

Kinderkochkurs Ostermenü vom 24. März 2012

Am Samstag 24. März 2012 trafen sich 7 Kinder in der Schulküche Ammannsmatt. Während die einen noch etwas schüchtern auf die fehlende Mitköche warteten, waren die anderen schon voller Tatendrang und wollten endlich anfangen. Doch zuerst wurde das Menü besprochen und Frau Helena Käppeli erklärte noch ein paar wenige Verhaltensregeln, wie z.B. dass man zuerst die Hände waschen soll.

Endlich konnten die Jungköche anfangen und dies gleich mit dem Dessert; es wurde genascht, geknetet und wieder genascht. Während der Teig ruhte, ging es ans rüsten von Rüeblis, Äpfel, Bananen und Kartoffeln, wobei bei den einen der Eifer schon bald etwas abnahm. Aber der Spass und das Naschen fehlte bei keinem der aufgestellten Jungköche und schon bald war das Ostermenü fertig. Doch dieses musste erst richtig verdient werden; den nun wurde der Teig noch weiterverarbeitet. Mit verschiedenen Formen wurden Oster-Lollis ausgestochen.

Während die Lollis im Ofen gebacken wurde, genossen die Jungköche Rüeblisalat mit Äpfeln, Bananen und Orangensaft, Fleischkäsvögeli mit Rösti-Nästli und Spargelragout. Die einen hatten bereits zuviel genascht und andere rümpften die Nase beim Spargelragout. So durften auch die Eltern noch Resten mit nach Hause nehmen. Zum Schluss wurden noch die Oster-Lollis mit Zuckerguss, Streussel etc. dekoriert, wobei das Naschen wieder im Vordergrund stand.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Kursleiterin Helena Käppeli, welche die Kids in die Welt der Kochkünste entführte.

Dieser Kurs war sehr schnell ausgebucht. Der Zusatzkurs „Sommermenü“ für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahre findet am Samstag 16. Juni 2012 statt. Es hat noch wenige freie Plätze. Anmeldung bei Nadja Widmer unter 041 781 53 76 oder per Mail: r1a@gmx.ch
weiter Infos auf der Homepage vom Kreativ77: www.kreativ77.com

