

Unsere Werkstatt-Tage im BBW - Hauswirtschaft

Unsere Leiterin war Frau Schubert.

Wir haben viel gekocht und gelacht. Wir haben Pfannkuchen, Karotten-Suppe, Quarkbällchen, Giraffen Cream, Salat, Nudelaufbau und Wraps gemacht.

Wir haben auch neue Tricks gelernt:

- **Der Zwiebel-Trick**
Erst schneidest du die Zwiebel in zwei Hälften und dann fast bis zum Ende, so dass sich die Zwiebel von selbst hält. Jetzt kannst du die Zwiebel ganz leicht in Würfel schneiden.
- **Der Salat-Trick**
Erst schneidest du den Salat in zwei Hälften und dann fast bis zum Ende, so dass sich der Salat von selbst hält. Jetzt kannst du den Salat ganz leicht klein schneiden.
- **Der Lappen-Trick:**
Lege einen feuchten Lappen unters Brett, damit es beim Schneiden nicht rutscht!
- **Der Holzbrett-Trick:**
Mache ein Holz Brett erst feucht, damit es nach dem Schneiden nicht nach Zwiebeln riecht.

Frau Schubert hat ihre Erfahrungen erzählt, was bei ihr passiert ist. Ein wichtiger Tipp ist, dass wenn es mal anfängt zu brennen, soll man nicht mit Wasser löschen! Am besten löscht man mit einem Tuch oder Decke.

Bei Ihnen war es sehr toll und es hat mega Spaß gemacht, Frau Schubert!

Liebe Grüße

Erika, Celina, Miguel, Luis, Emely, Michail, Marius

