

Projekt: Rumtopf



Oktober
September
August
Juli
Juni
Mai





- Rumtopf lehrt uns, wann welches Obst reif ist. Und geduldiges Warten.
- Er ist ideal, um kleinere Obstmengen zu verarbeiten. Wie die Jahresringe an einem Baum können wir später nachsehen, wie das Jahr so war.



Was wird benötigt?



* Großes, verschließbares Behältnis
* 500 g Früchte
* 0,7 Liter Rum
* 250 g Zucker



Monatlich werden 500 g Früchte und 250 g Zucker hinzugefügt. Der Rum soll 1 cm über den Früchten stehen. Am 1. Advent ist „Anstich“. Der Rumtopf hält sich etwa 9 Monate.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Projekt: Rumtopf

angesetzt am



Empfehlung





1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	

18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

Juli





1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	

18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

August



1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	

18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

September



Einjährig

Name _____

Gesät/Gepflanzt am
Aufgegangen am
Ausgepflanzt am
Blüten am
Ernte am
Herkunft
Standort
Wasserverbrauch



Empfehlung





- Was kann man damit machen? Worauf ist zu achten?

Mehrjährig

Name _____

Gesät/Gepflanzt am

Zweijährig/Dauerstaude

Herkunft

Standort

Nachbarpflanzen

Wasserverbrauch

Blütezeit

Erntezeit

Überwinterung



Empfehlung



Sommerfoto

Projekt: Rucolapesto

Was wird benötigt?

- * kleine Schraubgläser
- * Pürierstab
- * 100 g Rucola
- * 50 g Parmesan
- * 1 Zehe Knoblauch
- * 100 ml Olivenöl
- * Salz
- * 50 g Pinienkerne, geröstet

Notizen

.....

.....

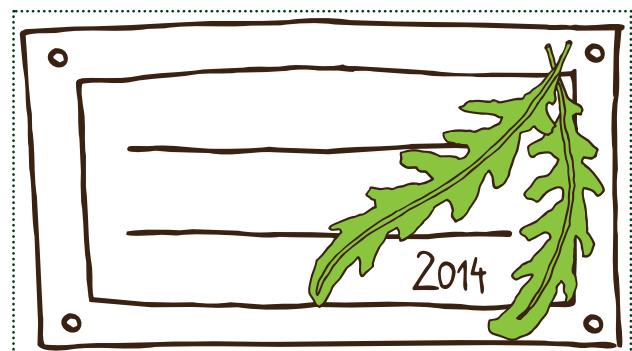
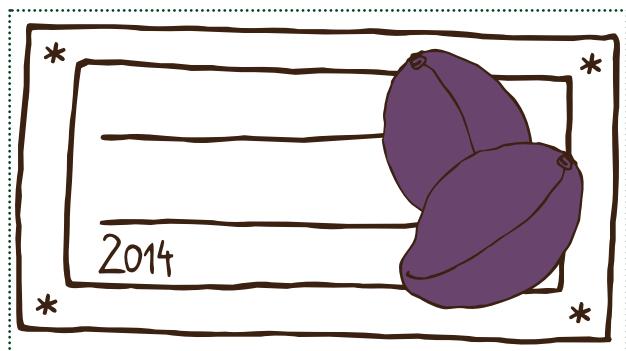
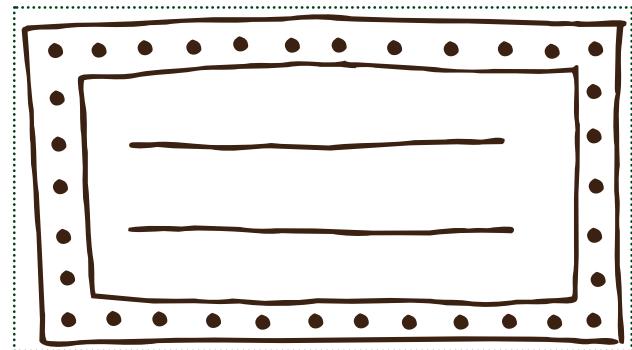
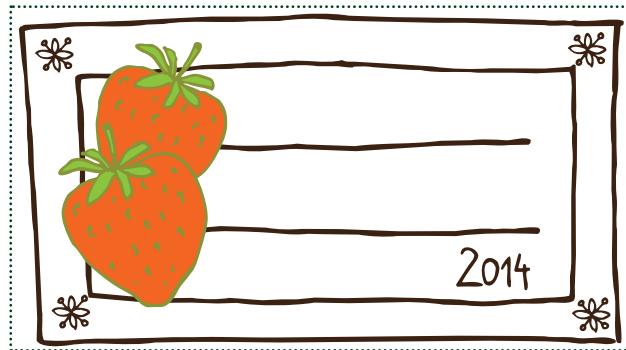


Empfehlung



Etiketten

Sobald das große Marmeladekochen anfängt, das Kräutertrocknen, Entsaften und Pesto pürieren, sind Etiketten hilfreich. Ausdrucken, ausschneiden, mit Klebestift auf's Glas kleben - fertig. Geht in der Spülmaschine wieder ab!



Etiketten

