

Liewen wéi fréier



>> En 3. Schouljoer zu Besuch um Bauerenhaff

Villes huet sech an de vergaangenen 100 Joer zu Lëtzebuerg geännert. Mä an der Thillenvogtei zu Wahl kritt een den Androck d'Zäit wäer stoe bliwen. An dësem Landmusée gesäit alles aus wéi fréier an esou hunn d'Schüler aus dem 3. Schouljoer vu Kielen den 13. Oktober en Dag um Bauerenhaff erlieft, deen hinnen laang an Erënnerung wäert bliwen.

Fir d'éischt hunn si erfuer wéi et fréier an enger Schoul ausgesinn huet, duerno sinn si mam Bauer eraus op Feld gefuer an hunn d'Gromperen erausgeholl, an zum Schluss hunn si Gromperekichelcher gebak.



Rezept fir Gromperekichelcher

dräi Zéiwen Ënnen - 3 Eeër - 1 an en 1/2 Löffel Salz -
14 Gromperen - eng kleng Schossel Péiterséilech - 5 Lämme Miel

Als éischt Grompere schielen a mat enger Rapp kleng maachen. Dann de Jus eraus drätschen. Déi dräi Ënne kleng schneiden. Dräi Eeër opschloen an de Péiterséilech kleng schneiden an alles an d'Schossel bei déi gerappte Grompere ginn. Als nächst déi fennef Lämme Miel an d'Schossel maachen. An als läscht alles gutt réieren.

Tipp. Maach vill Uelech an d'Pan well d'Gromperekichelcher schwamme gären. Gudden Appetit!

Bob Kieffer



Heute Morgen bin ich zusammen mit meinen Klassenkameraden zu einem Bauernhof gefahren. Wir kletterten in den Bus und rannten in das Bauernhaus. Der Bauer erzählte uns, wie es vor vielen Jahren in der Schule war. Er zeigte uns alte Schulbücher und Schulranzen aus Leder. Wir fuhren mit dem Traktor aufs Feld. Dort waren viele Kartoffeln. Wir legten sie in einen Sack. Die Bäuerin backte leckere Reibekuchen und wir aßen sie alle auf. Das war ein schöner Ausflug!

Elena Duriatti



Wir waren auf einem Bauernhof. Zuerst fuhren wir auf ein großes Feld. Dort haben wir die Kartoffeln mit den Händen geerntet. Als wir zurück auf dem Bauernhof waren, haben wir ganz alleine Reibekuchen zubereitet. Das hat uns sehr gut geschmeckt.
Sara Mousel

