

Süsser Advent im Kindergarten Brüel matt 2

Das Weihnachtslied «In der Weihnachtsbäckerei» passt momentan gut in die Adventszeit beim Kindergarten Brüel matt 2. Die Kinder backen, kochen und verzieren mit viel Begeisterung. Hier ein kleiner Einblick in das Wirken der Kinder.

In den letzten Tagen haben die Kinder Merengues hergestellt. Nachdem die Kinder die Zutaten zusammen gerührt hatten, durften sie die Masse mit dem Spritzsack auf das Blech drücken. Dies war sehr spannend, aber gar nicht so einfach, wie das eine oder andere Kind feststellte. Nach dem Backen wurden dann die Merengues fleissig mit Schokolade und Zuckerperlen verziert. Natürlich musste immer mal wieder probiert werden, ob die Merengues auch wirklich fein sind. Was aber dann mit diesem feinen Gebäck weiter geschieht, soll an dieser Stelle noch nicht verraten werden.



Einen weiteren stimmungsvollen Adventsmorgen durften die Kinder des grossen Kindergartens erleben. Da krankheitshalber nicht so viele Kinder anwesend waren, genossen die fünf Mädchen einen ganz besonderen Morgen. Steffi Arnet erzählte den Kindern die Geschichte von «Stina» von Lani Yamamoto. Diese Geschichte handelt von einem Mädchen, welches Kälte nicht mag, und sich unter anderem gerne eine feine, heisse Schokolade macht. Zur grossen Freude der Kindergartenkinder durften sie sich nach der Geschichte ebenfalls eine heisse Schokolade «à la Stina» machen. Sie kochten Milch, schmolzen Schokolade darin, und dekorierten ihre Schokoladenmilch im Becher mit Rahm, Marshmallows und Zuckerperlen. Die Freude und der Genuss waren gross! Umso mehr, als sie das Rezept mit nach Hause nehmen durften. Sicher gibt es in der Weihnachtszeit da und dort in Trimbach eine feine «Stina-Schokolade». Für alle, die dies gerne versuchen möchten, ist untenstehend das Rezept vermerkt.



Die Kinder und Lehrpersonen des Kindergarten Brüel matt wünschen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in das neue Jahr.



1 Tasse Milch

2 Teelöffel Schokoladenpulver

1-2 Stücke deiner Lieblingsschoggi

Alles in eine Pfanne geben, auf mittlerer Hitze kochen.

Rühren, bis die Schoggistücke geschmolzen sind. Die Pfanne kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen, in die Tasse füllen, mit Schlagrahm, Zuckerstreusel und Marshmallows verzieren.

• *Mmmmmhhhhhhh !!!*

