Kochen mit Wildkräutern

Die Natur gibt so viel her. Wir werden uns im Frühling mit den gerade herauskommenden Frühlingskräutern beschäftigen und leckere Gerichte damit kochen. Rein vegetarisch. Im Herbst stehen uns andere, aber ebenso leckere Kräuter zur Verfügung, die wir in tollen Gerichten verarbeiten. Selbstverständlich verzehren wir gemeinsam die leckeren Speisen. Da meist noch was übrigbleibt, bitte Behältnisse für die Reste mitbringen.

Bitte mitbringen:

Etwas zu trinken, Behältnisse (Dosen, Gläser) zum Transport der Reste, ein Schneidebrett, ein mittelgroßes Messer, ein Geschirrtuch

Teilnehmende:	Kinder von 8 bis 15 Jahre, gerne mit Eltern
	(min. 8, max. 15 TN)
Termin:	Mi. 29.05.2024
Uhrzeit:	11 bis 14 Uhr
Treffpunkt:	Strohballenhaus
Gebühr:	20 € + Lebensmittelumlage 3-7 € für Kinder, ca. 10 € für Erwachsene vor Ort zu entrichten
Leitung:	Anja Mohra (Lehrerin für Hauswirtschaft)