

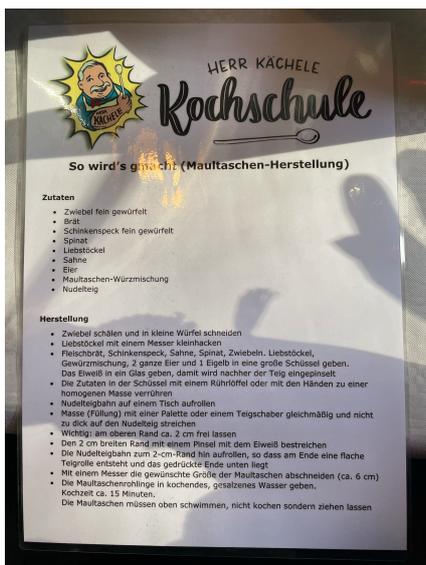
# MAULTASCHEN



## Cooking class Maultaschen

Il quarto giorno del progetto Erasmus+ “In Vino Varietas” l’abbiamo trascorso a bordo del battello Neckar Käpt’n su cui abbiamo preparato e mangiato il Maultaschen mentre navigavamo nel fiume Neckar circondati dalla natura.

Schwäbische Maultaschen sono un tipo di pasta ripiena tipico della Svevia nel Land Baviera in Germania e possono essere paragonati ai nostri ravioli. Abbiamo iniziato la lezione di cucina dividendoci in gruppi da sei studenti tra italiani, ungheresi, francesi e tedeschi per ogni tavolo su cui abbiamo trovato gli ingredienti e il materiale necessari per la preparazione e la ricetta da seguire. Poi gli organizzatori ci hanno offerto delle bevande del posto come succo d’uva, di mela e africola.



Prima di incominciare la preparazione, abbiamo indossato dei camici e dei guanti. Come primo passaggio abbiamo amalgamato in un'ampia ciotola un ripieno composto da tritato di carne, prezzemolo tagliuzzato, cipolla sminuzzata, tuorli d'uovo, panna liquida, spinaci e spezie. Successivamente abbiamo spalmato il composto su uno strato di pasta sottile che abbiamo poi ripiegato su se stessa e l'abbiamo divisa in tanti rotolini. In seguito abbiamo fatto bollire i Maultaschen in una grande pentola per qualche minuto con l'aiuto di un adulto. Infine, abbiamo preparato la tavola e servito i piatti con le nostre creazioni. Siamo stati davvero soddisfatti e ci sono piaciuti molto, sicuramente una pietanza da portare nelle nostre case! Concluso il pranzo abbiamo passato il resto del pomeriggio ballando e cantando sul battello. È stata una giornata istruttiva e allo stesso tempo rilassante!

