



französisch kochen /

cuisiner à la française

rédaction : Juliana, Nikola / 7S

Auch heuer durfte zum Abschluss des Schuljahres das gemeinsame Kochen mit Frau Prof. Puntigam im Französischunterricht nicht fehlen. Cette année encore, pour terminer l'année scolaire, il ne fallait pas manquer de cuisiner avec Mme Puntigam pendant le cours de français.



Zunächst haben wir die Gruppen eingeteilt.

Nous avons d'abord réparti les groupes.

Marlies, Viki und Flora schneiden das Gemüse.
M, V und F coupent les légumes.

Laura bereitet den Teig vor. Laura prépare la table.

Simon und Florian kaufen noch fehlende Zutaten. S et F achètent encore des aliments manquants.



Michi hat für uns Getränke mitgebracht.
Michi a emmené des boissons pour nous.

Niklas und Clara decken den Tisch.
Niklas et Clara mettent la table.

Juli und Nikola verfassen einen kurzen Bericht über dieses Projekt. Juli et Nikola rédigent un court texte sur ce projet.



Ricardo wäscht das Geschirr ab. Ricardo fait la vaisselle.

Um 10 Uhr 15 geben wir die erste Quiche ins Rohr. Sie muss ungefähr eine halbe Stunde gebacken werden.

À 10 heures et quart, on met la première quiche au four. Il faut la cuire pendant une demi-heure.



Simon hat Geburtstag – wir singen für ihn! C'est l'anniversaire de Simon – on chante pour lui.

Es gibt einen köstlichen Schokoladekuchen. Il y a un gâteau au chocolat délicieux.



Als die Quiche fertig ist, laden wir die Latein-Gruppen zum Essen ein.

Quand la quiche est prête, nous invitons les groupes de latin à manger.



Rezept für eine köstliche Quiche:

Teig: 1 Quiche-Teig (rund)

Belag: nach Belieben

200 g Schinken oder Speck gewürfelt

gehackte Zwiebel oder Lauch

Champignons, Zucchini, Auberginen,
Paprika

Guss: Zutaten mischen und über die Quiche
leeren

3 Eier

250 ml Schlagobers

250 ml Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Kräuter

Bei 180 Grad Heißluft ca. eine halbe Stunde
backen.

Recette d'une quiche délicieuse:

pâte : 1 pâte à quiche (ronde)

garniture : selon votre goût

200 g de jambon ou de lard en dés

oignon ou poireau haché

champignons, courgettes, aubergines,
poivrons

liaison : mélanger les ingrédients et verser
sur la quiche.

3 œufs

250 ml de crème Chantilly

250 ml de crème fraîche

sel, poivre, herbes

Cuire au four à 180 degrés, à l'air chaud,
pendant environ une demi-heure.

Gutes Gelingen! Mahlzeit!

Bonne réussite ! Bon appétit !

**Bon
Appetit!**