

Die Aktivitätender Garten-AG:

Ein arbeitsames und erfolgreiches Schuljahr 2018/19 ist zu Ende gegangen. Wir haben im vergangenen Schuljahr viel Neues erschaffen, ausprobiert und angebaut.

Unser Versuch mit einem Milpa-Beet war nicht so erfolgreich, wie wir uns das gewünscht hatten, aber aus den anderen Beeten konnten wir reichlich ernten.

Nach einem Schnitt unserer Apfelbäume freuen wir uns, dass die Apfelbäume in diesem Jahr erstmals erfolgreich in größerer Anzahl Äpfel tragen. Hoffentlich können wir entgegen dem allgemeinen Trend auch einige Äpfel ernten.

Die Johannisbeeren und Erdbeeren sind bereits abgeerntet. Auf die Himbeeren müssen wir allerdings noch warten.

Die ersten Tomaten und Gurken und Radieschen konnten auch schon geerntet werden.

Was haben wir im Schuljahr 2019/2020 vor?

Neuanpflanzungen:

Nachdem die abgestorbene Bepflanzung in den städtischen Beeten vor dem Eingang der THS zum Ende des letzten Schuljahres durch die Garten-AG entfernt und die Beete durch uns neu bepflanzt wurden, müssen wir in diesem Jahr auch abgestorbene Sträucher im Schulgarten-Bereich ersetzen und die städtische Bepflanzung dort überarbeiten.

Ernten und Verarbeiten:

Die Kartoffeln warten darauf, dass wir sie aus der Erde holen und einlagern. Der Colastrauch ist schon wieder gut gewachsen, so dass wir neuen Colasirup machen können.

Aus dem Salbei machen wir wieder Salbeibonbons.

Das ausgesäte Gemüse wird nach und nach geerntet und verarbeitet.

Gartenerweiterung:

Mit unserer selbst gebauten Frühbeetabdeckung werden wir erstmals den Anbau von Wintergemüse testen.

Das vorerst letzte Hochbeet muss noch zusammengebaut und fertig gestellt werden.

Vor dem Aufstellen müssen wir noch Boden ausheben und Platten verlegen.

Da unsere Nistkästen der Wildbienen voll sind, müssen wir neue bauen.

Und die sonst üblichen Arbeiten in einem Schulgarten...

Hier sind unsere erprobten und für lecker befundenen Rezepte:



Cola-Sirup



Zutaten:

1-2 Zitronen mit unbehandelter Schale (Bio-Zitronen sind immer unbehandelt)

250 ml Wasser

ungefähr 60 g Colakraut (Eberraute)

375g Rohrzucker

Das wird sonst noch benötigt:

Topf, Messer, Sieb, Zitronenpresse, Messbecher, Schüssel, saubere Flasche(n)

Zubereitung:

Die Zitronen waschen, halbieren, entsaften und die Schale klein schneiden.

Den Zitronensaft, die Schale und das Wasser in der Schüssel zusammen ziehen lassen (ca. 3 min).

Das Colakraut waschen und die Blättchen von den dickeren holzigen (braunen) Stängeln trennen.

Das Zitronenwasser über das Sieb in den Messbecher abgießen.

Das Wasser, wenn nötig, auf 250 ml auffüllen und in den Topf geben.

Den Zucker in den Topf geben und alles umrühren und Erhitzen bis es kocht.

Rühren und weiter kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Den Herd ausstellen und das Colakraut in die heiße Flüssigkeit legen und 12-18 Stunden stehen lassen.

Den Sirup noch einmal durch ein Sieb gießen und noch einmal kurz aufkochen.

Den Sirup in saubere Flaschen füllen.



Sahnekaramellbonbons mit Kräutern

Geeignete Kräuter:

Salbeiblätter oder Blätter von Anisysop oder Lavendelblüten

Grundrezept ohne Kräuter:

250 ml Sahne

250 g Zucker

1 EL Honig (wenn man möchte)

1 Päckchen Vanillezucker oder Vanilleschote oder gemahlene Vanille

Mit Kräutergeschmack:

Salbeiblätter oder Ysopblätter möglichst klein geschnitten

Lavendelblüten vom Blütenstiel zupfen

Sonst wird noch benötigt: Topf, Backpapier, flache Form oder Backblech, Löffel, Messer, Butterbrotpapier als Bonbonpapier

Zubereitung:

Die Kräuter kleinschneiden.

Form mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten bis auf die Kräuter in einen Topf geben.

Unter ständigem Rühren erhitzen und zum Kochen bringen. Das Rühren ist ganz wichtig!

So lange kochen, bis das Ganze karamellisiert ist. (Es wird braun und fängt an nach

Karamell zu duften)

Kräuter unterrühren.

Die Masse in die Form gießen und glatt streichen.

Abkühlen lassen, bis die Masse etwas fest ist und in kleine Stücke schneiden.

Die abgekühlten Bonbons auseinander brechen und einzeln in Papier einwickeln.

Info und Tipp:

Je länger die Sahne gekocht wird, umso fester werden die Bonbons und um so schwerer wird das Schneiden, wenn die Bonbons kalt sind. Also lieber Schneiden, bevor sie ganz kalt sind und dann mit Schnitt erkalten lassen. Das sieht dann so ähnlich aus wie Schokolade. Ganz Durchschneiden ist nicht unbedingt nötig. Der Rest kann durch Abbrechen erledigt werden.

Bei diesem Video kann man gut sehen, wie Sahnekaramellbonbons im Prinzip gemacht werden:

