

Sekundarschüler kochen russisches Nationalgericht

Zwei Frauen des Bernburger Fördervereins Bildung und Arbeit sind zu Gast in der Hauswirtschaftsküche

Calbe (api) • Pelmeni ist russische Spezialität und Nationalgericht. Dahinter verbergen sich in Wasser oder Brühe gekochte und mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, die man entweder als Suppeneinlage oder als Hauptgericht isst. Das Gericht stammt ursprünglich aus Sibirien und soll eine beliebte Speise der Kutscher auf ihren langen Reisen durch das riesige, kalte Land gewesen sein. Die Pelmeni wurden zu Hause vorbereitet und eingefroren. So hatte man sie entweder stets vorrätig oder konnte sie auf eine Reise mitnehmen. In den harten Wintern in Russland war diese warme, gut sättigende Speise ein wahrer Segen.

Osteuropäerinnen können Teigtaschen aus dem FF

Grund genug, diese Teigtaschen einmal selbst herzustellen. Dabei bekamen die Klasse 9a und 9b der Sekundarschule „J. G. Herder“ kürzlich Besuch von Svetlana Bumber und Natja Erfurt. Die beiden Frauen stammen aus Osteuropa und



In der Hauswirtschaftsküche der Sekundarschule lassen sich die Pelmeni gut herstellen. Foto: S. Lange

sind über den Bernburger Förderverein Bildung und Arbeit beim Naturhof Zellewitz tätig. Sie trafen in der gut ausgestatteten Hauswirtschaftsküche der Schule auf die Neuntkläss-

ler, die Russisch neben Englisch als Zweitfremdsprache gewählt haben.

„Die Schüler waren begeistert und mit viel Elan bei der Sache“, sagt Russisch-Lehrerin



Für die herzhaftere Füllung wird Hackfleisch zubereitet.

Silvia Lange, die mit Schulsozialarbeiterin Saskia Franke (Diakonie Burghof Schönebeck) das Projekt aus der Taufe gehoben hatte. Dabei war viel Handarbeit notwendig. Teig wurde

hergestellt, geknetet, ausgerollt und kreisrund ausgestochen. Die Sekundarschüler füllten die Teigtaschen einmal traditionell herzhaft mit Hackfleisch und einmal fruchtig mit Erdbeeren.

„Nach getaner Arbeit wurden die köstlichen Pelmeni gemeinsam gegessen und die übrigen in den Klassen verteilt“, sagt Silvia Lange zum Abschluss des Projektes.

Übrigens entsprechen die russischen Pelmeni den polnischen Piroggen (oder Pierogi) und ähneln den georgischen Teigtaschen namens Chinkali. Der kleine Unterschied zu den polnischen Piroggen ist, dass deren Bezeichnung auch für andere Füllungen gilt, beispielsweise für Quark, Käse, Kartoffeln, Pilze oder Sauerkraut. Diese Variante gibt es in Russland und der Ukraine auch, jedoch nicht als Pelmeni, sondern unter den Namen Wareniki, die meist etwas größer sind als Pelmeni. Und von Ravioli, Tortellini, Maultaschen und Manti ist da noch keine Rede.