

¡Cocinad más comida mexicana!



Kocht mehr mexikanisches Essen!

Dieser Aufforderung ist der Spanisch Differenzierungskurs der Jahrgangsstufe 9 in einer seiner Nachmittagsstunden zumindest mit Blick auf typische mexikanische Snacks nachgekommen. Entstanden sind je 3 geschmacklich durchaus unterschiedliche Versionen der mexikanischen Salsas *Guacamole* und *Pico de Gallo*, die im Anschluss selbstverständlich mit jeder Menge Nachos verköstigt und miteinander verglichen wurden. Und ganz nebenbei haben sich die SchülerInnen den *imperativo afirmativo* (den bejahenden Imperativ) angeeignet.



Kostprobe gefällig? Dann kocht die Rezepte doch einfach mal nach! Es müssen nur noch die richtigen Formen des *imperativo afirmativo* eingefügt werden... ;) → Hilfestellung bei fehlenden Spanischkenntnissen leisten die Schülerinnen und Schüler des 9er Diff. Kurses!

Guacamole



Ingredientes:

2 aguacates maduros
1 tomate maduro
½ cebolla
el zumo de media lima
sal y pimienta

Preparación:

1. _____ (pelar) los aguacates y _____ (picar) los en trocitos pequeños.
2. _____ (cortar) la cebolla y el tomate lo más fino posible.
3. _____ (mezclar) los ingredientes y _____ (machacar) los en un recipiente.
4. _____ (añadir) el zumo de la lima, sal y pimienta y _____ (mezclar) lo todo muy bien.

Pico de Gallo



Ingredientes:
3 tomates
½ cebolla
1 chile verde
zumo de 1 lima
aceite de oliva
sal
cilantro fresco

Preparación:

1. _____ (picar) los tomates y la cebolla en cuadritos bien pequeños.
2. _____ (añadir) el chile verde también contado en cuadritos muy finitos.
3. _____ (añadir) el cilantro picado, zumo de lima al gusto, aceite de oliva y sal.
4. _____ (mezclar) lo todo.

