Kochen mit allen Sinnen (Projekttage 2B)





Fotos: Bettina Felzmann

In den Projektagen nach Ostern von 19. bis 20. April 2017 war das Team der KinderuniKunst erneut in der NMS Schopenhauerstraße zu Gast. Thema des zweitägigen Workshopblocks war „Kochen mit allen Sinnen“. Wer kocht, der schmeckt…, aber auch das Auge isst mit. Das sich das nicht nur auf das Anrichten der Speisen am Teller beziehen muss, bewiesen die Schüler und SchülerInnen der NMS Schopenhauerstraße.

Der erste Tag beschäftigte sich rein mit der Dekoration der Tische. Aus diesem Anlass wurden vier verschiedene KünstlerInnen – Kandinsky, Turner, Klimt und O'Keeffe – ausgewählt, die als Inspiration dienten. Nach einer kurzen Einführung in die Werke und Leben der KünstlerInnen, teilte sich die Klasse in vier Workshop -Gruppen auf. Die SchülerInnen konnten mit Hilfe von Pappmaché, Mosaik, Blütenfalt- und Tupftechniken ihre Tische gestalten. So entstanden durch diese vier verschiedenen Methoden vier tolle, durch KünstlerInnen inspirierte, dekorierte Tische.

Am nächsten Tag ging es für die SchülerInnen zum allerersten Mal in die schuleigene Lehrküche. Die Vorgabe: Ein Menü aus vier verschiedenen Speisen kochen, welche an den selbstdekorierten Tischen verspeist werden dürfen.

Für viele war es das erste Mal, dass sie selbst ein Menü gekocht haben - umso begeisterter waren wir vom Ergebnis. Als Vorspeise wurde eine köstliche „gelbe Paprika-Cremesuppe mit geschwungenen Sesam-Blätterteigstangen“ kreiert. Die Hauptspeise kam aus der asiatischen Region – ein scharfes „Hühner-Kokosmilch-Curry auf Reis“. Der warme „Schokoladen-Walnuss-Brownie“ sowie ein „fruchtiger, exotischer Obstsalat“ schlossen das köstliche Menü ab.

Weitere Fotos zu den Projekttagen unter den Link: Projekttage 2017