

RÖMISCHES BROT BACKEN



WIE WURDE VOR 2000 JAHREN KORN ZU BROT VERARBEITET? AB 6 JAHRE IN BEGLEITUNG ERWACHSENER.

Schritt für Schritt erleben und gestalten Kinder und ihre Familien gemeinsam eine Brotproduktion wie in römischer Zeit: Zuerst wird das Korn auf der römischen Steinmühle gemahlen. Danach fordert das Kneten und Formen des Teiges die persönliche Kreativität. Anschliessend wandern die Brote in den Ofen und werden zum Schluss noch warm und duftend mit nach Hause genommen.

Für alle ab 6 Jahren. In der Brotbackstube stehen Mühlen und ein Ofen. Damit sich niemand verletzt, ist es unbedingt notwendig, dass Kinder während des Brotbackens von einer erwachsenen Person begleitet und beaufsichtigt werden.

Die Veranstaltung findet in ungeheizten Räumlichkeiten statt. Bei kühler Witterung ist warme Kleidung empfehlenswert.

Treffpunkt: Bronzemodell auf dem Theatervorplatz

Veranstaltungszeiten

02.04.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
09.04.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
10.04.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
07.05.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
04.06.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
02.07.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
23.07.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
06.08.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
03.09.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
01.10.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
15.10.2023, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Reservierungs-URL

<https://www.augustaurica.ch/angebote/brotbacken-oeffentlich>

Reservierungs-Kontakt

Eine Anmeldung wird empfohlen. Maximale Gruppengrösse: 20 Personen. E-Mailadresse: mail@augustaurica.ch

Detail-URL

https://www.guide.com/de/veranstaltungen/augst-bl/brotbacken-vom-korn-zum-roemberbrot-15-uhr_AVsaadj

Preise

CHF 16.00 / CHF 8.00 (inkl. Museumseintritt)



Augusta Raurica
Giebenacherstrasse 17
4302 Augst BL

Tel. +41 61 552 22 22
E-Mail mail@augustaurica.ch

<https://www.augustaurica.ch>

