

EVG-Seniorenleitung Hagen: Gemeinsames Kochen in Hohenlimburg

Am Donnerstag trafen sich 10 Senioren der Hagener EVG zum gemeinsamen Kochen - in der Großküche in Hagen Hohenlimburg. Für diesen Tag war von Gerd Freudiger (Hobbykoch) ein 4 Gänge-Menü geplant, was auch dann von uns Laienköchen unter seiner Leitung umgesetzt werden sollte. Die Anwesenden wurden in 4 Gruppen an den 4 verschiedenen Kochstellen aufgeteilt. Das mit großem Eifer erstellte Menü wurde erst einmal kritisch analysiert. Nach dem wir festgestellt hatten, dass uns das Menü gelungen war, setzten wir uns zu einem gemeinsam Essen an einem Tisch.

Am Donnerstag trafen sich 10 Senioren der Hagener EVG zum gemeinsamen Kochen - in der Großküche in Hagen Hohenlimburg. Für diesen Tag war von Gerd Freudiger (Hobbykoch) ein 4 Gänge-Menü geplant, was auch dann von uns Laienköchen unter seiner Leitung umgesetzt werden sollte. Die Anwesenden wurden in 4 Gruppen an den 4 verschiedenen Kochstellen aufgeteilt. Das mit großem Eifer erstellte Menü wurde erst einmal kritisch analysiert. Nach dem wir festgestellt hatten, dass uns das Menü gelungen war, setzten wir uns zu einem gemeinsam Essen an einem Tisch.

Alle Anwesenden „Seniorenlaienköche“ waren sich einig, dass ein solch gut organisierter Kochtag in 2016 wiederholt werden sollte.

Folgende 4 Gänge-Menü wurden gekocht:

Lachstatar auf Kopfsalat

Zwiebelsuppe

Toskanischer Filettopf mit Rosmarin-Kartoffeln

Erdbeer-Tiramisu



infodownload.pdf

(PDF, 266.36 KB, Wird in neuem Fenster/Tab geöffnet.)

(/fileadmin/user_upload/newsimport/vor_ort/west/aktuelles/15_0