



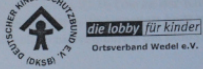
**Kursprogramm  
der  
Offenen  
Ganztagschule**

Schuljahr 2014/2015  
1. Halbjahr  
Grundschule Altstadt Wedel

9

8	<b>Kochen</b> Klasse 3 und 4	<b>Frau Redelstorff und Frau Pflüger</b> vom Kinderschutzbund	Dienstag 14.00 – 16.00 Uhr Ab 28.10.2014 bis 27.01.2015
---	---------------------------------	--	--

Es wird **kein Schweinefleisch** verwendet. Sollte dies im Rezept angegeben sein, wird es durch Geflügel-, Lamm- oder Rindfleisch ersetzt. Die Lebensmittel werden frisch eingekauft (möglichst in Bioqualität). Eventuell wird auch Tiefkühlkost verwendet. Auf Lebensmittelallergien kann, soweit dies im Vorwege bekannt sind, Rücksicht genommen werden.  
Die Lebensmittel werden vom Deutschen Kinderschutzbund Wedel e.V. finanziert. Der Kurs wird von Mitarbeiterinnen des Kinderschutzbundes ehrenamtlich durchgeführt und betreut.



**Achtung: Der Kurs beginnt erst nach den Herbstferien!**

Es dürfen maximal 8 Kinder teilnehmen.  
Der Kurs findet in der Schulküche statt.



*Bonny Redelstorff  
erklärt den  
Kindern was zu  
tun ist*



*Gespanntes  
Zuhören:  
so viel  
Grünzeug*



*Nach dem  
Händewaschen  
folgt das  
Grünzeug*



*Käse reiben,  
Schnibbeln (noch  
kleiner, bitte)*

*Doris Pflüger und  
Michael Koehn  
beobachten das  
Ganze*



*Vorsicht,  
die Finger!!*



*Aber alles  
klappt ohne  
Verletzung.*



*Sie sind doch  
schon groß !*



*Der erste  
Erfolg:  
Obstsalat ist  
schon fertig.*



*Volle Konzentration*

---

*Und dann die  
Gemeinschaftsarbeit*







*Tisch gedeckt,  
fehlen nur noch  
die Nudeln*



*Über  
Geschmack  
lässt sich  
bekanntlich  
streiten...  
Also lieber  
Nudeln pur.*