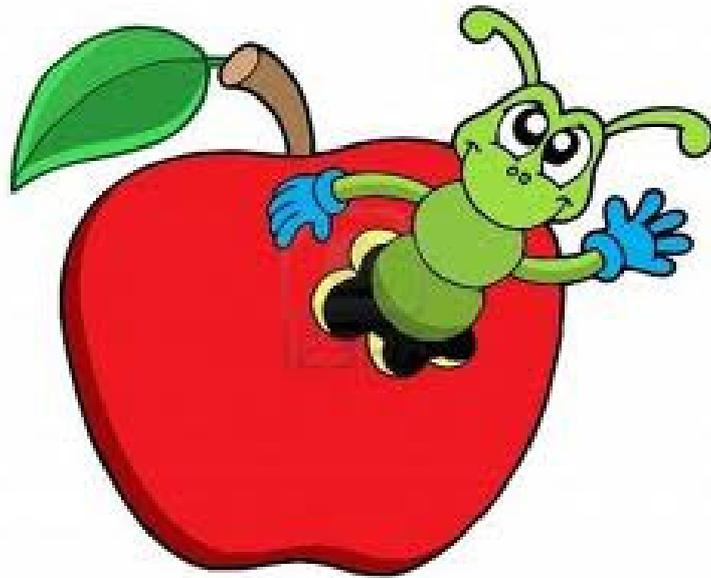


Natur märchenhaft erleben:

Der Wurm auf Apfelsuche



**Projektstage an der Brüder-Grimm-Schule Dorheim
vom 12. – 15. Juni 2012**

**durchgeführt vom Team des
Naturschutzbund (NABU) Friedberg**

**Ruth Müller
Simone Bauschmann
Karl-Heinz Schäfer
Gerd Bauschmann**

Projekt-Nr.: 16

Thema: Natur märchenhaft erleben

Leiter(in): Fr. Müller

Helfer(innen): _____

Ort: Raum 20

12.6.

13.6.

14.6.

15.6.

Nr.	Name	Klasse	13.6.	14.6.	15.6.
1	✓ Nico Bleul	3b	✓	✓	
2	✓ Nils Schaub	3c	✓	✓	✓
3	✓ Adam Bernhart	3d	✓	✓	✓
4	✓ Maximilian Quarder	3d	✓	✓	✓
5	✓ Cornelius Bernhard	4a	✓	✓	✓
6	✓ Laura Magdalena Di Nuovo	4a	✓	✓	✓
7	✓ Berkan Kömürcü	4a	✓	✓	✓
8	✓ Joel Neuwirth	4b	✓	✓	✓
9	✓ Raphael Zerr	4b	✓	✓	✓

Natur märchenhaft erleben: Der Wurm auf Apfelsuche

Erster Tag: Als *Bücherwürmer* suchen wir den Apfel im Märchen und erfahren dabei, dass nicht jeder Apfel giftig ist



Verkosten von Äpfeln



Verkosten von Apfelsäften



Ein Märchen wird verfasst..



...mal seh'n, was der Nachbar so schreibt.



Sammeln von Schnecken für das Insektenhotel



Teichrosen an der Wetter



Erfrischung am Sauerbrunnen



Ein Dankeschön an die Kursleiterin Simone Bauschmann!

Natur märchenhaft erleben: Der Wurm auf Apfelsuche Märchen – von den Kindern selbst geschrieben



Nils rettet ein Reh

Das Reh geht in den Wald. Und dann geht Nils in den Wald und sieht ein Reh, das im Wald herumläuft. Dann kommen Papa und Selina mit Gewehren. Sie wollen ein Reh jagen. Nils versucht das Reh zu beschützen. Und dann werfen Papa und Selina die Gewehre weg. Papa, Selina und Nils fahren wieder nach Hause. Und wenn das Reh nicht gestorben ist, dann lebt es noch heute...

Nils

Die zwei Löwen

Vor langer Zeit lebten zwei Löwen. Ein Löwe heißt Paul und der andere Adam. Die Löwen waren beste Freunde. Adam und Paul spielten oft Fangen. Plötzlich kommen ihre Eltern. Sie sollen auf die Jagd gehen. Sie wollten den gefährlichen Elefanten jagen. Sie sehen den Elefanten und jagen ihn hinterher. Und haben ihn getötet. Sie wurden als große Helden gefeiert.

Adam

Das Reh Bibi

Das Reh Bibi und das Reh Rudolf sind zu ihrem Freund Danni gegangen. Sie haben viel gespielt. Da kamen Wölfe, um sie zu essen, da sind sie weggelaufen. Dann kamen vier Rehe und haben sie gerettet.

Maxi

Der Junge, der immer Katzen zeichnete

Es war einmal ein armer Bauer, der drei Söhne hatte, die machten nur Unfug und lernten nicht, was sollten sie. Doch der eine war fleißig und machte, was die Eltern von ihm verlangten. Aber er war schlecht im Handwerklichen, deshalb schickte der Vater ihn zu einem Priester. Denn er sollte bei ihm ein Priester werden. Der Junge stellte sich gut an und lernte viel. Aber ein Nachteil war, dass er überall hin, wo Platz war, Katzen zeichnete. Überall an den Säulen in der Kirche und in seinen Büchern, die er von seinem Lehrmeister bekommen hat. Deshalb musste er ...

Joel

Der Ketter

Es war einmal ein Vogeldame und ein Bösewicht. Der Bösewicht entführte die Vogeldame und verlangte ein hohes Lösegeld. Der Vater der Vogeldame überlegt. Dann sagte er vor dem ganzen Volk: „Wer den Bösewicht besiegt, kriegt Gold.“ Jeder versuchte es: Erst Ritter Hans, dann Bauer Fritz, danach Prinz Karl und dann versuchte es König Biber. Alle packten es nicht. Darauf versuchte es der König persönlich und er packte es. Er nahm den Bösewicht gefangen und holte seine Tochter. Am Ende gab es ein großes Freudenfest.

Cornelius

Der kleine Wal Alfredo

Es war einmal ein kleiner Wal, er hieß Alfredo. Alfredo schwamm fröhlich durch das Meer, dann hörte er komische Geräusche und schaute sich um. Er sah einen Hai und schwamm weg, doch der Hai verfolgte ihn nun. Er drehte sich um und der Hai rampte gegen ihn und zog sich in seine kleine Höhle. Alfredo schwamm hoch an die Wasseroberfläche und atmete durch. Dann schwamm er wieder zu seiner Mama und Papa und erzählte alles, was ihn heute passiert ist.

Nico

Eine Schnecke ging verloren

Es war einmal eine Schnecke, sie wohnte im Wald. Sie hatte sich einen sehr gemütlichen Platz gesucht und hatte ihn dann auch gefunden. Es war einmal ein sehr schöner Tag. Sie ist mit der ganzen Familie spazieren gegangen und dann auf einmal ist ein Auto über die Schnecke gefahren. Dann war die ganze Familie sehr traurig und hat eine Trauer gefeiert. Und am nächsten Tag haben Oma und Opa Schnecke erfahren, dass ein Enkelkind gestorben ist und dann haben beide angefangen zu weinen. Dann haben die Eltern die Oma getröstet. Am nächsten Tag kam dann eine andere Schnecke. Dann hat sich die ganze Familie gefreut, dass eine neue Schnecke kam. Und dann haben sie die Schnecke aufgenommen und so haben alle gefeiert.

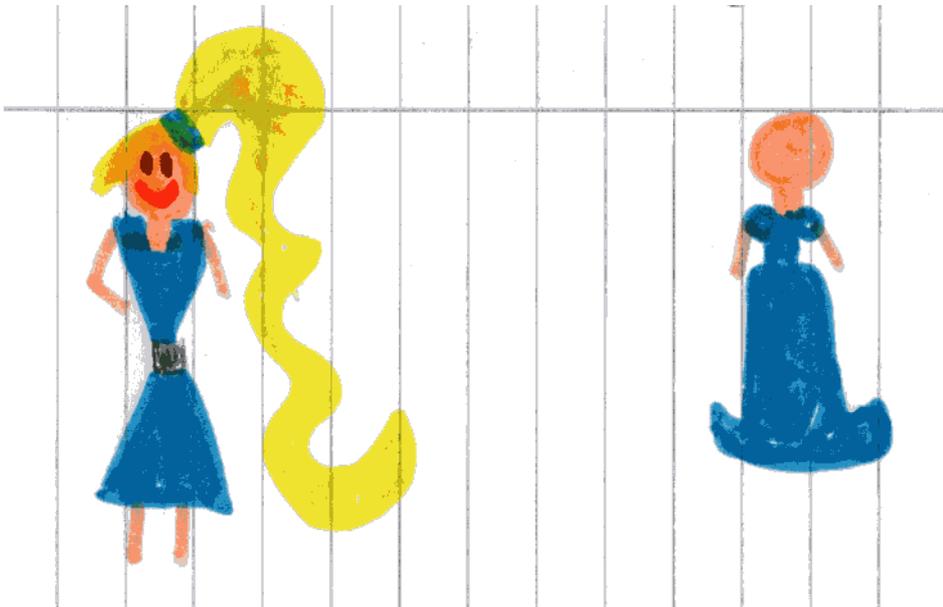
Raphael

Das schöne Mädchen

Es war einmal ein Mädchen. Sie pflückte immer Blumen für seine Mutter und die Mutter schmiss die Blumen immer weg. Eines Tages schmiss die Mutter das Kind aus der Wohnung, weil es schon wieder Blumen gepflückt hatte. Das Mädchen war alleine. Auf einmal kommt ein Prinz, der sagt: "Was machst du hier, du bist doch so hübsch?" Das Mädchen sagt: "Meine Mutter hat mich aus der Wohnung geschmissen." Der Prinz sagt: "Komm mit mir zum Königreich, da kannst du eine Nacht schlafen!" Am nächsten Morgen fragt der Prinz: "Willst du mich heiraten?" Das Mädchen sagt: "Ja!!!" Am nächsten Tag gibt es eine Hochzeit. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.

Berkan

Es war einmal...



Laura

Zweiter Tag: Als *Holzwürmer* bauen wir Nistkästen für Vögel auf dem Apfelbaum



Karl-Heinz Schäfer zeigt, wie man Vogelnistkästen baut







Der Bau ist geglückt!!



Nun werden Wohnungen für's Insektenhotel gebaut





Als „Möbel“ dienen Bambusröhrchen...



...Schneckenhäuser



...und Tannenzapfen



Dann wird das Insektenhotel befüllt



Schon ist es fertig



Zum Abschluss werden noch Fledermauskästen zusammengebaut!



Dritter Tag: Als *Wiesenwürmer* kriechen wir über die Apfelwiese, lauschen den singenden Vögeln, genießen den Duft der Gräser und Blüten, streicheln blökende Schafe,... und lassen die Seele baumeln!



Mit Gerd Bauschmann zu Besuch bei den Schafen...



..über 40 sind es.



Auch Ziegen gibt es auf dem Wingert...



...in zwei Herden.



Zum Abschluss hilft Karl-Heinz Schäfer beim Aufhängen der am Vortag gebauten Nistkästen

Vierter Tag: Als *Schlemmerwürmer* bereiten wir Leckerer aus dem Apfel zu und veranstalten ein „Großes Fressen“!



Ruth Müller zeigt, wie's funktioniert.....



....die Kinder machen's nach!



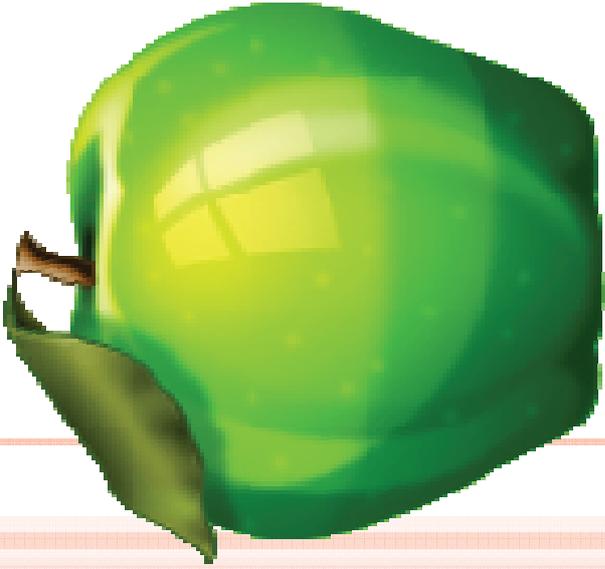
Es schmeckt sehr gut!!



Alles selbst gemacht!!



Wenn da nicht dieser Abwasch wäre!



REZEPTE MIT APFEL

Projektwoche 2012

NABU Friedberg

ÄPFEL SCHMECKEN GUT UND SIND GESUND

- Äpfel schmecken nicht nur einfach so – es gibt auch leckere Rezepte zum Kochen und Braten mit Äpfeln.
- Einige davon stehen auf den nächsten Seiten.
- Wir wünschen viel Spaß beim Kochen - auch zu Hause.

- Mengenangaben :
- Tl - Teelöffel
- El – Esslöffel
- Kg – Kilogramm
- g - Gramm
- ml - Milliliter



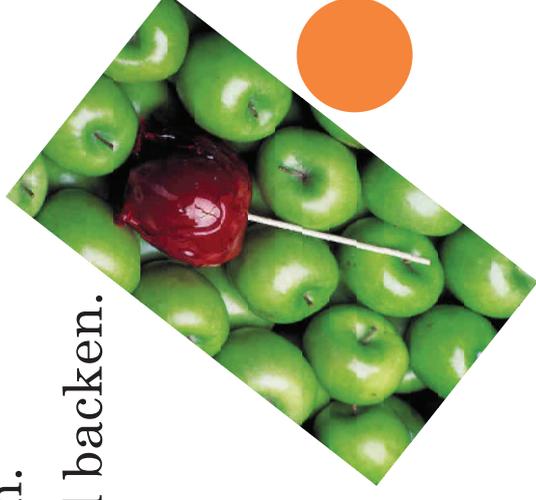
EIERKUCHEN MIT ÄPFELN

- Je Eierkuchen 50g Mehl, 1Prise Salz, 1 Ei, 1 Eiweiß und 100ml Milch, 3 große Äpfel in Spalten geschnitten.
- Das Eiweiß steifschlagen. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren, kurz ziehen lassen. Das Eiweiß unterziehen.
- Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Apfelscheiben hineinlegen und kurz anbraten. Dann den Teig darüber geben und weiter braten. Eierkuchen wenden und goldbraun braten.
- Zum Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.



APFELWAFFELN

- 125g Butter, 50g Zucker, 3 Eier, 4 El. Milch, 75 g gemahlene Haselnüsse, 150g geriebener Apfel, 75 g Mehl, eine Messerspitze Backpulver, Puderzucker.
- Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker und das Eigelb zugeben und gut verrühren. Dann die Milch abwechselnd mit den Nüssen, den Äpfeln und dem mit dem Backpulver gemischten Mehl einarbeiten und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterrühren.
- Teig in das gefettete Waffeleisen streichen und backen.
- Mit Puderzucker bestreuen.

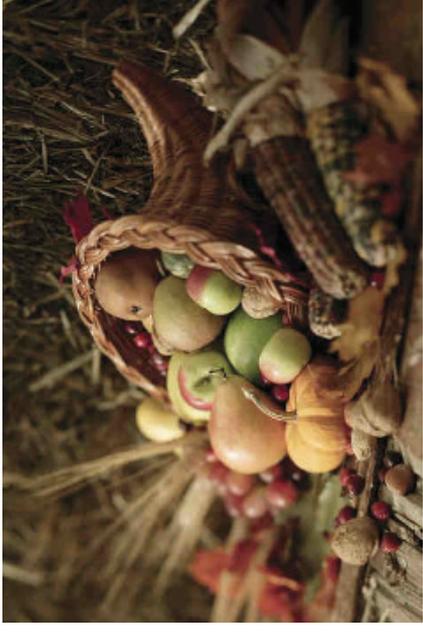


ARME RITTER

- Weissbrotscheiben oder Scheiben von alten Brötchen, Milch, Eier, Zucker und Zimt.
- Butter zum Braten.
- 1 ½ Tassen Milch mit 2 Eiern, Zucker und Zimt verrühren und damit die Brotscheiben tränken (ohne sie vollständig aufzuweichen).
- Butter in der Pfanne leicht braun werden lassen und dann die eingeweichten Brotscheiben darin goldbraun braten.
- Schmeckt prima zu Apfelkompott.



APFELMUS MIT PFIFF



- 1Kg Äpfel, 6 El. Wasser, 75g brauner Zucker, ½ Schote einer Vanille, 1 Zimtstange.
- Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Dann zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- Die Vanilleschote und die Zimtstange dazugeben und die Äpfel weich kochen. Die Gewürze wieder herausnehmen und die Äpfel pürieren.
- Wenn man die Äpfel in Stücken lässt, kann man beim Kochen in Apfelsaft eingeweichte Rosinen zugeben.
- Als Brei oder als Kompott gut zu Kartoffelpuffer.



DUFTROSEN IN APFELGEELEE



- 40 Duftrosenblätter, Saft von einer Zitrone, 500g Gelierzucker, 700 ml Apfelsaft.
- Die Rosenblätter kurz unter fließendem Wasser abspülen und zum Trocknen auf ein Küchentuch oder Küchenkrepp legen.
- Zucker im Apfelsaft auflösen und zum Kochen bringen. Dann die trockenen Rosenblätter zugeben und das Ganze unter Rühren drei Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Gelee sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, diese fest verschließen und für circa 5 Minuten auf den Kopf stellen.
- Damit sich die Rosenblätter im Gelee besser verteilen, die Gläser während des Abkühlens mehrmals drehen.



KNUSPERBRATÄPFEL

- Für 4 Personen: 4 große Äpfel, 150g feine Haferflocken, 60g Butter, Nüsse und Rosinen, 1 El. Honig, $\frac{1}{2}$ Tl. Zimtpulver, 2 Tl. Zitronensaft.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Äpfel waschen, die Stielseite köpfen und das Kerngehäuse herausschälen. Die Haferflocken mit der weichen Butter, den gehackten Nüssen, den Rosinen, dem Honig, dem Zimtpulver und dem Zitronensaft kneten.
- Die Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen, diese in eine gefettete Form stellen und 30 bis 40 Minuten knusprig backen.



MÖHREN-APFEL-AUFSTRICH

- 2 Äpfel, 2 Tl Zitronensaft, 2 Möhren, 50ml Sahne, 150g Hüttenkäse, Salz, Pfeffer, 1 Kistchen Kresse, Vollkornbrot.
- Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schale möglichst fein reiben und gleich mit dem Zitronensaft mischen.
- Möhren waschen, schälen und ebenso reiben.
- Die Sahne in eine Schüssel geben, steif schlagen. Mit dem Hüttenkäse mischen, die Äpfel und die Möhren zugeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Aufstrich auf Vollkornbrot geben und mit der Kresse dekorieren.

