf den Herd gestellt. Inès hat die Schalotten kleingeschnitten. Hélène und Vitoria haben die Gurke in Scheiben geschnitten. Für die Salatsoße haben wir Essig, Olivenöl, Petersilie, Kräutersalz, Pfeffer und Senf in einer kleinen Schüssel vermischt. Die Salatblätter und die Gurkenscheiben haben wir in eine Schüssel getan. Wir haben die harten Eier geschält und in Stücke geschnitten und auch in die Schüssel getan. Die Soße haben wir erst kurz vor dem Essen drüber geschüttet, damit der Salat schön knackig bleibt.

Wir haben die Tische mit einem Schwamm oder einem Lappen abgewischt. Dann haben wir den Tisch gedeckt und jeder hat sich einen Platz gesucht. Nacheinander haben wir uns Gemüsesuppe geholt. Danach gab es Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Salat. Als Nachtisch aßen wir den Birnencrumble.

Am Ende haben wir noch ein kleines Quiz gemacht. Die Lehrerin hat Fragen gestellt und wenn wir eine richtige Antwort wussten, konnten wir unsere Jacke und unsere Schuhe anziehen. Dann haben wir uns aufgestellt und uns bedankt. Laurence hat uns noch unsere Samen gegeben und dann sind wir zum Bus gegangen.

Es hat uns sehr gut dort gefallen und das Essen war sehr lecker. Wir hatten sehr viel Spaß. Schade, dass es das letzte Mal war, dass wir im Gemüsegarten arbeiteten.

Klasse 3.2 B