

## Rezept: Apfelringe trocknen

1. Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.
2. In einer Schüssel etwas Salz und Zitronensaft mit 1 l Wasser verrühren. Diese Behandlung verhindert das braune Anlaufen des Obstes.
3. Äpfel in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden, in die Zitronensaftlösung legen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend die Ringe zum Abtropfen auf ein Gitter legen, bis sie vollkommen abgetropft sind. Danach in auf ein Kuchengitter, das mit Pergamentpapier ausgelegt ist verteilen.
4. Die Kuchengitter mit den Apfelringen in den kalten Backofen schieben und bei 50 °C , ca. 4-5 Std. trocknen. Dabei den Ofen leicht öffnen mit einem Holzlöffel, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Ob das Obst trocken ist, läßt sich über die so genannte „Greifprobe“ herausfinden. Wenn kein Saft mehr austritt und die Früchte biegsam sind und sich ledrig anfühlen, ist der Trockenprozeß abgeschlossen.
6. Die Apfelringe auf dem Gitter vollständig abkühlen lassen und in ein Glasbehälter oder Dose geben.



Die getrockneten Äpfel kann man als leckere Knabberei, im Müsli genießen oder in Wasser, Fruchtsaft und Wein eingelegt oder sie auch zu einem Kompott verarbeiten.

*„Rund ums Jahr“ - Projekt zur Förderung von Brauchtum und Festen  
im Jahreskreis in den Familien  
der Diözesanen Kitas in Ebersberg und der Pfarrei St. Sebastian  
1. Auflage, September 2012*

# Rund ums Jahr - Erntedank



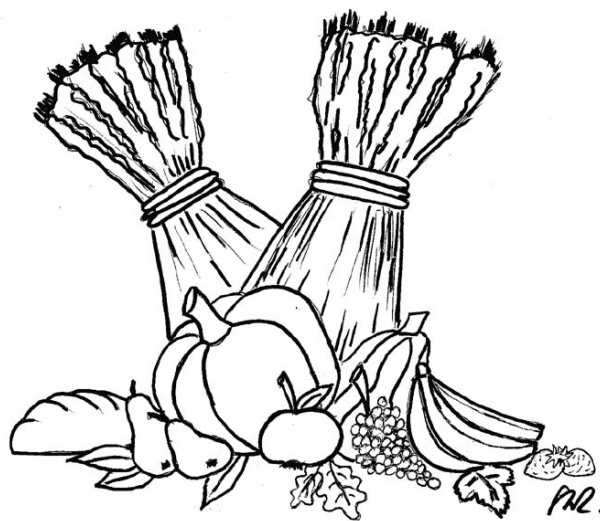
In vielen Gemeinden hat es sich eingebürgert, am Sonntag nach Michaeli (am 29. September) ein Erntedankfest in der Kirche zu feiern.

Der Altar ist mit Blumen und der Ernte aus Garten und Feld geschmückt, die Kinder bringen Körbchen mit selbst gesammelten Beeren, Früchten und Gemüse und lassen diese Gaben segnen.

Für unsere Vorfahren war es wichtig, dass die Ernte reichlich ausfiel, denn Obst, Getreide und Gemüse mussten den ganzen Winter über bis ins Frühjahr hinein reichen.

Schon lange vor dem Christentum feierten die Menschen Erntefeste zum Dank für das Wachsen und Gedeihen. Mit Opfern wollte man den Göttern danken und die „Korndämonen“ bannen. Nach einem alten Brauch wurden beispielsweise die letzten drei, sieben oder neun Ährenhalme hübsch zusammengebunden und als Glücksbringer gut sichtbar im Haus verwahrt. Im nächsten Frühjahr nahm man diese Büschel als erste zur Aussaat.

Das Erntedankfest gehört also zu den ältesten Festen überhaupt und wurde bereits von den alten Römern und Griechen gefeiert. Bis vor wenigen Jahren war die Bedeutung dieses Festes allgegenwärtig und selbsterklärend. Von der glücklichen Ernte hing das Überleben der gesamten Sippe ab. Dies war und ist auch heute noch der Grund, warum dieses Fest immer auch eine religiöse Bedeutung hat.



## **Ernten und feiern!**

Die beste Voraussetzung um ein wirklich frohes Erntefest auch innerhalb der Familie zu feiern, ist vorher geerntet zu haben. Denn wenn die Kinder die Erfahrung eigene Kartoffeln, Gelbe Rüben, Bohnen oder Kräuter zu sähen, zu pflegen und zu ernten gemacht haben, dann werden sie auch begeistert in den Dank für die gute Ernte einstimmen. Schön, wenn ein Kind zu Hause die Möglichkeit hat, eigenes Obst und Gemüse anzubauen, vielleicht auch nur in Form eines kleinen Gemüsekistchens auf dem Balkon. Aber selbst, wenn dazu keine Möglichkeit besteht, kann in der Familie auf die Erntezeit und die Herkunft unserer Lebensmittel eingegangen werden.

Besuchen Sie doch ein paar Tage vor dem Fest mit ihren Kindern einen Wochenmarkt, wo Sie den Kindern zeigen können, wie das Gemüse aussieht, bevor es in die Dose kommt oder zubereitet wurde. Kaufen Sie ruhig eine bunte Mischung aus Kohl, Gelbe Rüben, frischen Erbsen und Bohnen, aber auch Obst und lassen die Kinder probieren.

## **Erntedankfest feiern mit traditionellen Elementen**

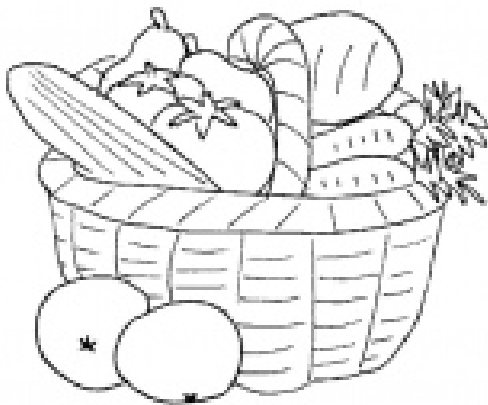
An Erntedank werden traditionell Kirchen und Altäre mit Früchten von Feld und Garten geschmückt. Einen solchen kleinen Gabentisch können Sie einige Tage vor dem geplanten Erntefest mit den Kindern mit den geernteten oder gekauften Sachen zu Hause aufbauen.



Besonders schön ist es auch, ein kleines Geschmacksspiel zu veranstalten. Bereiten Sie einen Korb mit unterschiedlichen Früchten und Gemüsesorten vor, vielleicht können Sie sogar ein paar Ähren, Mais oder Herbstfrüchte wie Kastanien oder Eicheln hinzupacken. Lassen Sie nun die Kinder mit geschlossenen Augen hineingreifen und mithilfe des Tast-, Geschmacks- und Geruchssinns herausfinden, was sie da in Händen halten. Die Kinder können das Obst und Gemüse

auch nach Größe, Farbe und Herkunft sortieren. So machen Sie die Kinder nicht nur mit dem Gemüse und den Früchten vertraut, sondern die Kinder üben so ganz nebenbei auch noch die Fähigkeit des Ordnen und Sortierens - ein sinnliches Vergnügen, bei dem die Kinder spielerisch lernen, mit den Früchten der Erde umzugehen.

Das anschließende Verarbeiten von Herbstfrüchten bringt Kindern den Gedanken der Ernte, für die der Mensch dankbar sein darf, näher. So kann man beispielsweise gemeinsam mit ihnen aus den verschiedenen Gemüsearten eine Erntedanksuppe zubereiten, einen Obstsalat herstellen oder Apfelringe trocknen. Auch wenn Kinder selbst Kornmahlen und Brot oder Semmeln daraus backen dürfen, vermittelt das diesen Gedanken und lässt sie erleben, woher das Brot eigentlich kommt.



### ***Der Pflaumenbaum***

*Kommt ein kleiner Mann daher,  
kommt zum Pflaumenbäumchen,  
schaut hinauf und freut sich sehr,  
sieht die vielen Pflümchen  
und er schüttelt,  
schwapp - schwapp - schwapp  
fallen alle Pflümchen ab.  
Männchen liest sie in den Sack,  
trägt nach Haus sie huckepack.*

### ***Erntedankgebet***

.Ich habe satt zu essen  
und Schuh und Kleider auch  
und Menschen, die mich lieben,  
und was ich sonst noch brauch.  
Ich dank dir, Gott, für alles,  
du machst mich reich und froh.  
Doch laß mich nicht vergessen,  
daß Kinder anderswo  
vielleicht am Abend weinen  
und hungrig sind und arm.  
Gott, du kannst vieles machen:  
gib, daß sie wieder lachen,  
und mach sie satt und warm.  
(Renate Schupp)