

Es grüßt der Evang. – Luth. Kindergarten „Pustebblume“ in Welbhausen,



Liebe Leser*Innen,

wir hoffen Sie hatten eine besinnliche Weihnachtszeit, sowie einen guten und gesunden Start ins neue Jahr 2022. Den Dezember schlossen wir mit den Vorbereitungen der Weihnachtsgeschenke ab. Die Kinder bastelten für die Eltern eigene Kerzen mit Honigduft aus Wachsplatten. Der Adventskalender bestand aus Einweggläsern, welche eigenständig gestaltet und mit einem Plätzchenausstecher, einer Kerze und einem passenden Rezept befüllt wurden.

Im neuen Jahr begrüßten wir Eingewöhnungskinder und teilten gemeinsam die vielen schönen Weihnachtserlebnissen im Morgenkreis miteinander. Auch von vielen leckeren Gerichten wurde stolz erzählt. In der Weihnachtszeit gibt es bekanntlich verschiedenste Speisen in Hülle und Fülle. Wir hatten auch einige Äpfel als Vorrat und konnten diese, vor lauter Überfluss, nicht rechtzeitig verzehren. Damit diese oder viele andere Obstsorten nicht kaputt gehen, kochten wir diese ein. Zum Thema Wintervorrat ist es sinnvoll Lebensmittel einzukochen, die im Jahreslauf geerntet werden und sie somit haltbar zumachen. Nachdem wir am Nachmittag die Äpfel zu Apfelmus verarbeitet und später eingekocht haben, ließen wir uns das leckere Apfelmus an unseren gemeinsamen Frühstücksfreitag zu frischen Pfannkuchen schmecken.

Viel Spaß beim Ausprobieren. Rezept: Apfelmus

- ☆ Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
- ☆ Mit etwas Wasser in einen Topf geben und langsam köcheln, bis die Äpfel weich sind und zerfallen
- ☆ das Apfelmus kann zum Abschluss noch püriert werden
- ☆ heißes Mus in Einmachgläser füllen und verschließen
- ☆ im Einmachkochtopf wird das Apfelmus dann 30min bei 90 Grad pasteurisiert, um es länger haltbar zu machen.

Corinna Bauer mit dem Team Pustebblume

Text: C.B.

Bild: Kindergarten Welbhausen

