

hatten sieben Gruppen. Drei Gruppen haben den Obstsalat gemacht und vier Gruppen haben den Früchtequark gemacht. Zuerst mussten wir die Hände mit Seife waschen und dann durften wir die Rezepte uns angucken. Danach haben wir angefangen. Als Erstes haben wir Obst geschnitten. Verschiedenes Obst brauchten wir für den Obstsalat und für den Früchtequark. Dann war der Obstsalat fertig. Bei dem Früchtequark mussten wir noch den Quark in die Schüssel geben und noch ein bisschen Milch. Später war der Früchtequark auch fertig. Danach haben wir den Tisch aufgeräumt. Etwas später, als wir alle aufgeräumt haben, durften wir unsere Teller, Besteck und unsere Flaschen auf den Tisch stellen. Als alle fertig waren, konnten wir endlich alle anfangen zu essen. Nach dem Essen haben wir aufgeräumt und unsere Tische sauber gemacht. Dabei haben wir auch noch unsere Klasse sauber gemacht. Später als wir fertig waren hat es geklingelt. Dann sind wir alle rausgerannt und haben die Pause genossen. Das war ein toller Tag!  
(Katharina Ebel)

### ***DONNERSTAG: Der große Test***

Als ich in die Schule kam, fingen wir alle an zu kochen.

Aber bevor wir anfangen konnten, mussten wir noch die Hände waschen. Das ging so, dass man als Erstes die Handflächen oder den Handrücken waschen musste und dann zwischen den Fingern.

Als alle Kinder an ihren Plätzen waren, konnten wir die Schürzen anziehen und unsere Ärmel hochkrempeln. Anschließend lasen wir das Rezept und legten die nötigen Sachen bereit.

Wir mussten Nudelsalat machen. Wir brauchten als Geräte für uns selbst eine Gabel, ein Messer, ein Küchenmesser, ein Schneidebrett und einige Putzsachen. Aber wir brauchten ja auch Sachen für die Gruppe.

Das waren zum Beispiel: 2 Sparschäler, 12 Kirschtomaten, Pfefferstreuer und noch viele weitere Sachen. Vor dem Kochen wuschen wir als Erstes alle Zutaten ab. Es gab aber auch Dinge, die wir nicht abwuschen, wie zum Beispiel die Möhren. Es gab vier davon. Diese schälten wir mit dem Sparschäler. Als nächstes schnitten wir die Möhren in der Mitte durch und anschließend wurden sie mit der Reibe gerieben. Dann ging es an den Salat. Die Nudeln schütteten wir in eine Schüssel. Die Tomaten und Möhren kamen dazu. Mit Salz, Pfeffer und Käse schmeckten wir den Salat ab. Im Anschluss daran schrieben wir unsere Kochprüfung und durften tolle Kochmützen bemalen. Es war ein spannender Tag. (Cilia Capitao)