

## Workshop „Elemente entdecken“

### Die Elemente entdecken - Brot backen und Saft pressen – ein Workshop mit Kindern

Für die Durchführung dieses Workshops ist es günstig, den Raum in verschiedene Bereiche zu gliedern, die wir nennen:

<b>„Von der Traube zum Saft“</b>		
<p>Die Kinder zerdrücken selbst Trauben im Mörser oder pressen sie mit einem Löffel durch ein Sieb. Zum Vergleich und zur Unterstützung eignet sich eine elektrische Saftpresse, in die die Trauben (und die Pressrückstände von den eigenen Pressversuchen) eingefüllt werden und die Saft und Trester getrennt ausgibt. Die Maschine können die Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen (!) selbst bedienen. Die Arbeit mit der Maschine übt insbesondere auf Schulkinder eine große Faszination aus.</p>		<p><b>Vorbereiten:</b></p> <p>Tisch mit Trauben (5 kg Trauben ergeben ca. 4 Liter Saft), elektrische Saftpresse (Stromzufuhr!), Trinkbecher, Krüge, Siebe, Löffel, Mörser.</p>
<b>„Vom Korn zum Mehl“</b>		
<p>Mit Hilfe von Steinen zermahlen die Kinder Getreide zu Mehl. Das macht kleineren wie größeren Kindern gleich viel Spaß und gleichzeitig erfahren sie dabei aber auch, wie mühsam diese Arbeit ist.</p>	<p><b>Vorbereiten:</b></p> <p>Decke auf dem Fußboden mit größeren Kieselsteinen, Holzbretter (noch besser wären Steinplatten) als Unterlage, kleine Schalen mit Getreidekörnern.</p>	
<b>„Vom Korn zum Mehl mit der Getreidemühle“</b>		
<p>Unter den wachsamen Augen eines Erwachsenen (!) können die Kinder selbst Getreidekörner in eine Getreidemühle einfüllen, das Mehl auffangen und ggf. sieben.</p>	<p><b>Vorbereiten:</b></p> <p>Tisch mit Getreidemühle (Stromzufuhr!), Getreidekörner, Schüsseln, Mehlsieb.</p>	
<b>„Vom Mehl zum Teig“</b>		
<p>Backzutaten abwiegen, verrühren, Teig kneten und zu Brötchen formen und bepinseln – da sind alle Kinder mit Begeisterung dabei und brauchen je nach Alter nur wenig Unterstützung. Ein oder zwei</p>	<p><b>Vorbereiten:</b></p> <p>Tisch mit Backzutaten, Waage, Schüsseln zum Rühren und Abwiegen, Löffel, Messer, Rührgeräte (Stromzufuhr!) mit Knethaken, mehrere Backpinsel.</p> <p>Arbeitstische (günstig sind niedrige Tische, an denen die</p>	

Erwachsene genügen hierzu.	Kinder bequem im Stehen arbeiten können) mit Teigmatten bzw. Küchenbrettern.  Schürzen/alte Hemden für die Kinder. Möglichkeit zum Händewaschen.
<b>„Vom Teig zum Brot/Brötchen“</b>	
Das Backen und den Backofen (!) sollte ein Erwachsener ständig überwachen.	Vorbereiten:  2-3 Backbleche mit ausreichend Backpapier, Topfhandschuhe, Küchenwecker, Körbchen.
<b>„Entspannen/Sich zurückziehen“</b>	
Eine Rückzugsmöglichkeit für Wartezeiten oder wenn das ein oder andere Kind keine Lust mehr hat mitzuhelfen oder für kleinere Geschwister...	Vorbereiten:  Maltisch und Stühle mit Stiften, Papier, Mandalas. Evtl. auch Spielecke mit Bausteine o.ä.
<b>„Verpflegung“</b>	
Getränke und Kekse o. ä. bereithalten. Backen macht hungrig! Schnell ist sonst das erste Backblech leer gefuttert. Oder einfach ein paar Brötchen mehr (vor)backen...	Vorbereiten:  Getränke und Kekse besorgen. Evt. einen ersten Brötchenteig vorbereiten.

**Tipp:**

Damit die Kinder die Zubereitung der Abendmahl-Brötchen vom Anfang bis zur Fertigstellung miterleben können, besser auf Rezepte mit Hefe oder Sauerteig, die eine Teigruhe vorsehen, verzichten.

**Ein Rezept für kinderleichte Abendmahl-Brötchen** (Zubereitungszeit ca. 15 – 20 Min, Backzeit (je nach Größe) 10 – 20 Min., Zutaten für 12 – 20 Brötchen:

150 g Magerquark, 7 EL Milch, 6 EL Öl, ½ TL Salz, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, etwas Milch zum Bestreichen, Backpapier,

### Zubereitung:

Backofen vorheizen (200 Grad), Backblech mit Backpapier auslegen. Quark, Milch, Öl und Salz cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mehl-Backpulver-Mischung in die Quarkmischung kneten. Teig zur Rolle formen und in 12 bis 20 Stücke teilen. Stücke zu Kugeln formen und auf das Backblech legen. Brötchen mit Messer kreuzweise einritzen. Mit Milch bestreichen.

10 – 20 Min. backen (Ofenmitte, Umluft 180 Grad)

