

WAS MACHEN WIR MIT DEN KÜRBISSEN?



Anlässlich unserer Herbstwoche durften alle Wald- und Wiesenkinder der integrativen Kindertagesstätte „Pustebume“ in Zeulenroda ein Herbstkörbchen mitbringen. Gemeinsam schauten wir uns die Körbchen an und staunten, welche verschiedenen Früchte zum Vorschein kamen: Äpfel, Birnen, Zwiebeln, Kartoffeln, Eicheln, Kastanien, sogar Pilze, Kürbisse und vieles mehr.

Irgendwann kam die Frage auf: „Und was machen wir mit den Kürbissen?“ „Damit kann man Kürbissuppe kochen“, wusste Albin.

Wir höhlten also die Kürbisse aus und schnitten ein gruseliges Kürbisgesicht hinein.

Aus dem Fruchtfleisch kochten wir eine leckere Kürbissuppe. Dabei lernten wir ziemlich schwere Begriffe kennen, wie Curry oder Muskat. Damit würzten wir die Suppe. Aber auch Zwiebeln, Olivenöl, Gemüsebrühe und Kürbiskerne gaben wir noch hinzu.

Nun war die Suppe fertig und alle durften ein Schälchen kosten.

Die meisten Kinder fanden es sehr lecker. Oskar konnte gar nicht genug davon bekommen und versuchte ständig, sein leeres Schälchen gegen ein volles einzutauschen, z.B. gegen das von Simon, der seine Suppe nicht haben wollte.

