

## Bastelidee von Berta Brokkoli



Liebe Kinder,

ich bin Berta Brokkoli und habe Neuigkeiten für euch. Letzte Woche hat meine Freundin Zoe Zwiebel euch Tipps und Ideen gegeben. Wir Gemüse- und Obstfreunde hoffen, es hat euch Spaß gemacht und ihr konntet ein Hochbeet besichtigen und etwas pflanzen. Mein Freund, der Christoph von Zugpferd, hat mit noch anderen Erwachsenen einen tollen Film gemacht, wie die Hochbeete bepflanzt wurden. Fragt eure Eltern, ob ihr euch den Film gemeinsam anschauen dürft. Hier ist der Link dafür <https://www.youtube.com/watch?v=0SpVIW3yMR4>

Zoe Zwiebel und ich sind richtige Naschmäuler. Wir essen gerne Honig und backen auch sehr gerne mit unserem Freund Emil Erdbeer. Wir haben uns aber gefragt, wo der Honig eigentlich herkommt, wenn er nicht im Hochbeet oder auf dem Acker wächst? Dazu haben wir auch viele Erwachsene gefragt. Das ist sehr kompliziert, sage ich euch, dafür braucht man Honigbienen, Blüten und einen Imker und so weiter. Am besten schaut ihr euch dazu einen kleinen Film an. Fragt bitte wieder eure Eltern, ob ihr den Film über den Honig schauen dürft.

<https://www.youtube.com/watch?v=rrloSIQx3AU>

Wisst ihr eigentlich, dass man auch Spielzeug oder Dekorationsgegenstände backen kann? Dazu verwendet man Salzteig. Das Rezept dazu findet ihr auf der nächsten Seite.

Viele Grüße eure

Berta Brokkoli

PS: Könnt ihr mich hier entdecken? Könnt ihr mir helfen? Welche Gemüsesorten wachsen denn in diesem Beet? Schreibt mir doch einen Brief, eine E-Mail oder eine Postkarte. Ich bekomme sehr gerne Post.

Per E-Mail: [kids@zugpferd-ev.de](mailto:kids@zugpferd-ev.de)

Per Post: Verein Zugpferd e.V. Lämmerspieler Straße 10963165 Mühlheim



## Salzteig selber machen

Du brauchst:

1 Esslöffel, 1 Schüssel, Backpapier, Backblech und natürlich einen Backofen sowie einen Erwachsenen, der Dir hilft.

### Rezept:

1 Tasse Salz

1 Tasse Mehl

6 bis 8 Esslöffel Wasser

Schütte alle Zutaten in die Schüssel und verknete sie.

Wenn der Teig zu trocken ist, bekommt er noch etwas Wasser, zu feuchter Teig bekommt noch etwas Mehl.

Jetzt kannst Du loslegen und mit dem Teig ein Obst oder Gemüse formen, genauso wie mit Knete. Dann kommt das Obst oder Gemüse in den Backofen. Backe die Salzteigfiguren ca. 30 Minuten bei 150 °C. Dann lässt du alles gut abkühlen. Wenn die Figuren ganz kalt und hart sind, kannst du diese mit Wasserfarben oder anderen Stiften bemalen.

Denkt daran, ich freue mich auf ein Foto per Post oder E-Mail!