



DIE AFGHANISCH-TÜRKISCHE KÜCHE LEICHT GEMACHT!

ROHINA NASIRI /3.SEK

Idee und Motivation	Ich war schon immer von den köstlichen Gerichten meiner Heimat und der türkischen Küche fasziniert. Deshalb habe ich mich entschlossen, ein Kochbuch zu schreiben, welches die beiden kulinarischen Traditionen miteinander verbindet und anderen Menschen die Möglichkeit gibt, diese faszinierende Küche kennenzulernen. Meine Motivation für dieses Projekt war es, meine Liebe zur afghanischen und türkischen Küche mit anderen zu teilen und ein Kochbuch zu erstellen, das meine Leidenschaft für diese Gerichte widerspiegelt.
Ziel	Mein Ziel war es, ein umfassendes Kochbuch zu erstellen, das sowohl traditionelle als auch moderne afghanische und türkische Gerichte enthält.
Risiken	Bei der Umsetzung meines Projekts hatte ich Bedenken, ob ich genügend Zeit und Ressourcen zur Verfügung haben würde, um meine Ziele zu erreichen. Auch war ich mir nicht sicher, ob ich alle Gerichte authentisch und korrekt zubereiten konnte.
Vorgehen	Ich verbrachte viele Stunden damit, die Rezepte auszuprobieren, zu verfeinern und zu dokumentieren. Ich stellte sicher, dass ich alle Schritte genau aufschrieb und alle Zutaten mit den entsprechenden Mengenangaben dokumentierte, um sicherzustellen, dass die Leserinnen und Leser die Rezepte leicht nachkochen können. Ich machte auch Fotos von den Gerichten, um sie in meiner Dokumentation zu verwenden. Mein Kochbuch habe ich mit einer Website namens „Wepik“ gemacht. Auf dieser Website konnte ich mein Kochbuch nach meinen Wünschen erstellen.
Ergebnis	Ich bin sehr zufrieden mit meinem Kochbuch und dem Prozess, den ich durchlaufen habe, um es zu erstellen. Es war eine aufregende Herausforderung, aber ich bin froh, dass ich mich dafür entschieden habe. Durch die Erstellung des Kochbuchs konnte ich meine Liebe zur afghanischen und türkischen Küche mit anderen teilen und gleichzeitig meine Fähigkeiten im Schreiben und im Umgang mit der Website «Wepik» verbessern.
Reflexion	Der Prozess der Erstellung des Kochbuchs war nicht immer einfach. Ich musste meine Zeit gut planen, um sicherzustellen, dass ich genügend Zeit

hatte, um jedes Gericht zu kochen, zu fotografieren und zu schreiben. Ich musste auch sicherstellen, dass ich genug Zutaten hatte, um jedes Gericht zuzubereiten, was manchmal bedeutete, dass ich in verschiedene Lebensmittelgeschäfte gehen musste, um alles zu bekommen, was ich brauchte. Als ich dann mit dem Schreiben des Kochbuchs begann, war es wichtig, dass ich die Rezepte so klar und verständlich wie möglich darstellte. Ich wollte, dass jeder, der das Kochbuch liest, in der Lage ist, jedes Gericht einfach und ohne Schwierigkeiten zuzubereiten. Jedoch habe ich am Ende alle meine Ziele erreicht und konnte ein sehr gutes Endprodukt erstellen. Ich habe meine Zeit gut eingeplant und konnte rechtzeitig mit meinem Kochbuch fertig werden. Für die nächste Projektarbeit will ich genauso fleissig arbeiten und genauso gut meine Zeit einplanen.

BOLANI



MANTU

