

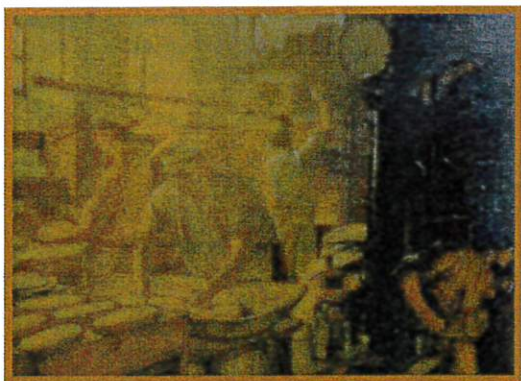
KINDERSEITE

Liebe Kinder!

Auf der Kinderseite im Westendorfer Boten findet ihr abwechselnd spannende Geschichten, Rätsel, Bilder, Spiele oder Bastelideen - von Kindern für Kinder! Wir von der Alpenschule wünschen euch viel Spaß bei den Erlebnissen rund um Natur und Landwirtschaft!

Traditionelle Brotbacköfen auf den Tiroler Bauernhöfen

Brot durfte früher bei fast keiner Mahlzeit fehlen. Die würzigen, knusprigen Brotlaibe mit ihrer braunen Rinde wurden selbst im eigenen Hausbackofen gebacken.



So ging es früher in einer Backstube zu. Brot backen ist auch heute nicht allein das Privileg des gewerblichen Bäckers. In der Alpenschule backen wir ein kräftiges Bauernbrot nach eigenem Rezept.

In manchen Dörfern stand auch ein Gemeindebackofen zur Verfügung. Brotbacken war vornehmlich Werk und Aufgabe der Weiberleute. Der Backtag war – jeweils nach Bedarf alle zwei bis vier Wochen – auf dem Bauernhof ein herausragendes Ereignis.

Früher nützte man die Holzkohlenglut aus dem Backofen auch zum Schüren der Bügeleisen oder zum Brennen von Roggen und Gerste für den Hauskaffee. Diese Brotbacköfen stammen aus einer Ära des bäuerlichen Lebens, die von Selbstversorgung geprägt war und in der das „tägliche Brot“ ein rares Gut darstellte. Brotbacköfen tragen erheblich zum Bild der historischen Kulturlandschaft in Tirol bei und bilden somit ein wichtiges, erhaltenswertes Kulturgut.

In der Brotwerkstatt in der Alpenschule möchten wir den Kindern wieder vermitteln, wie das Getreide vom Feld als Brot auf den Teller kommt.

Welches ist dein Lieblingsessen oder eines, das du gerne magst? Schreib uns einfach:

✉ Alpenschule Tirol
Salvenberg 45, 6363 Westendorf
✉ info@alpenschule.at
www.alpenschule.at



Rezept: Holzfällerbrot

Hier stellen wir euch ein gutes Brotrezept vor, das wir in der Alpenschule den Kindern servieren:

Zutaten (für 4 Personen):

4 Scheiben Schwarzbrot
1 Becher Sauerrahm
2 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Zucchini
1 Eigelb
Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Sauerrahm mit den restlichen, klein geschnittenen Zutaten vermischen und zu einer cremigen Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf die Brote schmieren und bei 180°C ca. 10 min backen.

Und nun lasst es euch schmecken!

Spiel: Astfeldhüpfen

Für dieses Bewegungsspiel braucht man nur ein paar Äste und einen kleinen Stein.

Vorbereitung

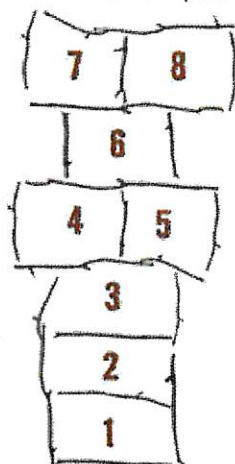
Mit Ästen werden die Felder am Boden so aufgelegt, wie sie nebenan abgebildet sind.

Spielanleitung

In der ersten Runde hüpf man auf einem Bein von Feld zu Feld weiter, bei den Feldern 4+5 und 7+8 hüpf man zugleich mit beiden Beinen. Bei 7+8 dreht man um und hüpf das Ganze wieder retour.

In der zweiten Runde wirft man den Stein auf das erste Feld. Dieses Feld wird in dieser Runde beim Hüpfen ausgelassen und einfach übersprungen. Dann wird das Steinchen in das dritte Feld geworfen. In dieser Runde wird also Feld Nr. 3 ausgelassen. Und so weiter bis zum achten Feld.

Wenn beim Steinwerfen oder beim Hüpfen ein Fehler passiert, kommt der nächste Mitspieler dran.



Sachen zum Lachen

Ein Indianer wendet sich an den Häuptling: „Ich möchte gerne meinen Namen ändern, er ist mir zu lang!“ - „Gut. Wie heißt du?“ - „Rauschender Adler, der vom Himmel fällt.“ - „Und wie möchtest du in Zukunft heißen?“ - „Plumps!“