

Kinderecke



Hallo liebe Kinder,
schaut mal was es dieses Mal
tolles zu berichten gibt...



Mhhhhh..... Lecker!!!!

In unserer letzten „BurgPost“ haben wir unseren kleinen Lesern die Möglichkeit zum 1. Kinderkochen unter Leitung vom Chefkoch des Restaurants „Zur Kuperhard“ gegen einen kleinen Obulus in Höhe von 5,00 € angeboten. Nach erstmaligem verschieben des Kochtermins, haben wir uns am 29.10.2014 um 15.00 Uhr im Restaurant mit Andreas Bierschenk eingefunden. Andreas hatte sich mit frischem und gesundem Gemüse fürs Kochen eingedeckt. Spielerisch haben die Kinder nicht nur die verschiedenen Gemüsesorten vorgestellt bekommen sondern gleichzeitig die Anleitung zum Putzen und Kleinschneiden des Gemüses erhalten. Sofort legten die fleißigen Jungköche los und putzten und schnibbelten was das Gemüse hergab. Ziel war es, eine für die Kinder gerechte Gemüsesuppe herzurichten; was auch gelungen ist. Als Nachtisch durfte sich jeder fleißige Küchenhelfer seinen eigenen Pfannekuchen mit Hilfe von Andreas backen – wahlweise mit Vanille- oder Schokoladeneis, gebr. Mandeln, Karamell- oder Schokoladensauce.... Es gab kein Kinderherz, was nicht begeistert war und nach einer Fortführung fragt. Geme möchten wir auch den etwas älteren Kindern die Möglichkeit des Kinderkochens geben und bieten am 21. Januar 2015, um 15 Uhr das Kinderkochen für interessierte Mädchen und Jungen im Alter zwischen 9 und 11 Jahren an. Desweiteren wären wir auch sehr dankbar, wenn sich eine Mutter als Beikoch zur Verfügung stellen würde.

Anmeldungen bitte bei Andreas unter 60 66 99 oder Ramona unter 60 60 15.

Ramona Schmitz & Andreas Bierschenk

... findet ihr nicht auch, dass unsere Jungköche super aussehen. Wisst ihr was Andreas mir erzählt hat? Für den Obulus von 5,00 € wurden Kinderkochmützen gekauft. Ist das nicht toll? Da bin ich ja mal gespannt auf die nächsten Bilder.

Pfannekuchen:

- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch

Das Ei mit dem Mehl verrühren, Zucker und Salz hinzufügen und dann den Teig mit Milch sämig aufrühren. Eine Kelle Teig in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Habt ihr nun auch Lust bekommen diesen Pfannekuchen einmal zu probieren? Hier habe ich das Rezept für euch.

