Checkliste
Kochen mit Freunden

1. DIE VORBEREITUNGSPHASE

- ☐ Teilnehmer & Ort klären
- ☐ Unverträglichkeiten & Abneigungen abklären
- ☐ Motto oder Menü auswählen z. B.
  - ☐ Nach Festen & Feiertagen: Ostern, Halloween, Weihnachten, Silvester
  - ☐ Nach Jahreszeiten: frischer Frühling, blühender Frühling – urlaubsreifer Sommer, heißer Sommer – bunter Herbst, schauriger Herbst – schneereicher Winter, kalter Winter
  - ☐ Nach Farben: gelb, grün, blau, rot, lila, orange, …
  - ☐ Nach Emotionen: Liebe, Freude, Wut, Überraschung, …
  - ☐ Nach Ländern: Spanische Gerichte, Französische Gerichte, Chinesische Gerichte, Türkische Gerichte…
  - ☐ Oder viele weitere tollen Mottos & Themen auswählen – Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf
- ☐ Rezept auswählen & Zutatenmenge definieren
- ☐ Geschirr, Gläser, Besteck, Küchengeräte überprüfen
- ☐ Rollenverteilung
- ☐ Wer kauft was ein?
- ☐ Wer bringt was mit?
- ☐ Unterhaltung aussuchen
- ☐ Spiele
- ☐ Filme

2. DIE KOCHPHASE

- ☐ Lieblingsmusik oder Playlist auswählen
- ☐ Rollenverteilung
  - ☐ Zutaten abwiegen
  - ☐ Zutaten schälen, schneiden
  - ☐ Der „Grill-Meister" oder „Chefkoch" am Ofen und Grill
  - ☐ Servierer

Unser TIPP: Rezept vor Kochstart einmal komplett durchlesen

- ☐ Ofen vorheizen (wenn benötigt)
- ☐ Gemeinsam kochen
- ☐ Tisch decken
- ☐ Schon in der Zubereitungsphase den Abwasch erledigen, so spart man Zeit & Platz
- ☐ Servieren

Und natürlich:

3. DER AUSKLANG DES ABENDS

- ☐ Zusammen das gekochte Gericht verspeisen
- ☐ Aufräumen & Abwaschen
- ☐ Film schauen
- ☐ Spiele spielen

Viel Spaß & Freude beim Kochen mit Freunden