

Projekt Schülerküche

Eines der vielfältigen Projektangebote zum Schuljubiläum „30 Jahre FSG“ fand in unserer Schülerküche in der Cafeteria statt. Dafür konnten sich interessierte Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 9/10 anmelden, die nicht nur wie bisher die Schülerküche zur Durchführung einer der Klassenkuchenbasare mit vielen tollen Kuchenangeboten nutzen wollten. Denn dieses Projekt versprach, dass sich die Schüler selbst ein kleines Menü zauberten. Jetzt hieß es z.B. Muschelnudeln vorkochen, eine Füllung aus Butternutkürbis mit verschiedenen Käsesorten herstellen, einen Parmesanschaum als Soße köcheln, für die Vorspeise Seranoröllchen mit Aprikosen knusprig braten, Preiselbeerchutney anrühren und Frischkäsepralinen formen und für das Dessert Sahne schlagen, Zitrone abreiben und auspressen, mit Quark und Frischkäse eine Creme anrühren und einiges mehr.



Da waren schon einige fleißige Hände gefragt. Aber wir haben es geschafft, so dass wir uns das kleine 3-Gänge-Menü schmecken lassen konnten. Beim Hauptgang und Dessert schlossen sich uns der Schulleiter Herr Schlögel und eine der Hauptorganisatorinnen unseres Schulfestes, Frau Schönfeld, an. Da wir ausreichend gekocht hatten, konnte noch eine Reihe von Mitschülern verschiedener Klassenstufen eine kleine Kostprobe ergattern. Der Abwasch danach hielt sich glücklicherweise dank eines vorhandenen Geschirrspülers in Grenzen.

Und so sah es aus:
Gefülltes Seranoröllchen mit
Frischkäsepraline auf Preisel-
beerchutny



Karamellbeeren
auf Quaknocken



Kürbis-Conchiglioni mit
Parmesanschaum

