



*Kunterbunt rettet  
Streuobst*

Beitrag der Kindertagesstätte Kunterbunt e. V.  
zum Wettbewerb "Wirf mich nicht weg."



Hier beginnt die Geschichte.



Das ist unsere Kita.  
Vor unserer Kita stehen Obstbäume.



Jedes Jahr im Frühling  
blühen die Bäume.



Wir brauchen jetzt  
die Hilfe der Bienen.



Sie sollen sich bei  
uns wohlfühlen.



Deswegen bauen wir  
ihnen ein  
Bienenhotel.



So werden die  
Blüten ganz bald  
bestäubt.

So geht die  
Geschichte  
weiter. Ein  
Apfel reift  
heran.



Und mit diesem Apfel  
noch ganz viele  
andere.



Irgendwann wird es  
Herbst.

Die Äpfel werden reif.





Das hier sind die Äpfel auf einer bergischen Streuobstwiese.



Unsere Äpfel hier im Bergischen haben schöne Namen.





Oh je, das sind aber  
viele Äpfel.



Wir wissen schon gar  
nicht mehr, wohin mit  
dem ganzen Obst.



Aufessen  
können wir das  
alles nicht. Das  
ist nämlich gar  
nicht so einfach  
mit unseren  
Wackelzähnen.



Was machen wir nur  
mit den ganzen reifen  
Äpfeln?

Die Erwachsenen hatten eine Idee.

Dieses Jahr machen wir Apfelsaft.

Das geht so ...



Alle mal anfassen!



Als erstes sammeln  
wir die Äpfel ein.







Die Großen helfen uns  
und auch die Kleinen.



Wir sammeln die  
Äpfel auf den  
Streuobstwiesen.



Das ist wichtig, denn  
dort leben viele  
Tiere.

Diese Pferde hier  
dürfen die Äpfel  
nicht alle auf einmal  
aufessen. Das kann  
sie krank machen.





Wenn wir  
alle Äpfel  
gesammelt  
haben,  
waschen  
wir sie.





Wir bringen sie in  
eine Mosterei.

Dort werden sie  
gewaschen,  
kleingehackt und  
ausgepresst.

Der Saft wird erhitzt  
- die Erwachsenen  
nennen das  
Pasteurisieren.

Dann füllt die nette  
Mosterei uns den  
Saft noch in  
Plastikbeutel.

Die kommen in  
Kartons.

Vorsicht - der Saft  
ist noch warm.





In diesem Karton ist  
unser Streuobstschaft.



Lecker!





Hannah schält ein  
paar Äpfel. Daraus  
machen wir  
Apfelmus.

#### Unser leckeres Rezept:

Man braucht: Viele Äpfel, Zucker und Wasser.

Alle Äpfel schälen wir und schneiden kleine Stücke  
daraus.

Die Kerngehäuse und schlechten Stellen kommen auf  
unseren Kompost.

Die leckeren Apfelstücke legen wir in einen Topf.  
Unsere Erzieherin gibt ein paar Löffel Zucker darauf.

Wasser kommt auch dazu - bis es ungefähr zwei  
Zentimeter hoch im Topf steht.

Das kochen wir dann kräftig auf.

Und lassen das Apfelmus abkühlen.

So schmeckt es uns gut.