

Cocina mexicana: Guacamole en la 3AK

o ¿Qué es un aguacate?

Was hat der Imperativ mit einem Avocadodip zu tun? Kochrezepte sind oft in der Befehlsform verfasst und so findet sich auch im Spanischbuch des dritten Jahrgangs eine Übung, bei der das folgende Kochrezept so umgeschrieben werden soll, dass es nicht mehr heisst „pelar la cebolla“;- also: die Zwiebel schälen, sondern: „pele la cebolla“; - also: Schälen Sie die Zwiebel !

Guacamole

2 aguacates grandes y maduros, 1 tomate maduro no muy grande, media cebolla, 1 diente de ajo, zumo de medio limón, chile, sal, cilantro y pimienta. Pelar la cebolla y el ajo y picarlos finamente. Picar también el chile. Cortar el tomate en trozos pequeños y añadirlo. Cortar los aguacates, quitarles el hueso y sacar el contenido con una cuchara. Hacer un pure usando un tenedor. Mezclar todos los ingredients, añadirles el zumo de limón, sal, pimienta y cilantro al gusto. Si desea el guacamole más cremoso, se puede batir todo junto en la batidora. Servirlo con nachos de maíz. (de: Caminos neu 2. Lehr- und Arbeitsbuch Spanisch)

So durfte/musste auch die Spanischgruppe der 3AK diese Übung machen und fragte sich dabei, wie Guacamole eigentlich schmeckt und wie das mit den Avocados überhaupt funktioniert??

Am 28. Oktober schließlich versuchten sich zwei Gruppen an der Zubereitung von Guacamole und stellten dabei fest, dass Avocados ziemlich schnell die Farbe ändern, Knoblauch Zähne hat und es am Ende doch schmeckt, obwohl die Farbe ganz anders ist als auf dem Foto im Buch. ¡Qué aproveche!