



Veranstaltungshinweis

Datum: 17.11.2011

Nr.: 039

Ihr Kinderlein kommet!

Weihnachtsbäckerei, Basteln und Kinderweihnachtsfeier

*(whz) Weihnachten steht vor der Tür! Der Advent ist für viele Kinder die schönste Zeit des Jahres. Der Nachwuchs von Studenten und Angehörigen der WHZ ist ganz herzlich zum **kostenlosen** Basteln und Plätzchenbacken eingeladen – und eine Weihnachtsfeier gibt es natürlich auch!*



➤ BASTELN

Am **Montag, den 21. November ab 16.00 Uhr** im Raum Ring I 223 statt. (über der Mensa, 1. OG)

Der Bastelnachmittag wird - wie schon im vergangenen Jahr - von Dr. Angela Häussler aus Chemnitz gestaltet. Sie ist anerkannte Pädagogin und Therapeutin und hat für ihre Origami-Künste (japanische Technik des Papierfaltens) schon Preise erhalten.

➤ BACKEN

Am **Mittwoch, den 30. November ab 16.30 Uhr** werden Weihnachtsplätzchen gebacken (bis ca. 18 Uhr). Diese können die Kinder dann

gleich verputzen oder stolz der Oma zum zweiten Advent auf den Teller legen. Das Mensateam des Studentenwerkes Chemnitz-Zwickau und der Studentenrat der WHZ freut sich schon wieder die Invasion der kleinen Köche in der großen Küche. Teigverklebte Hände und strahlende Augen der Kinder beim Betrachten und Probieren ihrer „Backwerke“ sind der Lohn für die Organisatoren. Natürlich wird es die Rezepte wieder zum Mitnehmen und Nachmachen für Zuhause geben.

Eingeladen sind alle „Hochschulzwerge“ im Alter von 5 bis 12.

Um Anmeldung wird bis spätestens 25.11.2011 gebeten!



Veranstaltungshinweis

Beide Veranstaltungen werden organisiert von der Arbeitsgruppe „familiengerechte Hochschule“.

- Übrigens: am Mittwoch, den 7. Dezember findet um 16.00 Uhr für Kinder von 3-7 Jahren die traditionelle WHZ-Kinderweihnachtsfeier in der Mensa statt.

Kontakt/Anmeldung:

- BACKEN - Mail: studentenrat@fh-zwickau.de
- BASTELN - Mail: anlaufstelle.fghs@fh-zwickau.de
Mail: brigitte.mack@fh-zwickau.de
- Kinderweihnachtsfeier: kerstin.oeser@fh-zwickau.de
-



Fotos: Impressionen vom Kinderkochen 2010: die Kleinen bereiteten Pizza und selbstgemachte Nudeln zu.