
Gebildebrote und Gebäcke im Lebens- und Jahreskreis

Von Neujahr bis Silvester begleiten uns die verschiedensten Gebäcke durch das Jahr. Es ist besonders wichtig dieses Wissen weiterzugeben und weiterzutragen. Geflochtene Gebäcke haben immer besondere Bedeutungen und auch alle anderen Jahreszeitengebäcke haben meist einen volkskundlichen Hintergrund. Der Bogen der Gebäcke spannt sich von der Faschingszeit, Fastenzeit über Ostern bis hin zu Erntedank, Allerheiligen, Adventgebäcken und Silvester. Passend zu den Brezen wird auch mit Lauge gearbeitet. Beginnend mit Faschingsgebäcken und Fleischkrapfen, Fastenbrezen, Osterpinzen und Osterhasen, Wochenbettgebäcken, Geburtstagen, sowie Ährenzöpfen, Früchtebrot und Glücksbringern runden wir diesen Tag ab.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Etwas zu Trinken, Schürze, Vorratsdosen (es werden sehr viele Kekse zum Mitnehmen gebacken), Schreibmaterial, Geschirrtücher
Anrechnung:	5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine