Kinder-Kochspaß mit den Seminarbäuerinnen

Kochkurse für Kinder in den Sommerferien

Spaß haben und die Ferien in der Küche verbringen, das gelingt den Seminarbäuerinnen, denn in den Sommerferien ist für Kinder ab 6 Jahren kneten, rühren, kochen und backen angesagt.

Bei den Kochkursen des Ländlichen Fortbildungsinstituts für Kinder und Jugendliche lernen die Feinschmecker von Morgen neben dem Umgang und der Verarbeitung von Lebensmitteln auch die Wichtigkeit von Regionalität und Saisonalität kennen und schätzen. Gemeinsam mit einer ausgebildeten Seminarbäuerin bereiten die kleinen Meisterköche und Meisterköchinnen mit viel Freude, Spaß und Spiel kindgerechte Schmankerl zu.

Selbstgemacht schmeckt‘s am besten!

Die Kindheit ist eine Zeit, in der Erlebtes am intensivsten wahrgenommen wird. Selbstverständlicher Umgang mit Küchengeräten und Lebensmitteln dient der Freude am gesunden Leben weit mehr als jede theoretische Empfehlung. Selbst ausprobieren und die österreichische Lebensmittelvielfalt entdecken schafft einen guten Bezug zum Essen und damit auch zum Thema Ernährung.

Selber kochen bedeutet, sich mit Lebensmitteln zu beschäftigen und fördert das Wissen rund um Zubereitungsarten, Auswahl der Zutaten und vor allem die Lust, Neues auszuprobieren.

Kinderkochkurs - Pizza & Co

"Kleine Köche - große Hauben!" so lautet das Motto unserer Kinderkochkurse.
Wenn du gerne knetest, schneidest, rührst und kostest, dann bist du bei diesem Praxisseminar goldrichtig. Unter Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerinnen kannst du dir deine eigene, selbstgemachte Pizza backen. Natürlich gibt´s auch was für süße Schleckermäuler und einiges mehr für kleine Genussspechte. Für alle Miniköche/-innen gibt es viel Spaß und Genuss rund um regionale Lebensmittel.

Termine:
Kinderkochkurs - Pizza & Co | LFI Oberösterreich

Kinderkochkurs - Kunterbunter Knödelspaß

Entdecke das Kochgenie in dir!
Wenn du gerne kochst, kostest und Knödel dir von pikant bis süß besonders gut schmecken - dann bist du bei diesem Praxiskochkurs genau richtig. Unsere geschulte Seminarbäuerin zeigt dir, wie du ein echter Knödelexperte wirst. Neben Spiel und Spaß gibt es auch noch andere Köstlichkeiten, die von den Kindern selbst zubereitet werden. Alle Miniköche/-innen bekommen eine Küchenmeisterurkunde.
Na, wenn das keine runde Sache ist - also nichts wie rein ins Knödelvergnügen!

Termine:
Kinderkochkurs - Kunterbunter Knödelspaß | LFI Oberösterreich

Kinderkochkurs - Erdäpfelküche, ran an die tolle Knolle!

Kann man aus Erdäpfeln auch etwas anderes als Pommes machen? Gibt es wirklich blaue Erdäpfel? Du möchtest in die kulinarische Welt der tollen Knolle eintauchen und kochst für dein Leben gern? Dann bist du bei unserem Erdäpfel-Kochkurs an der richtigen Stelle. Gemeinsam erforschen und verkosten wir die Vielfalt der heimischen Erdäpfel. Unsere Seminarbäuerin zeigt dir, wie du selbst köstliche Erdäpfelschmankerl zubereiten kannst. Drum, nichts wie ran an die tolle Knolle!

Termine:

Kinderkochkurs - Erdäpfelküche, ran an die tolle Knolle! | LFI Oberösterreich

Kochen für Kinder zum Wunschtermin

Egal ob als Geburtstagsparty, als Ferienevent oder als gemeinsamer Kochkurs unter (Schul-) Freundinnen und Freunden – wir bieten auch Kochkurse für Kinder zum Wunschtermin an.
Gruppengröße: max. 10 Kinder
Dauer: 3 Stunden

Nähere Informationen bei den Bezirksbauernkammern in deiner Nähe oder beim LFI Oberösterreich (050/6902-1500, info@lfi-ooe.at).

Rezepttipp: Kinderbowle

Eine tolle Idee für deine Geburtstagsparty ist die Kinderbowle.
Das Rezept dazu findest du auf Regionale Rezepte.

Kinderbowle - Regionale Rezepte (regionale-rezepte.at)

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at