



Projekttag Spanisch

Tapas y más

Tapas y más - unter diesem Motto erhielten wir, el curso 9 Español de la Pesta, im Rahmen eines Projekttages spannende Einblicke in die kulinarische Tapas-Welt des Genießens und Schlemmens in Spanien. Im super modernen Show-Küchenstudio von Möbel Seidel machte uns Chefkoch Thomas Brix, von der Kochschule CALLAS, viele Wissenswerte Aspekte schmackhaft: über tapas allgemein, die spanische Küche und besondere Gewürze, die in Spanien gerne zum Verfeinern der Speisen genutzt werden. In kleinen Gruppen durften wir dann selbst typisch spanische Gerichte zubereiten, um so ein vielfältiges Tapasbuffet zusammenzustellen: Von Kanarischen Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo über die in Kastilien besonders beliebten Champignons mit Knoblauch oder derer für die Hautstadt Madrid typische Tortilla bis hin zu Orangensalat und einer perfekt gelungenen Aioli - wir schnibbelten, bruzelten, schälten und würzten wie die Weltmeister.

Und das Ergebnis schmeckte rekordverdächtig! ¡Bravo! ¡Bravísimo!

Muchas gracias an das Küchenteam von CALLAS Kochschule und Catering und besonders an Herr Brix für diesen tollen Tag.

Schüler des Sprachlichen Profils SPANISCH Klasse 9













