

Vorbereitung ist das Wichtigste ?

Wer von uns kennt das nicht, das Chaos in der Küche. Ich habe mich da jahrelang echt schwergetan mit dem Schmutz und der Unordnung, vor, beim und nach dem Kochen und, oder Backen. Wenn dann die Zeit noch knapp ist und Kinder nebenbei unterhalten werden wollen, dann ist eigentlich der Lustpegel schon mal ganz unten. So war es jedenfalls bei mir. Ich habe mich jahrelang selber dadurch blockiert, weil ich beim zubereiten eigentlich schon in Gedanken beim saubermachen war.

Ich bin sowieso immer schon diesbezüglich ein kleiner Chaot gewesen, weil ich einfach sehr spontan bin. So habe ich oft morgens oder mittags erst entschieden, was wir abends essen werden. Natürlich waren dann die entsprechenden Zutaten nicht im Haus, und es musste erst einmal eingekauft werden. Und so ging das über Jahre.

Heute bin ich natürlich wesentlich entspannter, weil man ja auch aus Fehlern lernt. Und vor 25 Jahren gab es halt nur die klassischen Kochbücher, die sich allerdings auch nur auf die Anleitungen der Gerichte beschränkt haben.

Deshalb möchte ich euch wichtige Tipps mit auf den Weg geben, wie ihr das ganz große Chaos vermeiden könnt:

- nehmt euch ein wenig Zeit das Essen oder den Kuchen zu planen
- schaut in eure Vorräte was ihr sowieso verbrauchen müsst, und bastelt euch ein leckeres Essen zusammen
- holt euch Ideen aus einem tollen Kochbuch oder Blog und lasst euch inspirieren
- wenn ihr dann soweit seit, bereitet die Zutaten alle vor.

Also abwiegen oder zurechtschneiden

– stellt euch alles so zurecht, dass ihr nach und nach alles für euer Rezept verwenden könnt, so fällt schon mal das Suchen während der Zubereitung weg

– ich verwende immer viele kleine Schalen und Schüsseln für meine Zutaten, so entsteht nicht allzuviel Dreck und Schmutz drumherum

Ihr werdet sehen, es wird einfacher. Natürlich wird auch gekleckert beim backen und kochen, aber das ganz große Chaos bleibt aus.

LG Tina ♥