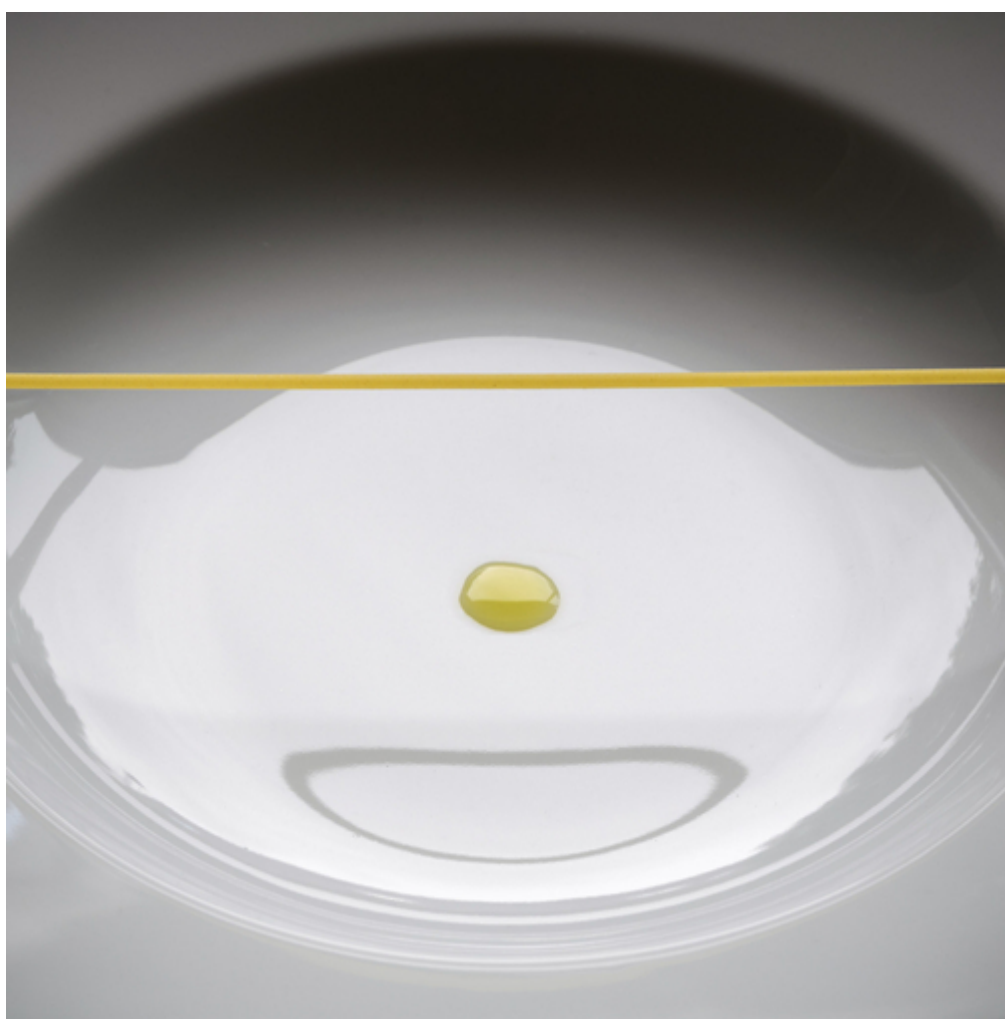
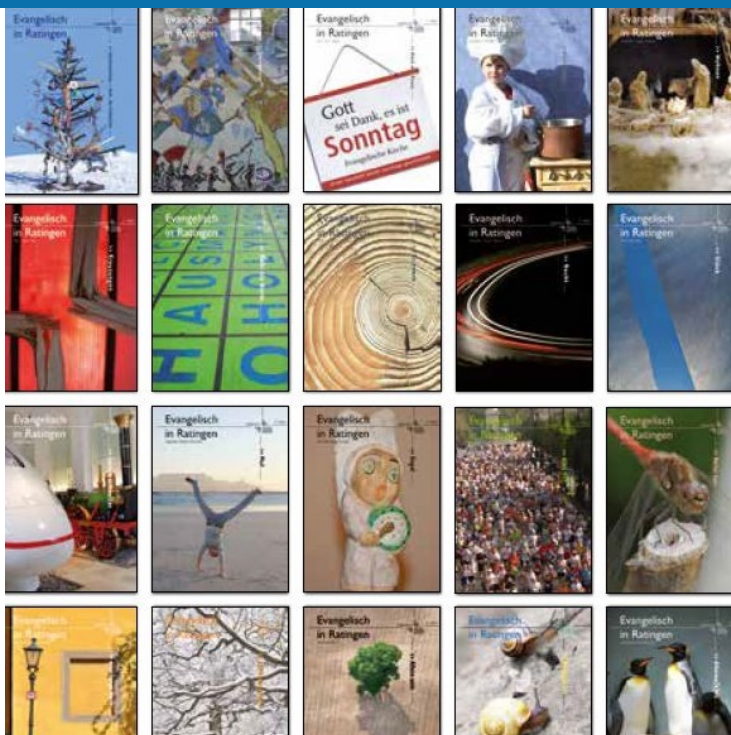




MELDUNGEN

aus der letzten Zeit finden Sie hier.

mehr dazu



KOCHEN

Essen führt Menschen zusammen – Zuhause, auf dem Marktplatz und in der Kirche. Essen verbindet und gemeinsamer Genuss, sei es bei Festen oder alltäglichen Mahlzeiten spielt in der

Bibel und im christlichen Leben eine wichtige Rolle.

So auch im Leben unserer Gemeinde, sei es bei den Mahlzeiten in den Kindertagesstätten, wo auf Qualität und Tischkultur großer Wert gelegt wird. Oder beim wöchentlichen „Kinder Kochen für Senioren“, bei Gemeindefesten, nach besonderen Gottesdiensten aller Art, bei Geburtstagsfeiern oder beim Dankeschön-Abend für Ehrenamtliche. In unserer Gemeinde essen und trinken wir gern zusammen. Wir probieren dabei auch immer einmal etwas Neues aus.

Wie wäre es mit folgendem Rezept?

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Das A und O des Spaghettikochens ist der exakte Garpunkt der Spaghetti. Hierbei kann der Koch oder die Köchin nicht der Zeitangabe der Packung blind vertrauen.

Also: Dauernd Probieren sobald die Spaghetti beim Umrühren nicht mehr in Gefahr sind durchzubrechen. Aber bis wir hier angekommen sind, müssen wir schon so einiges beachtet haben.

Schade eigentlich, daß das hier erst erwähnt ist, denn jetzt dümpeln im viel zu kleinen Topf schon namenlose Nudeln, die nie Pasta sein könnten, herum und warten auf einen lustlosen Esser oder die Kloschüssel.

Wir haben unsere erste Lektion gelernt: Nicht jede Nudel im Supermarkt ist auch geeignet für ein gutes Pastagericht. Hartweizengriessnudeln aus Italien sollten es schon sein (sind meist eh billiger).

So eigentlich wissen wir nun zu den Nüdelchen genug:

Zur Tunke: Hier hat die Nase die meiste Arbeit! Knoblauch schneiden, pressen und mit genügend wunderbaren, besonders jungfräulichen Olivenöl mischen, etwas Pfeffer, vielleicht auch etwas mehr. Heiss mit den Nudeln vermischen, schnüffeln und: Guten Appetit!