

Ein Tag im Slow-Mobil

Am Dienstag waren Benjamin, Aarne, Sophia, Emma, Elena und Enna im Slow-Mobil. Claudia und Iris haben uns bei allem geholfen. Sie haben uns Kochhüte und Schürzen gegeben, die wir angezogen haben. Wir haben unser Rezept durch ein Säckchen-Ratespiel erraten. Die Süßkartoffel, die Karotten, die Paprika und die Zwiebeln mussten wir klein schneiden. Danach haben wir den abgemessenen Reis in die heiße Pfanne gegeben. Währenddessen hat Benjamin die Gemüsebrühe mit Wasser vermischt. Anschließend haben wir die Zutaten und die Gemüsebrühe zum Reis in die Pfanne gegeben. Jeder durfte einmal die Reispfanne umrühren. Wir hatten Pause, während das Essen geköchelt hat. Als wir wieder hereinkamen, stand es schon auf dem gedeckten Tisch. Das Gericht hieß: Reispfanne mit Süßkartoffeln. Wir bewerten: 5 von 5 Sternen.

Benjamin, Enna, Ella

Der leckere Nachtisch

Zum Nachtisch gab es Pancakes mit Obst. Dazu mussten wir als erstes die Bananen kleinschneiden. Danach sollten wir Haferflocken, Schmand, Zucker, Backpulver und die kleinen Bananenstücke in eine Rührschüssel geben. Dann hat jeder einen Löffel mit Abstand in die heiß gewordene Pfanne gegeben. Nach kurzem Anbraten war es so weit: Die Pancakes kamen auf die Teller. Wir durften sie endlich essen. Es hat genial geschmeckt. Zum Schluss hat noch jeder eine Urkunde bekommen. Und dann mussten wir auch schon gehen. Wir geben 4,5 von 5 Sternen.

Aarne, Sophia, Emma

Ein Back-Tag

Hallo, hier sind Fia, Hannah, Leon, Luka, Mia und Tessa. Wir waren am Mittwoch im Slow-Mobil. Zur Hauptspeise gab es Fladenbrot mit selbst gemachter Kräuterbutter. Zuerst haben wir Hefe in lauwarmes Wasser gelegt. Danach haben wir Mehl abgewogen und in eine Schüssel getan. Anschließend haben wir Zucker dazu gemischt. Eine Prise Salz durfte jeder reinmachen. Die Butter haben wir aus Sahne geschlagen. Das Fladenbrot hat uns nicht so geschmeckt, weil es nach nichts geschmeckt hat und in der Butter zu viele Kräuter waren. Nach der Zubereitung hat das Brot gebacken.

Luka, Hannah, Tessa

Lecker

Hallo liebe Klasse 3a. Tessa, Hannah, Luka, Leon, Mia und Fia präsentieren euch heute den Nachtisch vom Slow-Mobil am Mittwoch. Am Mittwoch haben wir Obstsalat gemacht, in dem Apfel, Banane und Mandarine drin war. Plötzlich ist die Heizung runtergefallen, da roch es verbrannt und wir haben die Tür und die Fenster aufgemacht. In der Zaubersauce waren Honig und Joghurt drin. Am Ende durften wir Kakao

darübermachen. Es hat uns ziemlich gut geschmeckt, außer Tessa und Hannah hat es nicht so gut geschmeckt. Es hat uns Spaß gemacht.

Leon, Fia, Mia

Das Slow-Mobil

Wir waren am 5.3.2026 im Slow-Mobil. Lena, Lotta, Ella, Luise, Oscar und Matteo haben eine Karottensuppe gekocht. Die Suppe wurde aus Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Wasser und Gemüsebrühe, die wir in Säckchen erfühlen mussten, gemacht. Dann haben wir alles geschält und geschnippelt. In einen Topf haben wir Öl reingemacht. Dabei haben wir den Toast in kleine Stücke geschnitten und in die Pfanne getan. Und es hat geschmeckt. Wir geben 5 von 5 Sternen.

Matteo, Oscar, Luise

Slow-Mobil-Nachtisch am Donnerstag

Wir haben am Donnerstag Apfeltaler gebacken. Dafür brauchten wir diese Zutaten: Hefe (1 Päckchen), Mehl, Öl, Milch, 4 Äpfel, Grieß, Quark, Zucker & Zimt, Vanillezucker.

Dann haben wir den Teig mit viel Liebe gemacht. Kurz darauf haben wir die Creme hergestellt. Jutta und Sigrun gaben uns den Teig. Wir mussten ihn kneten. Der Tunnel- und Klammergriff haben uns geholfen, dass wir uns beim Schneiden der Äpfel nicht in die Finger schnitten. Alle haben die Creme und die Äpfel darauf gegeben und das Blech in den Backofen geschoben. Anschließend fanden es alle gut und wir geben 4 von 5 Sternen.

Lotta, Lena, Ella

Ein Tag im Slow-Mobil

Am Freitag waren Robin, Natan, Noemi, Lea, Sarah und Sophia im Slow-Mobil. Die Lehrerinnen hießen Claudia und Iris.

Hauptspeise

Zutaten: 4 Karotten 2 Lauchstangen, 1 Zwiebel, etwas Knoblauch, 2 Packungen Sahne, 1 Packung Nudeln, 3 Gewürze: Pfeffer, Curry, Muskatnuss

Uns hat das Essen gut geschmeckt und wir geben 3,5 von 5 Sternen

Robin, Natan, Lea

Nachtisch Birne Helene

Zutaten (Birne): Birnen, Zimt

Zutaten (Helene): Schokopudding, Milch, Kakao (Pulver), Vanillezucker, Backstärke

Zubereitung: Birnen schneiden, weichkochen lassen, mit genügend Zimt.

Schokopudding (neuer Topf): Milch kochen lassen, Kakao (Pulver) in der Milch verrühren (dickflüssig) und noch Backstärke und eine Prise Vanillezucker dazugeben.

Es hat süß geschmeckt. Wir geben 4 von 5 Sternen.

Sarah, Sophia, Noemi