

Ein Herrs Project

by Nadja Schuler



Das Kochatelier für Kinder

„die Leidenschaft des Kochens den kleinsten Schleckmäulern
und Teigfressern weitergeben“



Das Kochatelier für Kinder



Auch Kinder sollen erfahren können was Mehl eigentlich ist, wo und wie eine Kartoffel wächst und dass der Fisch Flossen hatte, bevor er zu einem „Fischstäbli“ wurde.

In meinen Kochkursen stehen die Kinder im Vordergrund. Sie lernen nicht die klassische Gerichte zu kochen, im Gegenteil ich möchte ihnen die einzelnen Produkte näherbringen und mit ihnen zusammen etwas kreatives und gutes daraus zubereiten.

Auch ist es mir wichtig den Kindern zu zeigen, dass ein krummes Rüeblli nicht weniger schmackhaft ist als ein gerades und was die Mami`s zu Hause mit zu viel eingekauftem Joghurt, Brot oder Minze noch alles zaubern können.

„Stop Foodwaste“



Aus Korn wird Mehl - aus Mehl- wird Knäckebrot

Aus Haselnüssen und Haferflocken - entstehen Müesliriegel

Aus dem gefallenen Apfel vom Baum - entstehen Dörrapfelringe

Was die Kinder lernen

«Kinder, die kochen, essen auch besser».

Kinder lernen am besten, indem sie etwas ausprobieren. Gelegenheit dazu finden die Kinder bei mir in den Kursen, die auf das Alter der Kinder abgestimmt sind. Ein einfaches Frühstück, einen gesunden Snack, einen leckeren Drink oder feine Süßspeisen die schmackhaft sind und nicht den Mund verkleben. Viel wichtiger als die perfekte Zubereitung ist, dass die Kinder Freude am Kochen und dem Zubereiten von Speisen finden, dass sie ihre Fingerfertigkeit entwickeln können und die verschiedenen Lebensmittel kennenlernen und auch probieren dürfen.



Lokale Zutaten

Ich werde ausschliesslich mit Produzenten/Innen aus der Region zusammenarbeiten. Es ist mir eine Herzensangelegenheit den Kindern vermitteln zu können, was es bei uns alles auf den Wiesen, den Feldern und zu den verschiedenen Jahreszeiten gibt.

Kursarten / Kurstermine

FIT IN DEN TAG

Saison «Erdbeeren/ Rhabarber/ Korn»

Datum: 22 Mai und 29 Mai 2021

Kursbeginn: 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr / Eintreffen ab 8.45 Uhr

Inhalt: Wir stellen selbst Erdbeere - und Rhabarberkonfitüre her. Dazu backen wir frisches Knäckebrot mit 4 Sorten Korn und Kernen. Ich gebe den Kindern neue Tipps und Tricks zu dem Lebensmittel. Sie erfahren mehr über die Herkunft und die Saison der Lebensmittel und was man damit alles zaubern kann.

Inkl: Betreuung der Kinder, Rezepturen für die Kinder für zu Hause, Znüni-Pause mit Getränken und Früchten und jedes Kind kann die fertig zubereiteten Leckereien mit nach Hause nehmen.

Preis: pro Kind CHF 50.00

Alter: ab 6 Jahren bis 12 Jahre

Wo: Restaurant Hirschen, Hauptstrasse.42, 5234 Villigen

Anmelden: bienvenue@hirschen-villigen.ch

Durstlöscher

Saison «Minze / Holunderblüte / Himbeere»

Datum: 12 Juni und 26 Juni 2021

Kursbeginn: 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr /Eintreffen ab 8.45 Uhr

Inhalt: Wir stellen selbst Eisteekonzentrat her, mit Minze und Melisse aus dem Garten. Frisch gepflückte Holunderblüte werde ich bereit haben, um feinen Sirup zu kochen und noch zuckersüsse Himbeeren aus dem Garten, um einen feinen Kinder Apéro herzustellen.
Ich gebe den Kindern neue Tipps und Tricks zu dem Lebensmittel, sie erfahren die Herkunft und die Saison der Lebensmittel und was man damit alles zaubern kann.

Inkl.: Betreuung der Kinder, Rezepturen für die Kinder für zu Hause, Znüni-Pause mit Getränken und Früchten und jedes Kind kann den hausgemachten Eistee und Sirup mit nach Hause nehmen.

Preis: pro Kind CHF 50.00

Alter: ab 6 Jahren bis 12 Jahre

Wo: Restaurant Hirschen, Hauptstrasse.42, 5234 Villigen

Anmelden: bienvenue@hirschen-villigen.ch

Wander - Grill oder Badisnack

Saison « Tomaten, Gartenkräuter »

Datum: 5 Juli und 7 Juli 2021

Kursbeginn: 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr / Eintreffen ab 8.45 Uhr

Inhalt: Die Kinder lernen die grosse Vielfalt der Tomaten und Kräutern kennen und schmecken.
Ich zeige den Kindern verschiedene Verwendungen und Zubereitungsarten und wir werden gemeinsam mit den Produkten, feine Pasten/ Pestos und Brote herstellen.

Inkl.: Betreuung der Kinder, Rezepturen für die Kinder für zu Hause, Znüni-Pause mit Getränken und Früchten und jedes Kind kann die fertig zubereiteten Leckereien mit nach Hause nehmen.

Preis: pro Kind CHF 50.00

Alter: ab 7 Jahre bis 12 Jahre

Wo: Restaurant Hirschen, Hauptstrasse.42, 5234 Villigen

Anmelden: bienvenue@hirschen-villigen.ch

Also Angebot

Buche alle drei Kurse und erhalte CHF 10.00 Rabatt.

Neue Kurse werden laufend aufgeschaltet.

