Kochen mit Rose

Am Montag den 22.03.2021 fand, im Rahmen des Erasmus+ Projektes „Slow Food, living Europe, encouraging the regions“, ein gemeinsames Kochen der 14Fa1 und unserem Internationalen Gast Rose statt. Um die Corona Vorschriften einzuhalten, konnten leider nicht alle Schüler vor Ort Teilnehmen, zu Beginn haben alle Teilnehmer, die vor Ort waren, einen Schnelltest gemacht. Die Partnerschulen, des Erasmus+ Projektes aus Italien und Spanien, und die vereinzelten Schüler haben anhand eines Team-Meetings Online teilgenommen.

Über Rose:

Als Einstieg hat sich unser Gast erstmal vorgestellt. Rose ist in Kamerun geboren und aufgewachsen. Sie spricht Französisch, Englisch und Deutsch. In Kamerun hat sie ihr Abitur gemacht. Ihren Bachelor absolvierte sie sogar in Rosenheim, zurzeit macht sie ihren Master in München.

Eine ihrer Leidenschaften ist das Kochen. Um ihre Kultur anderen bekannt zu machen arbeitet sie mit Grenzenlos zusammen. Sie kann sich vorstellen in der Zukunft weiterhin Projekte mit Deutschland zu planen, um ihr Land Kamerun anderen näherzubringen.

How to cook in a sustainable way?

Mit dieser Frage hat Rose Ihre Präsentation gestartet.

In der Präsentation hat sie uns von Kamerun und seiner Kultur erzählt. Sie hat uns zwei Feiertage vorgestellt. Den Internationalen Frauentag welcher am 8 März stattfindet und das Jugendfest welcher am 11 Februar stattfindet. Sie hat uns auch kurz das Schulsystem erläutert.

Anschließend kamen wir zum Hauptthema davon hat sie ausführlicher geredet. Die wichtigsten Punkte daraus waren:

- No waste, Abfälle werden so gering wie möglich gehalten z. B verwenden sie den ganzen Fisch
- Es wird nicht viel Fleisch gegessen
- Reis, Mais und Bohnen gehören zu den Grundnahrungsmitteln
- Es werden viele Kräuter und regionale Gewürze verwendet

Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

ERASMUS Slow Food von Klara-Oppenheimer-Schule, Würzburg (DE) ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International

Das Kochen:

Nach der Präsentation haben die Schüler und Rose gemeinsam gekocht und die Speisen auch gemeinsam gegessen. Hierbei gab es dann auch noch einen persönlichen Austausch.

Bei den Speisen handelte es sich um, im Vortrag bereits erwähnte, Speisen.

Zu Begin des Kochens mussten sich die Spanier leider von uns, aus zeitlichen Gründen, verabschieden. Die Italiener blieben bis zum Ende, bevor sie sich dann auch von uns verabschieden mussten.

Als Abschluss wurden dann noch ein Gruppenbild gemacht und Rose wurde dankend verabschiedet.

Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

ERASMUS Slow Food von Klara-Oppenheimer-Schule, Würzburg (DE) ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International

Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

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.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.