

KINDERPOST

Nah&Frisch

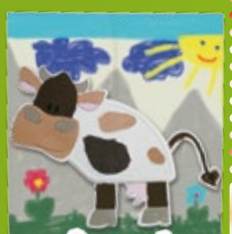
KOCHEN! BASTELN! MALEN!

JETZT WIRD'S
bunt.



KÄSE VOM SENNER

Bastelanleitung
FÜR DEINE ALMA-KUH



Kunterbunter
AUSMALSPASS



Rezept
RATTENSCHARFER MÄUSETOAST

Süße Igel

Im Sommer findet Caroline in Omas Garten einen kleinen Igel.

„Ist der aber lieb, Oma. Kann ich den behalten?“

„Nein. Das geht nun wirklich nicht. Der Igel hat bestimmt irgendwo eine Familie und die wäre ganz traurig, wenn er nicht mehr nach Hause käme“, erklärt Oma. Caroline ist enttäuscht.

„Der ist so herzlich und ich hätte ihn wirklich gerne behalten. Einen Igel hat keine von meinen Freundinnen.“

Als Mama Caroline abholen kommt, erzählt sie ihr von dem süßen Igel und nimmt traurig Abschied von dem kleinen Freund, der scheinbar gleich bei Omas Komposthaufen lebt.

„Sei nicht traurig. In Omas Garten ist der Igel viel besser aufgehoben. Wenn wir daheim sind, dann hab ich eine kleine Überraschung für dich. Wenn du magst, können wir „Birnen-Igel“ machen. Die sind sogar so süß, dass du sie essen kannst.“

„Au fein. Dann lass uns schnell heimgehen“ sagt Caroline und kann es kaum erwarten.

Zuhause angekommen, gehen Caroline und ihre Mutter gleich in die Küche, um alles für die „Birnen-Igel“ vorzubereiten.

„Leider haben wir keine ertefrischen Birnen zu Hause. Dieses Mal müssen wir Birnen aus der Dose verwenden. Magst du die Dose Birnen öffnen?“ fragt Mama.

„Ja, gerne.“ Caroline lässt die Birnen in einem Sieb abtropfen und legt sie mit dem Loch nach unten auf ein Stück Backpapier, das sie vorher gemeinsam auf ein Backblech gelegt haben.

„Jetzt schmelzen wir die Vollmilchschokolade im Wasserbad. Wenn sie flüssig ist, übergießen wir damit die Birnenhälften“, erklärt Mama.

Dabei passen sie gut auf, dass sich die Schokolade nicht auf dem ganzen Backpapier verteilt und dass auch alle Birnenhälften überzogen werden.

Mit Mandelstiften stecken sie nun die „Stacheln“ in die Igel.

„Jetzt braucht er aber noch ein Gesicht“, beanstandet Caroline.

„Dann bekommt er nun Rosinenaugen“, lächelt Mama. Die fertigen Igel sehen wirklich entzückend aus.

„Das macht Spaß, Mama! Die sind richtig süß. Fast zu schade zum Essen“, sagt Caroline und bewundert die selbstgemachten Birnen-Igel.

„Wenn die Schokolade abgekühlt und fest geworden ist, was ganz schnell geht, dann kannst du gleich einmal kosten, wie gut sie schmecken.“

Mit großem Appetit verspeist Caroline gleich zwei von den stacheligen Köstlichkeiten.

Einige Zeit später, im Herbst, trifft Caroline den kleinen Igel aus dem Sommer wieder. Er sitzt zitternd auf Omas Terrasse und scharrt mit den Pfötchen als wolle er ein Loch graben.

„Schau mal, Oma! Da ist er ja wieder. Bestimmt friert der arme Igel.“

„Vermutlich hat er kein Winterquartier gefunden. Er sieht mir auch noch recht klein aus. So übersteht er den Winter im Garten nicht. Wir geben ihm ein Winterquartier in unserem Keller.“

Oma packt den Igel vorsichtig in eine Kiste mit Stroh. „Hier bekommt er dann bis zum Frühjahr Wasser, Katzenfutter mit Haferflocken, gekochte Eier und noch einige andere Leckerbissen“, erklärt Oma.

Apropos Leckereien ...! Da fällt Caroline doch gleich etwas ein: „Oma? Wollen wir wieder Birnen-Igel machen?“



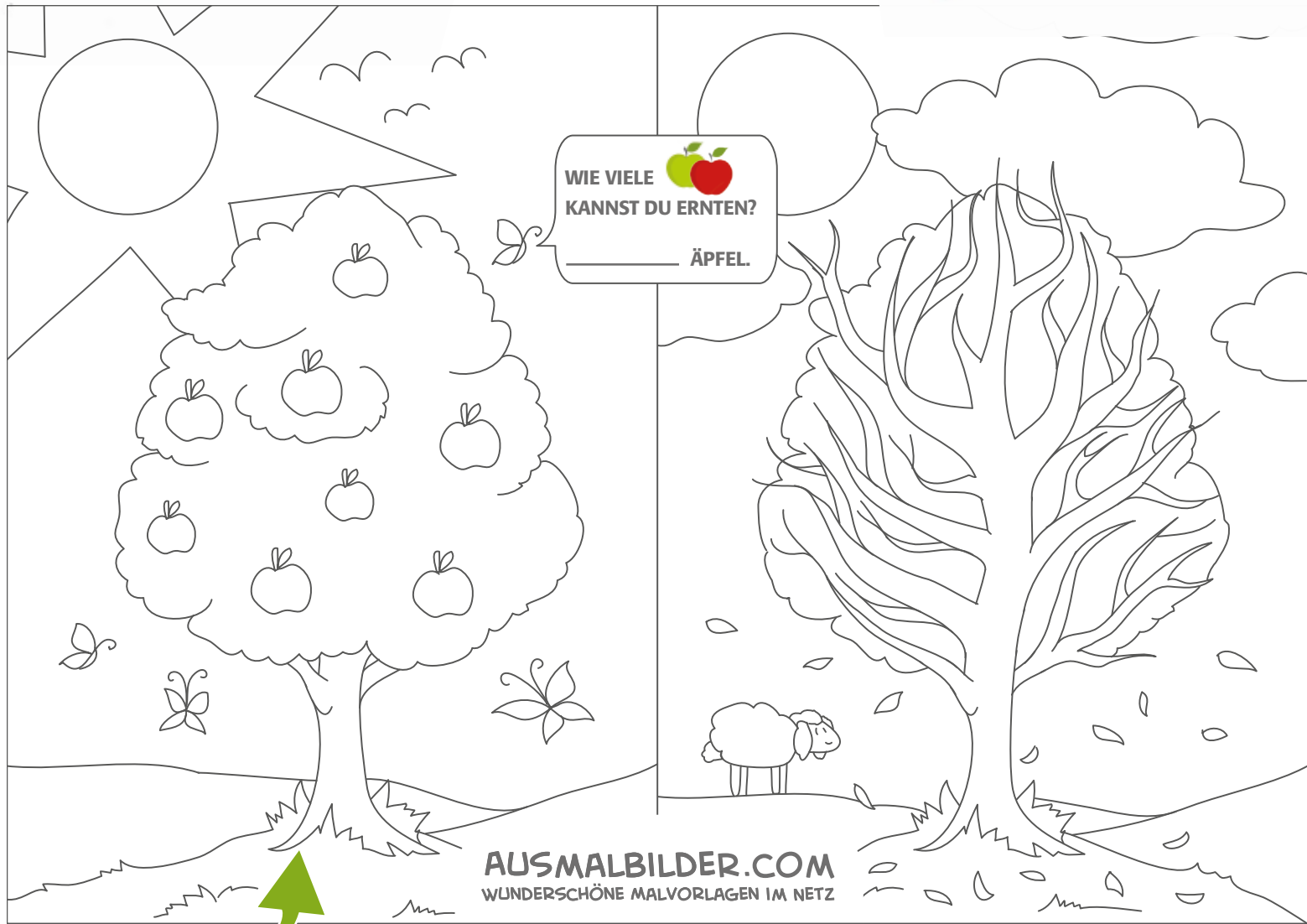
www.raetselschmiede.de © Matzantke / Georgi



**Zeig den
Ameisen
den Weg
zu den
Früchten.**



Belohnung
FÜR KUNTERBUNTES
AUSMALBILD



AUSMALBILDER.COM
WUNDERSCHÖNE MALVORLAGEN IM NETZ



Im Herbst wird's bunt.
Also ran an die Malstifte!
Wenn du willst, kannst du dein
Ausmalbild bei Nah&Frisch an der
Kassa herzeigen. Als Belohnung
schenkt dir dein Kaufmann einen
bärgen Anhänger.

Nur solange der Vorrat reicht.



EULEN WISSEN

DER KÜRBIS IST KEIN GEMÜSE

Im Herbst sehen wir überall Kürbisse. Und das in ganz unterschiedlichen Formen. Manche Sorten sind geformt wie eine Flasche, andere ähneln einem Turban oder einer Gurke. Ihre Haut kann warzenähnlich und rau sein oder zart und glatt. Manche Kürbisse sind gestreift, andere gesprenkelt. Und zu guter Letzt gibt es den Kürbis auch noch in ganz unterschiedlichen Farben - ein echter Verwandlungskünstler.

Am beliebtesten sind die Zierkürbisse. Die kann man zwar nicht essen, dafür sind sie richtig hübsch. Ihren großen Auftritt haben Kürbisse an Halloween. Du hast sicher schon mal eine beleuchtete Kürbislaterne gesehen. Und wer bisher glaubte, Kürbisse seien Gemüse, der ist auf dem Holzweg. Auch wenn es unglaublich klingt: Kürbisse gehören tatsächlich zu den Beeren.

Alma, die Kuh



BASTEL DIR AUS EINER ALMA RAHM SCHACHTEL EINE LUSTIGE KUH



DAS BRAUCHST DU:

- Alma Rahm Käse Schachtel
- Buntstifte
- Schere
- Kleber

JETZT GEHT'S LOS:

1. Drucke die Schablone auf Papier aus
2. Male die Kuh-Teile mit Buntstiften aus
3. Mit einer Schere schneidest du an den gestrichelten Linien die Kuh-Teile aus
4. Löse das Etikett vorsichtig von der Schachtel
5. Klebe die Beine und den Schwanz an der Seite der Schachtel an
6. Klebe den Kopf und die Kuhflecken auf und schon ist deine eigene Alma Kuh fertig
7. Wenn du möchtest, klebe auf der Rückseite ein Faden an. So kannst du die Alma Kuh aufhängen



Die Schablone, kannst du dir auf www.alma.at/de/alma-die-kuh herunterladen

WICHTIG: Lass dir beim Basteln mit Scheren, Kleber und Farben immer von einem Erwachsenen helfen. Verwende am besten nur Kinderscheren.

Stelle einen Kochtopf mit Wasser an den Herd und warte bis das Wasser zu sprudeln beginnt.

Lege das Ei auf einen Suppenlöffel, gib es vorsichtig in den Kochtopf und lasse es 8 Minuten kochen. Lass dir hierbei von einem Erwachsenen helfen, damit du dich nicht verbrennst!

Schalte den Herd ab und leere das Wasser vorsichtig ins Abwaschbecken. Übergieße dein Ei mit kaltem Wasser, damit es nicht mehr so heiß beim Abschälen ist.

Nimm einen Teller - lege die Salatblätter auf und platziere eine getoastete Scheibe Toast auf den Teller.

Belege das Toastbrot mit 1 Scheibe Käse. (wenn du keinen Käse magst, kannst du ihn natürlich auch durch Schinken ersetzen).

Schäle das Ei vorsichtig ab und lege es mittig auf den Käsetoast. Tipp: Wenn du das Ei einmal durchschneidest und dieses mit der flachen Seite auf den Toast legst hast du 2 kleine Mäuse!

Dekoriere das Ei nun mit 3 großen Pfefferkörnern (od. Rosinen), um ein Gesicht zu zaubern und verwende 2 Scheiben Radieschen oder Karotten für die Mäuseschwänze. Für den Mäuseschwanz stecke ein Stück Schnittlauch in die Rückseite des Eis.

FERTIG ist dein rattenscharfer Mäusetoast!

RATTENSCHARFER MÄUSETOAST



Du benötigst:

- 1 Scheibe Toast
- 1-2 Salatblätter
- 1 Scheibe Käse
- 1 gekochtes Ei
- 1 Radieschen (oder 1 Karotte)
- 1 Stiel Schnittlauch
- 3 grosse Pfefferkörner (wahlweise auch Rosinen)

Impressum:

Nah&Frisch „Kinderpost“ - Kochen! Basteln! Malen! Dieses Heft ist zur freien Entnahme und verpflichtet zu keinem Kauf. Erscheinungshinweis: vierteljährlich.
Herausgeber: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien. Redaktion: Nora Hauptmann, Sandra Swoboda, Layout: ZUM GOLDENEN HIRSCHEN Campaigning GmbH
E-Mail: kinderpost@nahundfrisch.at, Website: www.nahundfrisch.at/kinderpost