

Cocolino - Geschichten aus dem Kochtopf

Ein Quartalsprogramm von Susanne und Konrad Christen

40 Ameisli erlebten vier spannende, lehrreiche Nachmittage mit Cocolino, dem lustigen Kinder-Bilder-Kochbuch. Nebst Kochen, Andacht, Basteln und Spielen, wurden am vierten Nachmittag die Eltern und Geschwister zu einem selbstgekochten Drei-Gang-Menü eingeladen. Ein voller Erfolg mit vielen positiven Echos und guten Erinnerungen für alle Beteiligten!

Die Ameisli sind begeisterte Köche, deshalb: Zur Nachahmung sehr empfohlen!

Programmübersicht

(Nähere Beschreibungen siehe einzelne Nachmittage)

Thema	Kochen	Aktivität	Andacht
1. Nachmittag Vorspeise	Belegte Brötli	Schürzen bemalen	Nahrung für Leib und Seele
2. Nachmittag Hauptgang	Tomatenspaghetti	Tischset herstellen	Umgang mit geistlicher und leiblicher Nahrung
3. Nachmittag Dessert	Falsche Spiegeleier	Servietten bedrucken	Salz der Erde
4. Nachmittag	Einladung der Eltern und Geschwister zum feinen, selbstgekochten Essen		Kochbuch: Anleitung zum leiblichen Wohl Bibel: Anleitung zum geistlichen Wohl

Kapazität des Ameisli-Teams vor der Durchführung

Als wir dieses Quartal planten, was uns klar, dass es für uns Leiter eine intensive Zeit geben wird. Wir waren auf zusätzliche Helfer angewiesen. Nebst einem Koch im Team durften wir zusätzlich einen Profi für diese Zeit gewinnen. Für die Geschichten und Andachten übernahm jemand aus der Gemeinde das Szepter, der sehr gut Geschichten schreiben und erzählen kann.

Wie steht es mit dem Team nach der Durchführung?

Zu unserer grossen Freude hat es den beiden zusätzlichen Personen so gut gefallen mit unseren Ameisli, dass sie ab sofort in unserem Team mitarbeiten, wofür wir sehr dankbar sind.

Erster Nachmittag

Allgemeines

Eine aufgeregte muntere Schar von 30 Ameisli (bis jetzt waren es immer ca. 20) wartete gespannt auf den Startschuss unseres Kochquartals. Als Einstieg schauten wir den Köchen über die Schultern: Sie zeigten uns eine chaotische Küche. Das furchtbare Durcheinander lenkte die Blicke auf ihre schmutzigen Hände. Somit waren wir schon mitten im Thema. Es gab einige Hygienetips, die unbedingt beachtet werden mussten. Wir hielten diese dann auch strikte ein.

Anschliessend lernten wir Cocolino und seine Freunde in dem sehr gut illustrierten Kinder-Bilder-Kochbuch kennen (siehe Quellenangabe). Unsere Geschichtentante packte das ganze anschaulich in eine gut verständliche Andacht ein.

Aktivität

Kinder in zwei Gruppen aufteilen, die in einer Stunde gewechselt werden.

1. Gruppe

Unter Anleitung der beiden Köche werden runde, lustige belegte Brötli kreiert, die anschliessend in der Gruppe gegessen werden.

2. Gruppe

Mit Stoffmalstiften und Schablonen werden die gekauften weissen Schürzen in Ameisli-Kochschürzen verzaubert. Die Ameisli sind mit ihrer unerschöpflichen Energie und den sehr guten Ideen kaum zu bremsen.

Anmerkung:

Für das Schürzenmalen ist eine Stunde fast zu knapp bemessen. Die Ameisli sind z.T. noch auf unsere Mithilfe angewiesen.

Zweiter Nachmittag

Allgemeines

Da wir an diesem Nachmittag mit mehr Kindern rechnen mussten, besorgten wir zusätzliche Rech-auds. So konnten wir fürs Tomatenspaghetti-Kochen jede Gruppe in zwei Kleingruppen aufteilen

Aktivität

1. Gruppe

Es werden wichtige Ernährungsgrundsätze angeschaut

- Was braucht es an Zutaten für Spaghetti?
- Wie wird eine Tomatensauce hergestellt?

(Theorie und Praxis in zwei Kleingruppen mit anschliessendem Essen.)

2. Gruppe

Wir hören die Andacht über den Umgang mit Lebensmitteln anhand einer spannenden Geschichte. Anschliessend basteln wir Tischsets.

Material pro Set:

2 durchsichtige Klebefolien (30 cm x 40 cm), farbiges Klebeband à 140 cm, Glimmer, Federli, farbiger Sand, Pailletten, eine weisse Unterlage,

Die erste Folie wird abgelöst und der klebende Teil nach oben auf die weisse Unterlage gelegt. Nun darf Glimmer, etc. darauf verteilt werden. Danach wird die 2. Folie mit Klebeseite gegen Mitte daraufgelegt, festgedrückt und mit farbigem Band eingefasst.

Bemerkung

Bei zu viel Glimmer und Sand klebt die Folie nicht mehr. Auf der weissen Unterlage ist gut ersichtlich, was schon alles klebt. Nach der Halbzeit wird wieder gewechselt.

Dritter Nachmittag

Allgemeines

Salz der Erde - Salz als Gewürz

Aktivität

Die Kinder werden in drei Gruppen aufgeteilt

1. Gruppe: Küche

- Praktisch: Dessert herstellen: Falsche Spiegeleier
- Theoretisch: Woraus besteht eine Omelette? Eine Crêpe?

Die Ameisli schauen begeistert zu, wie der Koch eine Omelette in der Luft auf die andere Seite kehrt.

2. Gruppe: Servietten bedrucken und bekleben

Material: Weisse Servietten, Leim, Klebestift, Farbe für Siebdruck, evtl. Vorlagen für Siebdruck, farbige Geschenkpapierreste.

Jedes Kind darf 6 Servietten nach eigener Vorstellung bedrucken und bekleben.

3. Gruppe: Geschmacksintest

- Wer kennt die 10 verschiedenen Gemüse, schön geschnitten und bereitgestellt?
- Wer kennt die 10 verschiedenen Gewürze auf den kleinen Tellerli?
- Wer kennt die 10 verschiedenen Joghurts (z.T. mit Lebensmittelfarbe behandelt)?

Damit zeigen wir den Kindern, wieviel sie mit den Augen aufnehmen und was sie mit der Zunge schmecken (so wird ein Vanillejoghurt mit roter Farbe plötzlich zu einem Erdbeer- oder Himbeerjoghurt!)

4. Nachmittag

Vorbereitungen für den Eltern-Nachmittag

Die Eltern sollen sehen, was die Kinder in unserem Kochkurs alles gelernt haben. Die Ameisli kommen um 14:00 h, die Eltern 1 ½ Stunden später. In dieser Zwischenzeit gibt es sehr viel zu tun. Die Kinder werden in 7 Gruppen aufgeteilt.

1. Gruppe: Tisch decken: Gabel L = links Messer R = rechts
2. Gruppe: Vorspeise: Belegte Brötli machen
3. Gruppe: Salat rüsten und waschen
4. Gruppe: Salatsauce herstellen
5. Gruppe: Spaghetti kochen
6. Gruppe: Tomatensauce kochen
7. Gruppe: Dessert herstellen: Falsche Spiegeleier

Besonderer Hinweis:

Nicht alle Gruppen sind zur gleichen Zeit fertig. So müssen die Kinder z.T. mit Kartenspielen beschäftigt werden. Die Ameisli sind sehr aufgeregt und kaum zu bremsen.

Die Eltern kommen

Jedes Kind zieht seine Schürze an und setzt sich die Kochmütze (mit farbigem Cocolino-Kleber) auf. Mit den Servietten und den Tischset stehen wir im Saal für die eintretenden Gäste Spalier. Die Ameisli übergeben ihre Sets und Servietten den Eltern. Sobald alle sitzen, werden die belegten Brötli von den Ameisli serviert. Nachher setzen sie sich zu ihren Eltern, um das Essen zu geniessen. Die Leiter servieren die Hauptspeise. Zwischen Hauptspeise und Dessert wird eine Kurzandacht "serviert". Es ist eine Gegenüberstellung von Kochbuch als Anleitung für unsere leibliche Speise und der Bibel als Anleitung für unsere geistliche Speise. Mit dem Dessert und einigen Informationen wird der Kochkurs beendet.

Bilanz

Wir erhielten viele positive Echos, die uns Mut machten, unsere Zeit in die Ameisliarbeit zu investieren. Es muss ja nicht immer ein intensives Programm sein, wie ein Kochkurs mit vielen Beschäftigungen nebenbei. Menü planen, Lebensmittel einkaufen und vorbereiten hätten wir gerne auch mit dem Ameisli zusammen gemacht. Doch das lag zeitlich nicht drin. Zudem wäre es unmöglich gewesen, 30 - 40 Ameisli in einer Küche zu beschäftigen.

Wir konnten unser Programm so gestalten, weil wir ein sehr tragfähiges Team sind, das vollen Einsatz zeigt: zwei Ehepaare, zwei Familienväter, eine Mutter und drei ledige Mitarbeiter, die sehr viele Ideen und nicht zuletzt auch Erfahrungen mit den eigenen Kindern mit sich bringen. Hinzu kamen natürlich unsere beiden Köche, die ihre Kochkünste vermittelten.

Denkt auch an eure Gaben! Da ist sicher viel Interessantes vorhanden, womit ihr eure Ameisli begeistern könnt!