

PROJEKTWOCHE: BÄCKEREI

Im Monat Oktober hatten wir, die Kinder der Grundschule Espeler, eine Projektwoche zum Thema „Alles rund um den Bäcker“! Hier möchten wir nun einen kleinen Einblick in unsere Woche geben...

In der Woche vom 12. Oktober war Eric Fonk mehrmals bei uns in der Schule zu Besuch. Er hat montags die Zutaten für ein Brot mitgebracht und uns erklärt, wie man Brot backt und was man alles dazu benötigt. Dienstags und mittwochs hat er verschiedene Brotsorten, Aufschnitt und Milch mit in die Schule gebracht und wir haben gemeinsam ein gesundes Frühstück gemacht!

Am Mittwoch hat Eric außerdem pasteurisierte und frische Milch mitgebracht. Die Kinder durften die Milch probieren und sagen, welche Milch ihnen besser schmeckt. Fast alle Kinder fanden die frische Milch am besten!

Wir waren bei Fonk und das war toll,
Die Regale lagen alle voll.
Hier gab es Brot, Kuchen und Teilchen,
und wir blieben noch ein Weilchen.
Um uns ganz genau umzusehen,
und schließlich um 11 Uhr zu gehen.



Am Freitag sind wir dann alle nach St. Vith in die Bäckerei gefahren. Dort hat Eric uns die Backstube gezeigt und uns erklärt, was dort alles hergestellt wird und wie die Bäcker und Konditoren dort arbeiten.

In der Bäckerei Fonk gibt es keine Rezeptbücher sondern einen Computer, auf dem alle Rezepte eingespeichert sind. So braucht der Bäcker nur das Gebäck im Computer zu suchen und dann werden die Zutaten automatisch in einer großen Schüssel abgefüllt. Es gibt auch noch viele Kühlräume und ganz große Backöfen.

Es werden dort Brötchen, verschiedene Brotsorten, Kuchen, Fladen, Baguette, Croissants und noch Vieles mehr zubereitet.

Es gibt auch eine Konditorabteilung, dort werden Desserts und Süßspeisen hergestellt. Wir durften sogar von der Schokolade und der Himbeercreme probieren! Hmm...

Was benötigt man zum Brot backen?

Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig, Salz

Welches ist das gesündeste Salz?

Das gesündeste Salz ist das Steinsalz.

Die meisten Kinder haben aber gemeint, dass das Meeressalz am gesündesten ist, aber in den letzten Jahren hat sich so viel Müll im Meer angesammelt, dass das Meeressalz zu viele Bakterien enthält und diese sich danach im Salz wiederfinden. Daher ist das Steinsalz das gesündeste Salz!



Was ist der Unterschied zwischen einem Bäcker und einem Konditor?

Der Bäcker backt Brot, Brötchen, Croissants, Baguette,... und der Konditor stellt alles her, was mit Zucker oder Schokolade zu tun hat: Kuchen, Pralinen, Eis, Desserts, ...

Einige Informationen zur Bäckerei „Fonk“

- Das Unternehmen „Fonk“ ist ein Familienbetrieb
- sie bekommen frische Milch vom Landwirt geliefert
- sie haben selbst Ackerfläche
- sie haben mehr als 130 Mitarbeiter
- sie haben Filialen in St. Vith, Lüttich, Eupen und Luxemburg
- Die Backstube „Fonk“ hat nur an 4 Tagen im Jahr geschlossen

Als Abschluss von diesem schönen Tag, hat Eric uns zum Frühstück in die Bäckerei eingeladen!

Gourami, Ronny, ANNA, CHEYENNE, Jona, Nicolas, Dennis, LUCA, William, Sarah, LAODI, Céline, ANNE-SOPHIE, ELIA, MALIA, CHOISIE, romy, Leon, LEA, Emelie, Estelle, Alicia, Arthur, Heidi, Elena