

Thema Weihnachtsbäckerei

Fragen zum Gesprächseinstieg:

Kochgerätschaften herumgeben

- Welcher der anwesenden Männer kann kochen oder backen?
- Wann haben sie zuletzt etwas gekocht? (Kaffee kochen zählt nicht!)
- Wo haben Sie das Kochen / Backen gelernt?
- mit welcher Art Herd hat Ihre Mutter gekocht / gebacken? (elektrisch od. Holz-/Kohle)
- was hatte ihre Mutter an, wenn Sie gekocht hat? (Schürze / Kittel/ Kopftuch?)
- hat die Mutter gesungen beim Kochen? (sogenannte Küchenlieder wurden früher gesungen)
- Durften oder mussten Sie als Kind helfen beim Kochen? Oder bei der Weihnachtsbäckerei?

- Hatte die Mutter ein Kochbuch oder hat sie „nach Gefühl“ gekocht und gebacken?
- Welche Plätzchensorten hat ihre Mutter gebacken? Welche Sorte mögen Sie am Liebsten? Welche Sorten haben Sie selbst schon mal gebacken?
- Was hat die Mutter in der Adventszeit noch gebacken? Stollen? Anderes Gebäck?
- Manche Orte hatten früher ein sogenanntes Backhaus. Gab es das bei Ihnen?

Material:

- Ausstechförmchen
- Backblech
- 10 Geschirrtücher
- Kochutensilien (Rührlöffel, Topf, Schneebesen usw.)
- alte Kochbücher, Backrezepte
- evtl. alte Kittelschürze, Kopftuch
- CD „Weihnachtsbäckerei“ von Peter Alexander
- Plätzchen zum Probieren

Zitate und Sprichwörter über's Kochen und Backen:

- ♥ Eigener Herd ist ... Goldes wert.
- ♥ Der beste Schatz für einen Mann ist eine Frau, die kochen ... kann.
- ♥ Trautes Heim ... Glück allein.
- ♥ Von Liebe allein wird keiner satt. Wohl dem, der was zu ... löffeln hat.
- ♥ Hunger ist der beste ... Koch.
- ♥ Küsse vergehen – Kochkunst bleibt bestehen
- ♥ Viele Männer können wunderbar kochen – leider muss danach die Küche renoviert werden.
- ♥ Freien und Backen gerät nicht immer.
- ♥ Wie du den Kuchen gebacken hast, so wirst du ihn essen müssen.
- ♥ Hunger macht hartes Brot zu Lebkuchen.
- ♥ Danke Gott erst für das Brot, bevor du um Kuchen bittest!

Was benötigt man für die Weihnachtsbäckerei?

R ü h r _ _ _ _ _

M e ß _ _ _ _ _

W a a _ _

B _ ck _ fen

T o p f l _ _ _ _ _

Schnee _ _ _ _ _

N u d e _ _ _ _ _ **z**

Lebk _ _ _ _ _ **gewü** _ _

Backpu _ _ _ _ _

Vani _ _ _ _ **scho** _ _

Zitronat und O _ _ _ _ _

Ausst _ **chf** _ _ _ _ _ **en**

Backpa _ _ _ _ _

Welche Plätzchensorten kennen Sie? (Wieviele Sorten finden wir gemeinsam?)

- 1) Anisplätzchen
- 2) Bethmännchen
- 3) Florentiner
- 4) Heidesand
- 5) Kokosmakronen
- 6) Lebkuchen
- 7) Mandelhörnchen
- 8) Nuss-Makronen
- 9) Nussplätzchen
- 10) Pfefferkuchen
- 11) Schichtnougat
- 12) Spekulatius
- 13) Spitzbuben
- 14) Spritzgebäck
- 15) Schwarz-Weiß-Gebäck
- 16) Terrassenplätzchen
- 17) Vanillekipferl
- 18) Zimtsterne

Finden Sie die Backzutaten!

(In jeder Reihe versteckt sich eine Zutat)

TERZEIERJUKLOPPETRWOSA
PIUZTRGESTRZIMTZGAYCHE
KUPUDERZUCKERTREGGDOR
LAFARENGMARGARINEFROSI
MIRSULTANINENOBRSRIEFDEJ
UDDRIERBSINENÄNMANDELN
MAMEHLDRENKSILMAATENO
WORTZULANJOKRIZITRONAT
MÜRBADRENÜSSECHIENSCH
FRIEROBACKPULVERSCHÖNI
ROLLATRIOVERLOBLATENIK



Auflösung:

TERZ **EIER** JUKLOPPETRWOSA
PIUZTRGESTR **ZIMT** ZGAYCHE
KUP **PUDERZUCKER** TREGGDOR
LAFARENG **MARGARINE** FROSI
MIR **SULTANINEN** OBSRIEFDEJ
UDDRIERBSINENÄN **MANDELN**
MA **MEHL** DRENKSILMAATENO
WORTZULANJOKRI **ZITRONAT**
MÜRBADREN **NÜSSE** CHIENSCHHE
FRIERO **BACKPULVER** SCHÖNI
ROLLATRIOVERL **OBLATEN** IK

Ein Kohleherd aus den 1950er Jahren:



Wieviele Wörter finden wir gemeinsam, die mit „Back...“ beginnen?

- 1) Backofen**
- 2) Backblech**
- 3) Backpapier**
- 4) Backzutaten**
- 5) Backhaus**
- 6) Backstube**
- 7) Backbuch**
- 8) Backrezept**
- 9) Backoblaten**
- 10) Backpulver**
- 11) Backin** (eine Backpulvermarke)
- 12) Backerbsen**
- 13) Backwaren / Backwerk**

... und ein paar Worte, die gar nichts mit Weihnachten zu tun haben:

Backcamembert

Backstein (kann man den essen?)

Backfisch (ein junges Mädchen)

Backnang (ein Ort)

Aktivität:

Sitztanz mit Geschirrtüchern

(z.B. nach der Melodie „In der Weihnachtsbäckerei“ oder „Schneewalzer“)

Vorschläge für Bewegungen:

1. Ein Tuch in eine Hand nehmen und über dem Kopf schwenken
2. Tuch vor dem Körper hin und her schwenken
3. Tuch in eine Hand nehmen und neben dem Körper vor und zurück schwenken
4. Ein Tuch in eine Hand nehmen und den Arm neben dem Körper kreisen lassen
5. Ein Tuch in eine Hand nehmen und vor dem Körper kreisen lassen
6. Ein Knie anheben und das Tuch unter dem Knie in die andere Hand geben. Die Seite wechseln.
7. Die Füße auf dem Boden lassen. Das Tuch unter dem Oberschenkel von einer Hand in die andere geben.
8. Das Tuch hochwerfen und wieder auffangen. (schwierig!)
9. Das Tuch an einem Zipfel fassen und das Tuchende zum Boden hin bewegen.
10. Das Tuch in eine Hand nehmen. Mit dem Tuch im Takt in jede Richtung winken.
11. Das zusammen gerollte Tuch an beiden Enden fassen und die Arme nach vorne strecken. Die Arme heben und senken.
12. Das zusammen gerollte Tuch an beiden Enden fassen und die Arme nach vorne strecken. Das Tuch mit ausgestreckten Armen links und rechts neben den Körper führen.
13. Das Tuch zusammenrollen, ein Ende dem Sitznachbarn geben und damit hin- und her“schunkeln“.
14. Das Tuch mit dem Sitznachbarn tauschen.

Für Christstollen braucht man folgende Zutaten:

1 kg	Mehl oder Dinkelmehl Typ 630
450 g	Butter
400 ml	Milch
200 g	Zucker
100 g	Hefe, frisch, 2 1/2 Würfel
10 g	Salz
	Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis). je 1 TL
1 Prise	Nelken, gemahlen
1	Zitrone, abgeriebene Schale (unbehandelt)
1 EL	Bittermandelaroma
1 TL	Ingwer, frisch geriebener
30 g	Ingwer kandiert
500 g	Rosinen (in 50 ml Rum eingeweicht über Nacht)
150 g	Korinthen
150 g	Mandeln gestiftelt
150 g	Zitronen-Schalen, kandiert
150 g	Orangen-Schalen, kandiert
100 g	Butter zum Bepinseln
60 g	Zucker (Hagelzucker)
70 g	Puderzucker
4 Pck.	Vanillezucker, echter

**Können die
Teilnehmerinnen
ohne Rezept
alle Zutaten
zusammentragen?**