

Gruppenaktivität 3 - Cevi @ Home



Gemeinsam online kochen

Gemeinsam online kochen: Jemand kocht vor, die anderen nach. Über Zoom habe ich einen Testversuch gemacht. Das Ganze funktionierte sehr gut und war lustig.

Ich stellte allen, die mitkochten, eine Rezeptliste, sowie die Einladung der Zoom - Konferenz zu. Somit konnten sich alle Beteiligten gut vorbereiten.

Ich führte die Teilnehmenden Schritt für Schritt durchs Kochen.

Ich hatte zwei Kameras:

- Blauer Pfeil: Handykamera filmte die Arbeitsfläche, um zu sehen wie gekocht wird.
- Grüner Pfeil: Laptop mit Zoom Meeting, um alle TN zu sehen.



Falls ihr weitere Fragen habt, einfach nachfragen!

raffi.hallauer@ceviostschweiz.ch oder 078 836 16 77

So sahen meine Einladung und die Rezeptliste aus:



CEVI OSTSCHWEIZ

KOCH MIT 
ONLINE MITEINANDER KOCHEN
4. APRIL 4.30-6PM



**ICH KOCH VOR, DU NACH!
UND DAS GANZE ONLINE**

ANMELDUNG BIS FREITAG ABEND:
RAFFI.HALLAUER@CEVIOSTSCHWEIZ.CH
NACH DER ANMELDUNG FOLGEN EINLADUNG
UND EINKAUFLISTE

KOCH MIT!

Cool bist du dabei. Online - gemeinsam kochen.

Wir kochen einen feinen drei Gang Menü. Zur Vorspeise ein feines *Tomatenmousse*, als Hauptgang *Connelloni* aus dem Backofen und zum Dessert *Früchte mit leckerem Streusel*.

Das Online kochen findet über Zoom statt. Unten ist die Einladung mit Passwort.

Zoom-Meeting beitreten

<https://zoom.us/j/8483510779?pwd=N05VTHhhRjA3WUdqZ2xySj9KZ0pOdz09>

Meeting-ID: 848 351 0779

Passwort: ~~kochmit~~

Benötigte Zutaten für Koch mit! Es ist für 4 Personen berechnet.

1 dl Vollrahm

125 g Mascarpone

2 EL Tomatenpüree

Ein Salat (z.B. Eichblatt, Nüssli)

4 Scheiben Brot

350 g Tiefgekühlte ~~Erdbeeri~~

1 Zwiebel

1 Zitrone

250 g Ricotta

130 g geriebener Gruyère

2 Rollen ~~Pastateig~~

2 dl Gemüsebouillon

600 g Saisonfrüchte (Äpfel, Birnen)

Zucker (90 g)

Mehl (60 g)

Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse (90 g)

Gewürze:

Zimt, Muskat, Wenig Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer