Kochen, Backen nach Rezepten aus dem Bergell [Hans Hofmann, Rösy Gartmann]

Autor(en): **Cehic, Amra**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun**

Band (Jahr): **80 (2018)**

Heft 3: **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-823653

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kochen/Backen nach Rezepten aus dem Bergell (Calanda-Verlag, 1998)

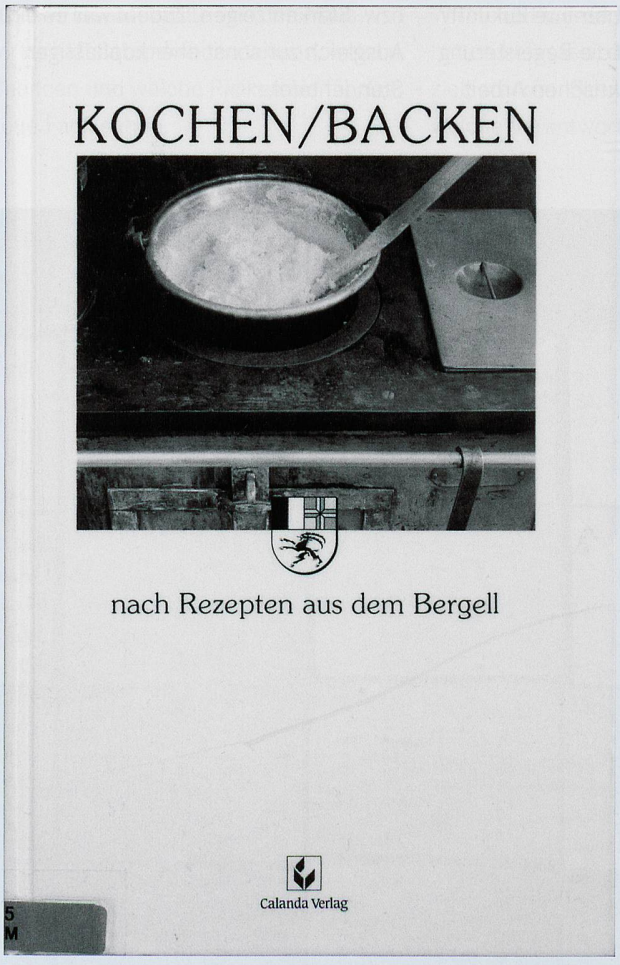
Das Buch «Kochen/Backen nach Rezepten aus dem Bergell» ist ein Kochbuch von Hans Hofmann und im Jahr 1998 im Calanda-Verlag erschienen.

REZENSION VON AMRA CEHIC, STUDENTIN PHGR

Das Vorwort im Buch gibt einen kleinen Einblick in die Geschichte des Bergells. Es werden ganz traditionelle Rezepte, aber auch neue Kreationen im Buch aufgelistet. Nach der Einleitung folgt eine Seite mit wichtigen Hinweisen zum Kochen bzw. zu den Mengen und den Abkürzungen im Buch. Zum Schluss, nach den Rezepten, geht der Autor auf die Kastanienselven von Brentan ein. Alle Rezepte beinhalten jeweils ein Bild und eine Anmerkung, zum Beispiel zur Berechnung der Menge pro Person.

Als Studentin habe ich mir nun überlegt, ob ich dieses Buch auch in der Schule verwenden würde. Die Rezepte sind nicht sehr schwierig und mit ein bisschen Übung bekommt jede und jeder ein Rezept aus dem Buch hin. An dieser Stelle möchte ich ein Beispiel nennen: Die Kastanienkonfitüre auf Seite 61. Im Buch werden die Vorbereitung, der gesamte Prozess und die Verarbeitung sehr gut beschrieben. Deshalb empfinde ich das Rezept als einfach. Ich könnte mir vorstellen, dieses Rezept mit einer 4. oder 5. Klasse zu machen. Hierbei sollte natürlich alles beachtet werden, was im Studium gelernt wurde: gute Vorbereitung, der Umgang mit dem Messer, Sauberkeit und Sorgfalt...

Dabei ist es realistisch, den Kindern auch eine Kopie des Originalrezepts abzugeben. So sehen die Schülerinnen und Schüler, wie sich die Kochbücher verändert haben. Möglich ist auch, die Rezepte aufgrund von fächerübergreifendem Unterricht zu erproben. Dabei läge das spezielle Augenmerk auf der Geschichte des Bergells. Mein Fazit: Insgesamt wirkt das Kochbuch sehr liebevoll gestaltet und beinhaltet grossartige Rezepte.



Das Kochbuch:
Hofmann Hans, Gartmann Rösy & Bündner Frauenschule. (1998). Kochen, Backen nach Rezepten aus dem Bergell. Chur: Calanda-Verlag.