RÖMISCHES BROT BACKEN - ENGLISCH

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.

Die Führung findet auf Englisch statt.

Treffpunkt: Bronzemodell auf dem Theatervorplatz

Veranstaltungszeiten

01.05.2024, 13:00 Uhr bis 14:30 Uhr
15.09.2024, 13:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Reservierungs-Kontakt

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

Detail-URL

https://www.guidle.com/de/veranstaltungen/augst-bl/roemisches-brot-backen-englisch_AP8kgyX

Preise

CHF 16.00 / CHF 8.00 (inkl. Museumseintritt)

Leaflet | © Mapbox © OpenStreetMap contributors
Improve this map

Augusta Raurica
Giebenacherstrasse 17
4302 Augst BL

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

https://www.augustaraurica.ch