



Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Herbst ist eine wichtige Saison für die Landwirtschaft.
In diesem dritten Kiki Ricki Heft werdet ihr erfahren,
wie Äpfel wachsen, wie sie zu dieser Jahreszeit geerntet
werden und wie man damit leckeren Saft macht.
Ihr werdet auch lernen, was im Winter auf dem
Feld passiert.

Viel Spaß!



**Von der Blüte
zum Saft**



**Der Winter
auf dem Feld**



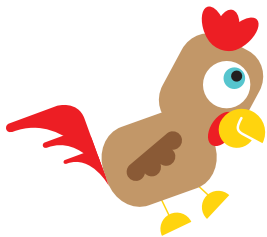
**Gromperekichelcher:
so geht's!**

Von der Blüte zum Saft

Wie Riki das letzte Mal erklärt hat, werden viele Obstsorten in Luxemburg angebaut : Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen usw. Willst du erfahren, wie die Äpfel wachsen? Folge Riki!

Die Obstbäume werden im Winter gepflanzt. 4 bis 5 Jahre dauert es, bis man die ersten Früchte ernten kann.

Winter



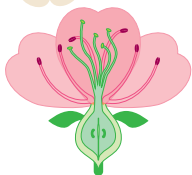
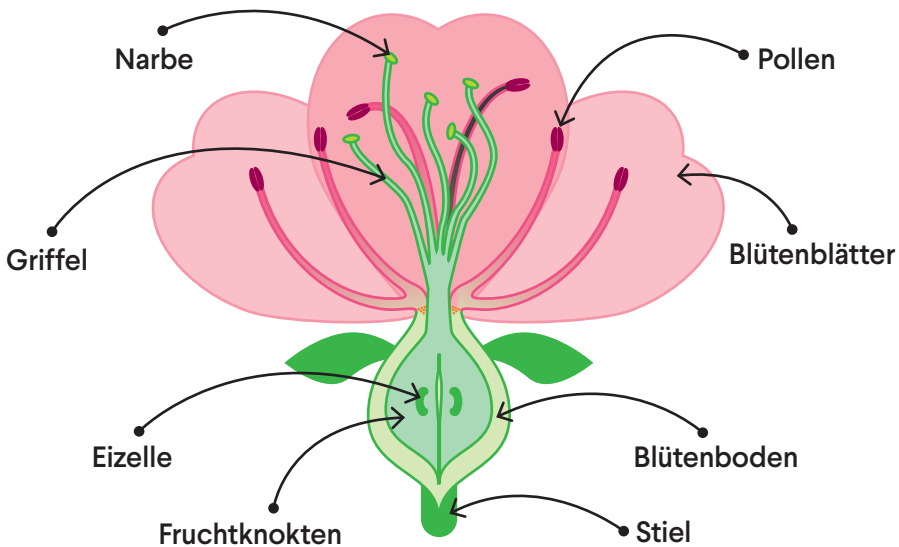
Im Winter spitzt der Obstbauer die Bäume an, damit sie eine schöne Form bekommen. Die Winterkälte tut dem Baum gut. Sie ist für die Fruktifikation (die Bildung der Früchte) nötig.

Frühling

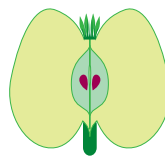
Von April bis Mai blühen die Bäume. Die Bienen kommen mit dem Pollen und liefern ihn auf der Blüte ab. Dieser Prozess wird Befruchtung genannt. Die Blume verwandelt sich dann in Frucht.



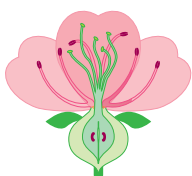
Die Entwicklung der Äpfel



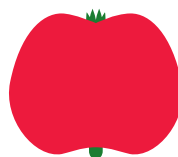
Die Biene liefert den Pollen ab. Er wandert durch den Griffel bis zur Eizelle und befruchtet die Eizellen.



Die Blüte verwelkt und löst sich vom Apfel. Auch die Blätter fallen ab. Aus dem Blütenboden entsteht das Fruchtfleisch.



Sobald sie befruchtet sind, werden aus den Eizellen Apfelkerne. Der Blütenboden wird immer dicker.



Der Apfel ist fertig und kann geerntet werden.

Sommer-Herbst

Felix war zu Besuch auf dem Pretemerhaff in Limpach, der Äpfel und Birnen anbaut und leckere Säfte herstellt.



Felix,
3 Jahre alt
aus Wintrange

Von August bis November werden die Äpfel geerntet. Die Früchte müssen gut reif sein und sich einfach vom Ast trennen.

Die Äpfel werden gereinigt und in einer Mühle zerkleinert.





Die Apfelstücke werden in die Presse gefüllt.




































Etwa 10 Minuten später kommt frischer Viz heraus.



Danach wird dieser abgefüllt, um ihn frisch zu verzehren (natürlich ohne Zusatzstoffe). Für einen Liter Saft braucht man 2kg Äpfel. Die Haltbarkeit beträgt 5 Tage im Kühlschrank. Ein purer Genuss!

Obst und Gemüse der Saison































Les fruits et légumes de saison

	 <p>CHAMPIGNON CHAMPIGNON MUSHROOM COGUMELO</p>	 <p>LAUCH POIREAU PORRETT LEEK ALHO-PORRO</p>	 <p>FENCHEL FENOUIL FENSCHSEL FENNEL FUNCHO</p>	 <p>ROTKOHL CHOU ROUGE ROUDE KABES RED CABBAGE REPOLHO VERMELHO</p>	 <p>SPINAT ÉPINARDS SPINAT SPINACH ESPINAFRE</p>	 <p>KÜRBIS POTIRON KALBASS PUMPKIN ABÓBORA</p>	 <p>MÖHRE CAROTTE MUERT CARROT CENOURA</p>
<p>9 SEPTEMBER SEPTEMBRE SEPTEMBER SETEMBRO</p>							
<p>10 OKTOBER OCTOBRE OKTOBER OCTOBER OUTUBRO</p>							
<p>11 NOVEMBER NOVEMBRE NOVEMBER NOVEMBER NOVEMBRO</p>							
<p>12 DEZEMBER DÉCEMBRE DEZEMBER DECEMBER DEZEMBRO</p>							
<p>1 JANUAR JANVIER JANUAR JANUARY JANEIRO</p>							
<p>2 FEBRUAR FÉVRIER FEBRUAR FEBRUARY FEVEREIRO</p>							

Os frutos e os legumes de estação

Saisonaalt Uebst a Geméis

Seasonal fruits and vegetables

 <p>CHICORÉE ENDIVE CHICON CHICORY ENDÍVIA</p>	 <p>ROSENKOHL CHOU DE BRUXELLES BROCKELCHEN BRUSSELS SPROUT COUVE DE BRUXELAS</p>	 <p>QUITTE COING QUITT QUINCE MARMELO</p>	 <p>APFEL POMME APEL APPLE MAÇÃ</p>	 <p>WALNUSS NOIX NËSS WALNUT NOZ</p>	 <p>BIRNE POIRE BIR PEAR PÊRA</p>	 <p>ZWETSCHGE QUETSCH QUETSCH PLUM AMEIXEIRA</p>	 <p>WEINTRAUBE RAISIN DRAUF GRAPE UVA</p>
							
							
							
							
							
							

Der Winter auf dem Feld

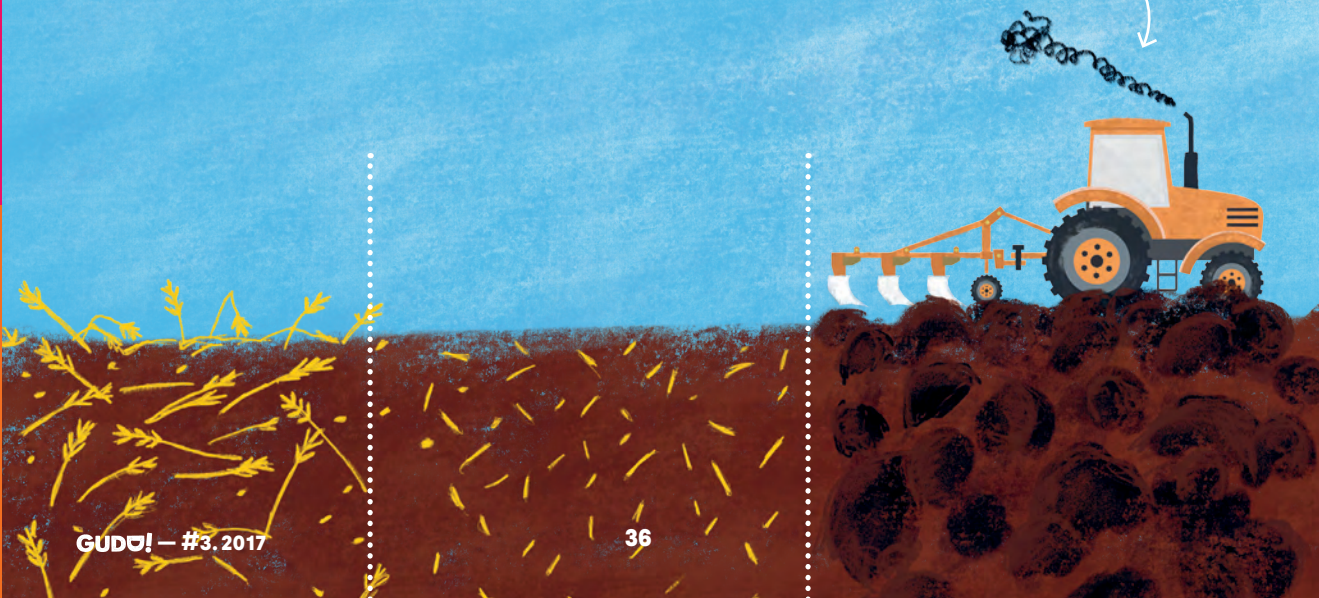
Der Winter ist für die Bauern eine ruhige Zeit. Die Hochsaison der Ernte ist vorbei, das Vieh ist wieder im Stall. Doch auf dem Feld passiert einiges. Folge Ricki, er erklärt dir, wie das Feld für das Wintergetreide vorbereitet wird.

Anfang September

Die köstlichen Körner, die von der letzten Ernte übrig sind, werden bald verschwinden. Eine Maschine arbeitet sie zusammen mit den Stoppeln in die Erde hinein. Knapp unter der Oberfläche verrottet das Stroh, und die Ausfallkörner keimen kurz auf.

Ende September

Ein paar Wochen später wird der Boden tiefer aufgelockert. Der Pflug zieht sich tief in die Erde hinein und dreht sie herum. Heute wird oft ein anderes Gerät dazu benutzt: der Grubber.



Wintergetreide

Bestimmte Getreidesorten werden vor dem Winter ausgesät: Gerste, Roggen, Weizen, Triticale, Dinkel. Je nach Länge der Vegetationsdauer werden sie zwischen Mitte September und Ende Oktober ausgesät.

→ Oktober

Bevor gesät wird, muss der Boden noch eingeebnet werden. Die Furchen verschwinden und die groben Schollen werden zerkleinert.

→ November

Bei der Aussaat wird das Saatbett nochmals verfeinert, die Samenkörner werden verteilt und leicht in die Erde gedrückt.

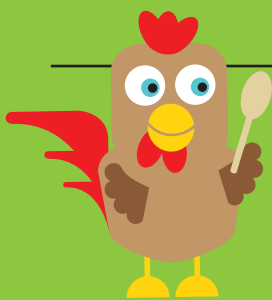
→ Dezember

Jetzt kann der Winter ruhig kommen. Der Samen keimt und sprießt bis zur Vegetationsruhe, und wenn der Frühling kommt, können die jungen Pflanzen wachsen.

Lori,
Schuttrange,
4 Jahre alt

Mia,
Schuttrange,
6 Jahre alt

Grommpere- Kichelcher



Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Bratzeit: eine Stunde



1kg
Kartoffeln



3
Zwiebeln



2
Schalotten



60g
Petersilie



3
Eier



2
EL Mehl



Salz,
Pfeffer



Öl zum
Braten

Zutaten für 6 Personen



1

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.



2

In einem Geschirrtuch auspressen, damit das Wasser abtropfen kann.



3

Die Zwiebeln und Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein schneiden.



4

Kartoffeln, Zwiebeln und Schalotten in eine Rührschüssel geben, die Petersilie und die Eier dazugeben und gut mischen.



5

Zum Schluss das Mehl hinzufügen, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6

In einer gusseisernen Pfanne das Öl stark erhitzen. Dann einen Esslöffel Kartoffelteig in die Pfanne geben und flach drücken. Auf jeder Seite drei Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Spiele mit Ricki

7 Unterschiede haben sich zwischen diesen zwei Bildern versteckt. Kannst du sie finden?

Die Lösungen findest du auf Seite 66

