



Bauspielplatz Zeitung

Ausgabe 3 – März 2021

Der Frühling zieht sein blaues Band...über den Bau!



Frühlingserwachen - das Gartenjahr beginnt!

Kaum lassen sich die ersten Sonnenstrahlen blicken, beginnt das neue Gartenjahr.

Wir haben so einiges vor auf dem Bau! Neue Beete sollen entstehen, reichlich Blumen blühen und natürlich wollen wir gemeinsam mit den Bauikindern Leckeres ernten. Dafür bedarf es jedoch einiges an Vorbereitung. Schon jetzt muss das ein oder andere Gemüse im Haus vorgezogen werden, um es dann in den kommenden Monaten nach draußen pflanzen zu können - aber nicht für die Schnecken!

Durch die Bauzeitung ist es möglich regelmäßig einen Blick auf unsere Pflanzenkinderstube zu werfen, in der Hoffnung, dass wir zu einem späteren Zeitpunkt die Setzlinge gemeinsam mit den Bauikinder in den Garten verpflanzen können.



Fotowettbewerb statt Rosenmontagskinderfaschingsumzug

Es ist vollbracht! Dank der Unterstützung einiger Bauikinder, Eltern und Ehrenamtlichen ist es uns gelungen, unseren auserwählten Faschingsbrauch gekonnt in Szene zu setzen. Durch erfolgreiche digitale Bastelarbeiten von Jo ist aus den verschiedenen Fotoshootings ein gemeinsames Bild entstanden. Ein ganz herrlich unglücklicher Trauerumzug nimmt Abschied von unserer Riesensardine. Wer jetzt nicht versteht worum es bei diesem Brauch geht, der sollte noch einmal im Newsletter Nummer 2 stöbern - dort findet sich des Rätsels Lösung! Das entstandene Foto ist bereits als Wettbewerbsbeitrag eingereicht - jetzt heißt es abwarten und Daumen drücken!



Stöbern & Schmökern

Butterbrot mit Kresse

Wer Lust bekommen hat wie wir ein bisschen auf der Fensterbank zu gärtnern und zu ernten ist hier genau richtig!


Für "Kresse" braucht Ihr:

- Kressesamen
- Küchenpapier oder Taschentücher
- Unterteller oder eine flache Schale
- Geduld

So geht's:

- Nehme einen Unterteller oder eine flache Schale zur Hand. Lege das Gefäß mit einigen Schichten Taschentüchern aus. Möglichst eben, damit sich die Kressesamen gleichmäßig auf dem Untergrund verteilen lassen.
- Im Anschluss kann die Pflanzenunterlage vorsichtig mit Wasser getränkt werden, bis sie komplett durchfeuchtet ist (besonders in den ersten Tagen brauchen die Kressesamen viel Feuchtigkeit zum Aufquellen).
- Nun werden die kleinen Samenkörner möglichst gleichmäßig und dicht auf dem Taschentuchunterboden ausgestreut. So kann ein herrlicher kleiner „Kressewald“ wachsen und gedeihen.
- Stelle die Samenschale an einen hellen sonnigen Standort, am besten auf das Fensterbrett. Dann kannst Du der Kresse beim Wachsen zusehen.





• Die Samen sollten jeden Tag vorsichtig gegossen werden, so dass die Pflanzunterlage nicht austrocknet. Am besten geht das mit einer Sprühflasche. Solltest Du keine zur Hand haben, kannst du die Samen auch ganz vorsichtig gießen. Etwas ein bis zwei Tagen nach der Aussaat beginnt die Kresse zu keimen und zu wachsen. Nach ca. einer Woche ist die Kresse erntereif und kann mit einer Schere abgeschnitten werden.

• Und fertig! Jetzt kannst Du noch nach unserer Anleitung Butter schütteln und im Anschluss ein feines Butterbrot mir selbst geernteter Kresse genießen!

Für "Butter" braucht Ihr:

- Becher Sahne (keine H-Sahne)
- sauberes Einmachglas (Marmeladenglas)
- Teelöffel
- Schüssel
- kleines Sieb

So geht's:

• Die Sahne in das Einmachglas zu maximal zwei Drittel füllen, fest verschließen und schütteln, schütteln und schütteln...Es muss weder sehr schnell noch besonders kräftig geschüttelt werden, dafür konstant und gleichmäßig. Bis ihr nichts mehr hört.

• Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Das heißt die Sahne ist jetzt steif geworden und ihr habt nun Schlagsahne. Macht gerne das Glas auf und probiert! Aber um Butter zu bekommen heißt es noch immer: weiter schütteln! ...und schütteln...und schütteln...

• Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in Buttermilch schwimmt. Jetzt nehmt ihr euch das Sieb und die Schüssel zur Hand, kippt die Buttermilch durch das Sieb in die Schüssel. Verschließt das Glas nochmals und schüttelt den gelben Klumpen Butter noch einmal kurz um weiter Buttermilch abzugeben.

• Die entstandene Butter kann nun verkostet werden. Auf einer Scheibe Brot, mit Salz & Pfeffer oder selbst angesäter Kresse. Hm!

Das passiert beim Schütteln: Sahne besteht aus kleinen Fettkügelchen, die in Wasser schwimmen. Durchs Schütteln brechen deren Hüllen auf. Die Kügelchen vereinen sich erst zu einer cremigen Masse (Schlagsahne), dann zu einem nahezu wasserfreien Klumpen aus Milchfett - der Butter, welcher in der übrigbleibenden Buttermilch schwimmt.

Alle drei Stufen dieses Prozesses (Schlagsahne, Butter, Buttermilch) kannst du verkosten und problemlos weiterverarbeiten.

Kressesamen & Sahne können gerne direkt beim Baui abgeholt werden!

Montag - Freitag von 13.30 - 16.30 Uhr

Lasst Euch die frische Frühlingsbrise um die Nase wehen!

Adieu sagt euer Baui-Team mit Jo, Vanessa, Jessica & Darlene

