



Aktivität an der Adolf-Kolping-Berufsschule



Wer: BVJ Bäcker

Was: Schmalzgebäcke aus Dinkel- Vollkornteigen

Beschreibung: Die Schüler haben aus Hefeteig „Ausgezogene“ geformt und diese in Fett ausgebacken. Die frischen „Ausgezogenen“ wurden im schuleigenen Laden der Bäckerei verkauft. Das ganze Schulhaus roch nach diesen Köstlichkeiten! Die gefüllten Herzkrapfen waren besonders schnell ausverkauft!

Fotos:



„ gefüllte Herzkrapfen“



1 Stück nur 0,50 €

Wann: Jährlich zur Kirchweihzeit, Faschingsfest der Schüler

Wo: Adolf Kolping Berufsschule

Ziele: Förderung der Feinmotorik; die Schüler sollen lernen aus gesundem Vollkornmehl schmackhafte Produkte herzustellen;

Erfolge: Die Schülerinnen und Schüler konnten den Teig zunehmend besser ausziehen ohne zu reißen; Schaffen gemeinsamer Erfolge und Erleben von Gemeinschaft beim Verköstigen;