



Selbst Himbeereis herstellen – das scheint Lasse und Paul viel Spaß zu machen. Und das Essen hinterher sicher noch viel mehr.

BILD: PRIVAT

„Go In“: Ferienkochkurs im Jugendzentrum macht viel Spaß

Hamburger und Himbeereis

Drei Nachmittage lang durften acht Kinder im Jugendzentrum „Go In“ ihren Kochkünsten freien Lauf lassen. Zu Beginn eines jeden Kurses berieten die Kinder, welches Gericht sie gerne zubereiten möchten. Dazu wurden diverse Kochbücher durchwälzt, aber auch Lieblingsrezepte der Kinder mit in die Waagschale gelegt. Demokratisch wurde jeweils für ein Hauptgericht und ein Nachtisch abgestimmt.

Im Anschluss daran hieß es, eine Einkaufsliste zu erstellen mit den Lebensmitteln, die für die Gerichte benötigt wurden. Gemeinsam ging es dann zum Einkaufen. Die Kinder mussten sich im Supermarkt selbst

zurechtfinden und anhand der Einkaufsliste alle Waren finden. Natürlich stand das „Go In“-Team für Fragen zur Verfügung.

Zurück im Jugendzentrum ging es schnell an die Arbeit. Es wurde gewaschen, geschibbelt, gerührt, gekocht und gebacken. Daraus entstanden sind unter anderem Spaghetti Bolognese, Kartoffelecken mit leckerem Avocado und Sauerrahm-Dip, selbstgemachte Hamburger mit knackigen Salaten, Himbeertiramisu, Himbeereis und Pfannkuchen.

Die Gruppe hatte sehr viel Spaß und schaffte es problemlos, in der vorgegebenen Zeit einzukaufen, zu kochen und gemütlich zu essen. zg