

Backen in Englisch

Schön und gut | Kinder haben Scones zubereitet, Teig ausgestochen und Tüten gebastelt. Gesprochen haben sie dabei nur Englisch. Mit Mark und Siobhán hatten sie großen Spaß.

Von Elena

ST. PÖLTEN | Die Teilnehmer lernten am letzten Tag der Kinder Business Week gleichzeitig Englisch und Backen mit Mark und Siobhán. Aus einem fertigen Teig wurden Herzen, Sterne und Kreise ausgestochen, dann haben die Kinder selbst den Teig für Scones zubereitet. Gesprochen haben sie die ganze Zeit nur Englisch. „Die Kekse haben gut geschmeckt“, waren sich alle Kinder einig. Dass sie die Süßigkeiten mitnehmen können, haben die Kinder Tüten gebastelt. Sie schrieben darauf „A Scone in a cone“.

Rezept Scones

Was man dafür braucht:

- 400g Mehl glatt
- 150g Butter
- 150g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 50g Rosinen (wenn man mag)
- 2 Eier
- 1/8 - 1/4 Milch

Es machte allen viel Spaß. „Jetzt können wir alle schon ein paar englische Wörter mehr“, freuen sich die Kinder. Mark und Shibhan haben das toll gemacht.



Die Kinder hatten großen Spaß beim Backen.

Foto: Elena

Farbenfrohe Gesichter

Kinderschminken | Viele verschiedene bunte Köpfe sah man auf der Kinder Business Week.

ST. PÖLTEN | Feen, Monster und Schmetterlinge traf man auf der Kinder Business Week. Von Birgit konnten sich die Mädchen und Buben bunt schminken lassen. Viele der jungen Teilnehmer standen Schlange, um sich ein Kunstwerk ins Gesicht zaubern zu lassen.

Julia hat sich etwas ganz Besonderes ausgesucht. „Das habe ich mir ganz alleine einfallen lassen, es ist eine Mischung aus Schmetterling und Blumen in rot und rosa und mit Glitzer“, erzählt sie begeistert. Auch die anderen Kinder haben sich tolle Motive einfallen lassen.



Feen und Schmetterlinge waren beliebte Schminkmotive.



Shibhan kann nicht nur gut backen, sie lernte den Kindern auch viele wichtige englische Wörter. Foto: Elena

Nah. Näher. NÖN

Alle Fotos & Berichte der Kinder Business Week 2017 auf NÖN.at/kbw

