

KOCHEN MIT KINDERN

Viel zu oft trauen wir unseren Kindern gar nicht zu, gemeinsam mit uns zu kochen.

„Können die das überhaupt? Tun sie sich nicht weh? Das interessiert die Kinder doch nicht!“ denken Sie sich vielleicht. Aber unsere Kinder können viel mehr, als wir ihnen zutrauen! Ausgestattet mit einer eigenen Kochschürze geht es an die Arbeit. Wenn das Essen dann noch spannend dekoriert wird, steht der Kinderküche nichts mehr im Weg! Wie wäre es zum Beispiel mit lustigen, pikanten Tieren?

Pikante Schnecken



Zutaten für 2 Personen: 2 Stk. Eier, 200 ml Milch, 80 g Dinkel(vollkorn)mehl, 200 g Topfen, 150 g Kochschinken, Petersilie, Kräuter, Salz, Öl, Pfeffer, Zahnstocher/Cocktailstäbchen.

Zubereitung: Eier, Milch, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vier Palatschinken zubereiten. Petersilie waschen und klein schneiden, unter den Topfen rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in der Mitte der ausgekühlten Palatschinken verstreichen. Anschließend mit Schinken belegen und vorsichtig einrollen. Mit zwei Zahnstochern fixiert, sind die Schnecken fertig!

Wenn Sie einmal gemeinsam mit uns und ihrem Kind bei einer Online-Kochsession mitmachen möchten, würden wir uns über Ihre Anmeldung sehr freuen.

EINLADUNG ZUM LIVE ONLINE-GEKIBU-MITKOCHWORKSHOP FÜR KINDER UND ELTERN

DATUM: 22.4.2023 von 10.00 – 11.30 Uhr

Anmeldung: bis 17.4.2023 per Mail an:
post.a10-gesundheitswesen@bgld.gv.at
Teilnahme: kostenlos! Achtung beschränkte Teilnehmeranzahl!

Alle Kursteilnehmer*innen erhalten im Vorfeld des Kurses die Einkaufsliste, die Zubehörliste, die Rezepte sowie die WebEx-Zugangsdaten.



Wir bereiten gemeinsam eine Hauptspeise und eine köstliche Nachspeise zu!

Fotos: aks Gesundheit GmbH, Bregenz & Birgit Brunner. Für den Inhalt verantwortlich: Martina Schmidt, BSc, im Auftrag des GeKiBu-Teams