



EN UFORGLEMMELIG HAVEFEST MED BBQ!

(OBLIGATORISK: VOKSNE DELTAGERE)



FØRST OG FREMMEST ET PAR RÅD OMKRING SIKKERHED !

Brand er meget farlig! Grillen må selvfølgelig kun betjenes af voksne.

Som forældre er det udelukkende dig, der passer grillen og du skal forhindre børn i at komme for tæt på ilden. Grillen skal stå stabilt og et sted, hvor børn ikke leger eller skal gå forbi. Ingen små pilfingre, nysgerrige næser i grill-højde eller leg i nærheden af benene. Pas også på vildfarende cykler eller lavtflyvende balloner.

AT VÆRE ORGANISERET INDEN FESTEN ER SUPER VIGTIGT!

Under forberedelsen til optænding af grillen og madlavningen skal børnene aktiveres andre steder:

- 1** De små børn kan samle nogle små kviste til optændingen ... Det vil de elske !
- 2** De ældre børn kan hjælpe med at forberede retterne i køkkenet eller at forberede spil og lege i haven, hvor både børn og voksne kan deltage efter maden.
- 3** Dæk et flot bord til børnene, da det er deres fest! Fine tallerkener, farverige picnicglas, mønstrede papirservietter, et par sunde snacks, en-to flasker Kidibul, og den er hjemme!

NOGLE "SEJE" OG PRAKTISKE IDEER

MINI-SPYD TIL FORRET

Sæt flere forskellige skåle med oste-tern eller feta, oliven (uden sten), bløde abrikoser, radder, store druer, cherrytomater, pølse-tern etc. på bordet. Bed børnene vaske hænderne, inden de rører ved maden. Giv dem træspyd, og få dem til at designe kreative mini-spyd til sig selv.

PERSONLIGE GRILLSPYD

Sæt på samme måde små skåle med cocktailpølser, kødstykker og nogle farverige grøntsager skåret i små skiver og tern frem på bordet, og lad børnene lave deres egne madspyd, som du griller bagefter.

DESSERT

Fra friske frugtspyd til is på pind – Her er der også noget at vælge imellem! Men det bedste er nu de smeltede skumfiduser over grillen! Mmmm, sikke en lækker mundfuld, som alle kan nyde med et dejligt glas Kidibul til.

Mangler du flere ideer ? Så tjek flere Kidibul desserter på vores hjemmeside, www.kidibul.dk

