

## Kulinarische Reise nach Sibirien

Beim Schaukochen im Bürgerbildungszentrum gab es dieses Mal russische Teigtaschen

**Eberswalde (wol)** Im Fernsehen startet eine Kochshow nach der anderen. Fremden Menschen beim Zubereiten von Speisen zuzusehen, scheint immer beliebter zu werden. Im Eberswalder Bürgerbildungszentrum können Interessierte bei der neuen Veranstaltungsreihe „Schaukochen“ live zugucken und sogar – anders als im Fernsehen – vieles selber ausprobieren.

Dieses Mal ging die kulinarische Reise nach Russland. Mitglieder des Kontakt-Vereins, die auch im Chor Iwuschka singen, haben vorgeführt, wie man Pelmeni, gefüllte Teigtaschen, zubereitet.

Frida Nikonov knetet das Hackfleisch in einer Plastikschüssel. Dann gibt sie Gewürze hinzu und wartet auf die Zwiebeln, die Irina Dessert gerade in einer Schneidemaschine zu kleinen Stückchen verarbeitet. Nachdem alles vermengt ist, kommt der Teig auf die lange Tafel, auf der die Zubereitung präsentiert wird. „Den Teig haben wir schon zu Hause vorbereitet“, sagt Irina Dessert. Nun ist das Publikum an der Reihe. Rund 30 Teilneh-

mer haben bis dahin zu viert an kleinen Tischen gegessen. „Wir konnten leider gar nicht alle Anmeldungen berücksichtigen. Das Interesse war sehr groß“, sagt Andrea Hoehne, von der Volkssolidarität, in deren Trägerschaft das Café im Bürgerbildungszentrum ist.

Die Teilnehmer lassen sich nicht lange bitten. Dicht gedrängt stehen sie um den Tisch herum, stechen Kreise aus dem Teig aus, füllen und formen die Pelmeni, die anschließend ins kochende Salzwasser kommen. „Das Gericht ist ein bisschen vergleichbar mit Raviolo“, sagt Mag-

dalene Westendorff vom Kontakt-Verein. In Sibirien werden die Pelmeni einfach in einem Netz vor die Tür gehängt, gefrieren und bleiben lange haltbar.

Einigen Termin für das nächste Schaukochen gibt es noch nicht. Nur die Themen stehen schon: ungarisch und orientalisches.



Der Weg zur perfekten Pelmeni: Frida Nikonov (2. v. l.) zeigt einer Teilnehmerin, wie dick der Teig sein soll. Foto: MOZ/Thomas Burckhardt

### Rezept für Pelmeni

- Zutaten für vier Personen: 400 g Mehl, 125-175 ml. Wasser, 2 Eier, 1/2 TL Salz
- Für die Füllung: Es gibt Varianten mit Hackfleisch, Pilzen, Schinken oder Kohl.
- Das Mehl mit den Eiern und so viel Wasser verrühren, dass ein fester glatter Teig entsteht.
- Mit Salz würzen und auf einem bemehlten Brett 1-1,5 mm dünn ausrollen.
- Füllen, Täschchen formen und in Salzwasser 10-15 Min. kochen, anschließend abtropfen lassen.
- Mit Butter oder saurer Sahne servieren.

# Erst Kochen, dann Singen im Café

Volkssolidarität Barnim startet neue Kurse im Bürgerbildungszentrum

**Eberswalde (MM).** Gerade eben lief der 2. Teil der Reihe internationales Kochen im Café des Bürgerbildungszentrums Amadeu Antonio in der Eberswalder Puschkinstraße (siehe Foto). Schon startet dessen Träger, die Volkssolidarität Barnim e.V. die nächsten neuen Veranstaltungen. Am 13. November wird um 10 Uhr zum ersten „Offenen Singen“ unter Leitung von Erika Knabe zum Thema „Geliebter Herbst“ eingeladen. Sangesfreudige jedes Alters können hier einmal monatlich ohne Anmeldung spontan und in Gemeinschaft jubilierten, jahreszeitlich inspiriert oder einfach nach Stimmung seiner Lebensfreude Ausdruck verleihen. Keine Vorkenntnisse nötig. Termine Offenes Singen: Do, 13. November, 10 Uhr; Do, 11. Dezember 2014, 10 Uhr

Am Donnerstag, dem 20. November um 14 Uhr laden die Eberswalder Geschichte(n)schreiber zum ersten „Erzählcafé“ ins Café in die 1. Etage des BBZ ein. Die



Pelmeni kochen im BBZ Eberswalde mit dem Verein Kontakt: Anita Schiele rollt den Teig.

Eberswalder Autoren lesen Amüsantes und Hintergründiges aus ihrer Eberswalder Kindheit und jüngeren Vergangenheit. Termine des Erzählcafés: Do, 20. Novem-

ber, 14 Uhr sowie Do, 18. Dezember 2014, 14 Uhr.

\*\*\*

Weitere Infos unter: Tel. 03334-818284 oder Tel. 03334-6398816

"Märkischer Markt" 12/13. 11.2014