

Checkliste zur Vorbereitung der Klostermahlzeit

- Teller für alle Kinder
- Tassen für alle Kinder
- Schälchen für alle Kinder
- Messer für alle Kinder
- Schraubgläser (500 ml Fassungsvermögen - alternativ: hohes Rührgefäß, Mixer, Verlängerungsschnur - damit die Sahne garantiert in kürzerer Zeit zu Butter wird)
- Gabel
- Wasserkocher
- Teekannen
- Schüssel für die Zubereitung der Kräuterbutter,
- Schneidbretter
- scharfe Messer
- Roggenbrot/Vollkornbrot
- Salz
- Bio-Sahne mit Caragen 33%
- Kräuter: Melisse, Pfefferminze
- Kräuter für Butter: Schnittlauch, Petersilie o.a.
- Sieb
- Kornmühle
- Körner
- Trockenobst
- Milch
- Küchenrolle