

Mitmachgeschichte für den Herbst

(Immer wenn in der Geschichte die Worte **Apfel** oder **Äpfel** fallen, wird ein Apfelstück gegessen, geht natürlich auch mit Birnen ☺)



Lena hat einen eigenen APFELbaum. Er steht im Garten zwischen vielen anderen Obstbäumen. Ihr Vater hat für sie im letzten Sommer einen ZwergAPFELbaum gepflanzt.

Im letzten Jahr war die Ernte noch nicht besonders groß. Da hat Lena nur fünf ÄPFEL geerntet. Die waren süß wie Zucker. Diese fünf ÄPFEL hat sie ganz allein gegessen.

In diesem Jahr ist sie sehr gespannt. Wird sie jetzt mehr ÄPFEL ernten? Fast jeden Tag geht sie in den Garten und sieht nach. Tatsächlich, es hängen viele kleine ÄPFEL an ihrem Baum. Wenn die alle reif sind, dann kann sie eine Kiste damit füllen. Lena freut sich. Die Wochen vergehen und aus ihren kleinen ÄPFELN werden wunderschöne große. Als sie reif sind macht Lena sich an die Arbeit. Sie pflückt zwei Körbe voller ÄPFEL. Die kann sie aber nicht allein aufessen, Was soll sie bloß mit den vielen ÄPFELN machen? Lena überlegt und hat sofort eine gute Idee.

Einige ÄPFEL will sie mit in den Kindergarten nehmen und aus den anderen Saft machen lassen.

Am anderen Morgen nimmt sie ein paar ÄPFEL mit in den Kindergarten. Zum Frühstück macht die Erzieherin mit den Kindern daraus APFELmus.

Am Nachmittag fährt Lena mit ihrer Mutter in eine Kelterei. Das ist eine Fabrik, in der aus ÄPFELN Saft gemacht wird. Lena ist erstaunt, als sie dort ankommt.

Sie sieht Berge voller ÄPFEL und kann miterleben, wie der Saft hergestellt wird. Das ist sehr spannend.

Schon nach wenigen Tagen kann Lena mit ihrer Mutter den APFELsaft abholen. Nun kann sie ihren eigenen Saft trinken. Der schmeckt ihr natürlich besonders gut. Nachdem die APFELernte vorbei ist, geht Lena noch oft zu ihrem Baum und setzt sich unter ihn. Dann schließt sie die Augen und träumt von dicken roten, zuckersüßen ÄPFELN.

Zucchini Kuchen

Schon wieder zu viel gekauft? Am Ende der Woche noch zu viele Lebensmittel übrig aber keine Ideen mehr? Oder das Mindesthaltbarkeitsdatum läuft bald ab?

Passiert ihnen das auch?

Wer hätte schon gedacht, dass man aus übrig gebliebenen Zucchini einen Kuchen backen kann?

Zutaten:

- Drei Eier
- 200g brauner Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1TL Zimt
- 1/8 Liter Olivenöl
- 100g gemahlene Nüsse o. Mandeln
- 300g geraspelte Zucchini
- 225g Mehl
- 1TL Backpulver

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und bei 180°-200° im Ofen 1 Stunde backen.

Also schauen sie sich doch mal um. Vielleicht entdecken sie auch die ein oder andere Möglichkeit gekaufte und nicht gebrauchte Lebensmittel zu retten?!



Nachhaltig durch den Herbst



(Eine angedachte Elternaktion kann z.Z. nicht stattfinden. Stattdessen haben wir diesen Flyer für sie erstellt und wünschen viel Spaß beim Entdecken!)

Gerade in der Erntezeit im Herbst gibt es (regionale) Äpfel im Überfluss. In der Kita stellen wir verschiedenes aus Äpfeln her. Apfelmus, Marmelade, Chips und Kuchen sind nur ein paar Beispiele. Früher war es wichtig, die Äpfel für den Winter haltbar zu machen oder einzulagern. Probieren sie es doch mal aus. Falls sie Fragen haben sollten, helfen wir ihnen immer gerne weiter. Und wenn ihnen die Ideen ausgehen, was man alles mit Äpfeln machen kann:

750 g	Äpfel
50 ml	Apfelsaft
1 Pck.	Vanillezucker
30 g	Zucker
½	Zitrone, davon die abgeriebene Schale
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
3 EL	Puderzucker
125 ml	Milch, (bis 250 ml)
	Kekse zum Verzieren

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Apfelsaft mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen lassen, die Apfelspalten hineingeben und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. In eine Schüssel füllen. Alle übrigen Zutaten verrühren und abwechselnd mit den Apfelspalten in Gläser schichten.



Da in diesem Herbst viele Kleiderbörsen ausfallen und wir immer nachhaltig denken und handeln, möchten wir ihnen gerne die Gelegenheit geben, die Matschkleidung ihrer Kinder untereinander zu tauschen. Sie können zu klein gewordene Kleidung und Gummistiefel anbieten oder auch Suchaufrufe starten. Wir helfen gerne bei der Verteilung und hängen den unteren Abschnitt sichtbar für alle Eltern aus.

Name: _____

Für mein Kind/ für meine Kinder suche ich folgende Regenbekleidung:

Suche:

() Matschhose Gr: _____

() Matschjacke Gr: _____

() Gummistiefel Gr: _____

Wir haben folgende Regenkleidung aussortiert und freuen uns, wenn jemand sie noch brauchen kann:

Biete:

() Matschhose Gr: _____

() Matschjacke Gr: _____

() Gummistiefel Gr: _____

Das neue Kinderbistro – ein Raum für gesunde und nachhaltige Ernährung

Bereits seit einigen Jahren setzt die pädagogische Arbeit der Kita den Schwerpunkt auf Bildung für nachhaltige Entwicklung. Durch die Einrichtung eines eigenen Bistros wurde dieser Schwerpunkt weiter vertieft. Jeden Morgen treffen sich Kinder aus unterschiedlichen pädagogischen Gruppen und haben die Möglichkeit gemeinsam zu frühstücken. Hier haben Kinder nicht nur die Gelegenheit sich in den verschiedensten Gruppenkonstellationen zu begegnen, sondern auch einen Raum um essen gemeinsam zu zelebrieren. Denn die Kinder verarbeiten Lebensmittel, die sie selbst im eigenen Kindergarten gesät, gepflegt und ernten haben. Das Obst und Gemüse des Gartens wird im Bistro zubereitet, außerdem kochen und backen sie einfache Speisen und erfahren viel über Herkunft und die Umsetzung der Haltbarmachung. Um ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung zu setzen und bewusst wertschätzend mit Lebensmitteln und den Ressourcen dieser Welt umzugehen, werden im Bistro auch Nahrungsmittel verarbeitet die „Zu gut Für die Tonne“ sind. Gemeinsam mit den Kindern werden die verschiedensten geretteten Lebensmittel zu tollen Menüs verarbeitet. Dies ist durch eine Kooperation mit der „Food sharing“ Gruppe Großlittgen möglich. Ehrenamtliche Bürger erhalten und verteilen Lebensmittel von verschiedenen Supermärkten, die nicht mehr „perfekt genug“ für den Verkauf sind. Dabei wird selbstverständlich auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, sowohl auf die gute Verzehrbareit geachtet.

Dabei wird das Bistro zu einem Ort des Lernens und des Essens mit Genuss.



