

Kinder backen mit Spaß: Kekse und Bubble Waffeln im Partyservice

Am 9. August luden Michaela und Olivia Stroppel Kinder zum Keksebacken ein, wo sie unter Anleitung mit Spaß und Kreativität leckere Köstlichkeiten kreierten.

Am 9. August organisierte der Partyservice „Wünsch dir was“ unter der Leitung von Michaela und Olivia Stroppel eine ganz besondere Veranstaltung: Kekse backen für Kinder. Diesmal war es eine Gelegenheit für kreative kleine Bäcker, ihre Fähigkeiten in der Küche zu testen und gleichzeitig etwas über die Grundlagen des Backens zu lernen. Unterstützt von Laura Fritz, stürzten sich die Kinder mit Begeisterung in die Kunst des Keksebackens.

Der Tag begann mit einer wichtigen Lektion über Hygiene in der Küche. Die Kinder erfuhren, warum saubere Hände und eine ordentliche Arbeitsfläche beim Backen unerlässlich sind. Es ist beeindruckend, wie früh Kinder für solche grundlegenden Aspekte sensibilisiert werden können. Die Aufregung war spürbar, als sie an die verschiedenen Arbeitsstationen traten und bereit waren, ihre Kreativität auszuleben.

Kekse in allen Variationen

Nachdem die Grundlagen besprochen waren, ging es an die praktische Arbeit. Die kleinen Bäcker durften sich an sechs unterschiedlichen Kekssorten austoben. Vom traditionellen Butterkeks bis hin zu kreativ dekorierten Lebkuchen konnten die Kinder alles ausprobieren. Dabei entstanden nicht nur köstliche, sondern auch wunderschöne Kekse, die individuell verziert

wurden. Die Vielzahl an Möglichkeiten, die Teige zu kneten, zu formen und mit verschiedenen Zutaten zu versehen, machte die Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Die Kinder lernten, wie man mit verschiedenen Küchengeräten umgeht, darunter Mixer, Handrührgeräte und sogar eine Spaghettipresse, was ihnen nicht nur das Backen erleichterte, sondern ihnen auch einen Einblick in die aufregende Welt der Küchenmaschinen gewährte. Durch das Handling mit diesen Geräten entwickelten die Kinder nicht nur ihre motorischen Fähigkeiten, sondern gewannen auch Selbstvertrauen in ihre eigenen Fertigkeiten in der Küche.

Eine süße Belohnung

Als krönenden Abschluss des Keks-Backens durften die Kinder Bubble Waffeln genießen, die mit selbstgemachtem Eis gefüllt wurden. Diese süße Belohnung nach der harten Arbeit war für viele der Höhepunkt des Tages. Es war ein schöner Moment, als die Kinder lachen und ihre selbstgemachten Leckereien genießen konnten. Die bunten Kreationen fanden nicht nur großen Anklang, sondern sorgten auch für stolze Kinderaugen.

Nach zweieinhalb Stunden bunte Betriebsamkeit war es dann soweit: Die Keksdosen, randvoll gefüllt mit den selbst gebackenen Schätzen, konnten mit nach Hause genommen werden. Dieses Erlebnis vermittelte nicht nur Freude, sondern auch wertvolle Erinnerungen, die die Kinder mit ihren Familien teilen werden.

Ein unvergessliches Erlebnis für Kinder

Insgesamt hat die Veranstaltung gezeigt, wie wichtig es ist, Kindern praktische Fähigkeiten zu vermitteln und ihnen die Freude am Kochen und Backen näherzubringen. Solche Veranstaltungen stärken nicht nur das Gemeinschaftsgefühl, sondern fördern auch die Kreativität und das Wachsen von Fähigkeiten. Das Keksebacken im Partyservice „Wünsch dir was“

war ein großer Erfolg, der sicherlich vielen kleinen Bäckern in Erinnerung bleiben wird.

Michaela und Olivia Stoppel haben mit ihrem Partyservice „Wünsch dir was“ nicht nur einen Ort geschaffen, an dem Kinder beim Backen Spaß haben, sondern auch eine Plattform, um wichtige Fähigkeiten zu erlernen. Das Keksebacken hat in den letzten Jahren an Popularität gewonnen, besonders in der Familie und zwischen Freunden, als eine Möglichkeit, kreativ und aktiv zu sein. Es fördert nicht nur die Kochkünste, sondern auch Teamarbeit und soziale Interaktion unter den Kindern.

Die Veranstaltung am 9. August stellte eine hervorragende Gelegenheit dar, den Kindern grundlegende Küchentechniken und Sicherheitsvorkehrungen näherzubringen. Hygiene in der Küche ist entscheidend, um Lebensmittelvergiftungen oder Krankheiten zu verhindern. Gemäß den Empfehlungen des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) sollten Kinder von klein auf mit richtigen Hygieneregeln vertraut gemacht werden. Dies beinhaltet das richtige Waschen der Hände, die Sauberkeit der Arbeitsflächen und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Solche Veranstaltungen können dazu beitragen, ein frühes Bewusstsein für diese Themen zu schaffen.

Die Rolle von Kochen und Backen in der kindlichen Entwicklung

Kochen und Backen sind nicht nur nützliche Lebenskompetenzen; sie tragen auch zur kognitiven und motorischen Entwicklung von Kindern bei. Beim Kneten des Teigs und der Verwendung unterschiedlicher Utensilien wie Mixer und Handrührgeräte arbeiten Kinder an ihrer Feinmotorik. Studien zeigen, dass solche praktischen Aktivitäten das Vertrauen der Kinder in ihre Fähigkeiten stärken können. Darüber hinaus fördert das Backen die Kreativität und das Verständnis für chemische Reaktionen, die beim Backen von Keks- und Kuchenteigen stattfinden.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist der soziale Wert solcher Veranstaltungen. Kinder lernen, in Teams zu arbeiten, ihre Ideen zu teilen und Kompromisse einzugehen, während sie gemeinsam am Ziel arbeiten – leckere Kekse zu backen. Integratives Kochen kann auch die Diversität und Akzeptanz im Umgang mit verschiedenen Kulturen fördern, insbesondere wenn verschiedene Rezepturen und Traditionen beachtet werden.

Der Trend von Kinderback-Events

Der Trend von kinderfreundlichen Veranstaltungen beim Backen ist in vielen deutschen Städten in den letzten Jahren stark gestiegen. Viele Küchen- und Backschulen bieten spezielle Programme an, die auf Kinder ausgerichtet sind. Diese Events bieten nicht nur Unterhaltung, sondern sind auch eine Möglichkeit für Eltern, ihre Kinder in einem kreativen und lehrreichen Umfeld zu unterstützen.

Parallel dazu haben Unternehmen und Gemeinschaften begonnen, diese Art von Events immer mehr zu nutzen, um das Gemeinschaftsgefühl zu stärken. Von Schulen über Nachbarschaftsfeste bis hin zu Geburtstagsfeiern – das gemeinsame Backen wird zunehmend als eine attraktive Aktivität angesehen, die Freude bereitet und gleichzeitig wichtige Lebenskompetenzen fördert. Solche Programme sind nicht nur in der Familie und im Freundeskreis beliebt, sondern auch in der Kinder- und Jugendarbeit, wo sie zudem das Verantwortungsbewusstsein stärken können.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de