

Volles Korn – ab in die Backstube



Mittwoch 6.8.2025

Uhrzeit: von 09.30-13.30 Uhr inkl. kleinem Imbiss

Treffpunkt: Bürgerhaus

Alter: 6-12 Jahre

Anzahl: max. 15 Kinder

Aktivität: Getreide kennenlernen und gemeinsam verarbeiten

Heute dreht sich alles rund um verschiedene Getreidesorten/Korn. Welche Sorten kennen wir, was nutzt man wofür. Wir werden uns das unterschiedliche Getreide genauer ansehen, anfassen und dann auch verarbeiten. Wir wollen versuchen mit dem Mörser, die Körner zu zermahlen, um dann kleine Fladen und andere Gebäcke herzustellen und natürlich auch zu verkosten.

Falls vorhanden, kann gerne ein eigener Mörser (mit Namen beschriftet) noch zusätzlich mitgebracht werden. Benötigt wird außerdem eine Kochschürze und bei längeren Haaren bitte Haarspangen oder Haargummi mitbringen.

Mitzubringen sind: Eigene Trinkflasche mit Namen.
Kochschürze und ggf. Haargummi bei langen Haaren.
Falls vorhanden einen eigenen Mörser (beschriftet mit Namen).

Wichtig: Bei der Anmeldung die Einverständniserklärung „Schneidemesser“ erforderlich (Vordruck ist in diesem Heft)!

Kursleitung: Kurt Gröne, Bäcker

Organisation und Betreuung vor Ort Carmen Bleck und Ferienspiel-Team