

Das Rezept



1) ALLER ANFANG IST LEICHT

Du willst beim „Tag der Speisekammer“ dabei sein? Nichts leichter als das! Lade einfach ein paar Mitstreiter ein und schon kann's losgehen.

2) TATORT

Für das Kochtreffen brauchst du eigentlich nur eine Küche, die ein paar Grundnahrungsmittel und Gewürze enthält – und natürlich Platz für deine Gäste.

3) KOCHGUT

Jeder bringt ein paar Zutaten mit. Dies sind Dinge, die schon länger im Kühlschrank oder in der Speisekammer liegen, die aber noch nicht verbraucht werden konnten. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf ruhig überschritten sein, aber achtet darauf, dass die Nahrungsmittel trotzdem noch gut sind.

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Mindesthaltbarkeit_kein_Verfallsdatum.html

Denkt daran, dass man für Vor-, Haupt- und Nachspeise Süßes wie Herzhaftes braucht.

4) CHEFSACHE

Am besten klappt das gemeinsame Kochen, wenn ihr zu Beginn des Treffens jeweils eine(n) Verantwortliche(n) für Vor-, Haupt- und Nachspeise festlegt.

5) RESTEZEIT

Nun kommen die Reste auf den Tisch. Stellt sicher, dass ihr den anderen Teams nicht die entscheidenden Zutaten wegschnappt und teilt alles fair auf.

6) COOK & SHOOT

Nun viel Spaß beim Kochen! Macht von jeder eurer Kreationen ein Foto, wenn ihr später die Community daran teilhaben lassen wollt.

7) GUTEN APPETIT!

8) LIEBLINGSESSEN

Wählt eure Lieblingssspeise: Jedes Foto und Rezept, das ihr mit der Community teilt ist eine Inspiration für uns und andere!

9) RESTERETTERGRUPPE

Wenn ihr euch in der Community als Gruppe anmeldet, könnt ihr an unseren Wettbewerben teilnehmen und schicke Preise gewinnen.

10) SPREAD THE IDEA!

Animiere deine Gäste und Freunde, mitzumachen und selbst eine Resterettergruppe zu gründen.