

Kulinarische Vorbereitung

Das Erasmus+ - Team der Berufsschule organisierte einen Kochkurs für die Teilnehmer am Schüleraustausch mit Amsterdam.



Am Dienstag, den 25. Februar 2025, hatten wir, Maximilian, Ludwig, Osrarn, Simon und Alexander, die Gelegenheit, an einem spannenden Kochkurs in der Berufsschule in Coburg teilzunehmen. Dieser Kurs war Teil des Erasmus+ Programms und wurde von unserem Koordinator Michael Lechner organisiert. Er konnte einen erfahrenen Koch gewinnen, der uns einfache und leckere Gerichte für unser bevorstehendes Austauschprojekt nach Amsterdam beibrachte.



Der Kurs begann mit einem nahrhaften Frühstück, bei dem wir Porridge mit Banane, Haferflocken und Rosinen zubereiteten. Diese gesunde Mahlzeit hielt uns bis zum Mittagessen satt und gab uns die Energie, die wir für den Tag benötigten.

Zum Mittagessen lernten wir, wie man verschiedene Gerichte zubereitet, die nicht nur einfach, sondern auch abwechslungsreich sind.



Zuerst kochten wir Spaghetti Bolognese. Der Koch erklärte uns, worauf wir bei der Zubereitung achten müssen, damit das Gericht gelingt. Anschließend bereiteten wir Spaghetti aglio e olio zu, ein weiteres köstliches Gericht, das schnell und einfach zu machen ist.

Ein weiteres Highlight war das Curry mit Reis und Shrimps, das wir ebenfalls kochten. Durch die verschiedenen Speisen konnten wir die kulinarische Vielfalt entdecken und unser Kochrepertoire erweitern.



Neben dem Kochen war der Kurs auch eine tolle Gelegenheit, uns besser kennenzulernen und Kontakte auszutauschen. Wir hatten viel Spaß und freuen uns darauf, unser neu erlerntes Wissen in Amsterdam anzuwenden!