

Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Der Winter naht, aber das Leben auf dem Bauernhof steht nicht still! In dieser Ausgabe von Kiki Ricki entdeckst du das Leben der Kühe und das gesunde Gemüse, das die Landwirte in diesen kalten Monaten anbauen.

Viel Spaß & schöne Ferien!



**Die Kühe
im Winter**



**Das gute
Wintergemüse**



**Wir machen
Sauerkraut!**



**Bastele ein
Bild aus Blüten
und Blätter**

Die Kühe im Winter

Vor dem Winter werden die Rinder in den Stall gebracht. Selbst wenn es eine ruhigere Jahreszeit ist, passiert da einiges. Folge Ricki und entdecke das Leben der Kühe bei kaltem Wetter.



Ab in den Stall

Den Winter verbringen die Rinder aber überwiegend im Stall. Wenn es draußen kälter wird und das Futter auf der Weide knapp wird, bringt der Bauer die Tiere mit dem Viehanhänger in den ungeheizten, aber trockenen Stall.



**Können Kühe im Winter auch
im Freien bleiben?**

Dank dem Winterfell, das sie ab dem Herbst bilden, passen sich Rinder gut an die Kälte und an die Feuchtigkeit an. Daher können sie den Winter auch im Freien verbringen. Allerdings muss der Boden frostsicher sein, sie müssen sich vor dem Regen oder dem Schnee in einer Hütte schützen können und jeden Tag müssen sie frisches Wasser und ausreichendes Futter bekommen.



**Der Sommer
auf der Weide**

Im Sommer genießen die Rinder das frische Gras und die warmen Temperaturen auf der Weide. Denn den Winter verbringen sie im Stall. Ab dem Frühherbst bereitet der Bauer den Stall für ihre Ankunft vor.



Tägliche Pflege

Im Stall verbringen die Rinder 5 bis 6 Monate. Der Bauer achtet jeden Tag darauf, dass sie sich da wohl fühlen. Zwei Mal am Tag werden sie überwiegend mit Heu oder Grassilage gefüttert. Auch der Boden des Stalls wird regelmäßig frisch eingestreut, damit sie über einen sauberen und trockenen Liegebereich verfügen. Der Stall muss gut belüftet sein, damit die Tiere nicht krank werden.

Werden Milchrinder im Winter auch gemolken?

Im Winter wie im Sommer werden die Milchkühe zwei Mal am Tag gemolken. Allerdings werden die Kühe +/- 2 Monate vor der Kalbung nicht mehr gemolken. Da müssen sie sich ausruhen.



Und so werden die Kälber geboren

Die meisten Geburten finden im Winter statt. Da junge Kälber die Kälte nicht gut vertragen, finden Geburten im Winter immer im Stall statt. Jede Kuh bekommt in der Regel ein Kalb pro Jahr, manchmal aber sind es Zwillinge. 5 Minuten bis anderthalb Stunden kann eine Geburt dauern. Bei der Geburt wiegen die Kälber 35 bis 50 kg. Wenn es Komplikationen gibt, muss der Bauer einen Tierarzt rufen.



Die erste Milch ist die beste

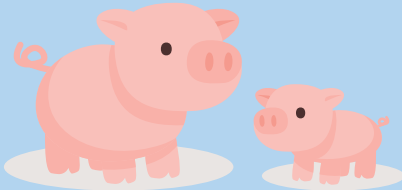
Gleich nach der Geburt versucht das Kalb bereits aufzustehen, um am Euter der Kuh zu saugen. Die erste Milch ist sehr wichtig für das Kalb, da sie Abwehrkörper enthält, die das Immunsystem des Kalbs stärken.



Spiele mit Ricki

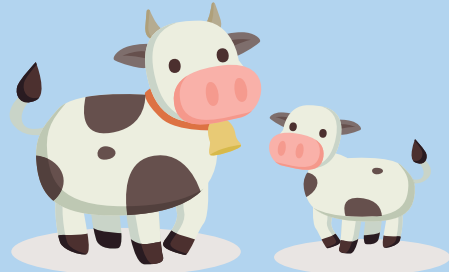
A. Stall

Finde den Namen der Jungen der vier Tiere.



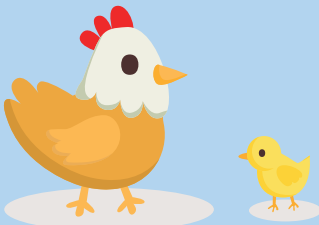
Sau

1.



Kuh

2.



Hühn

3.

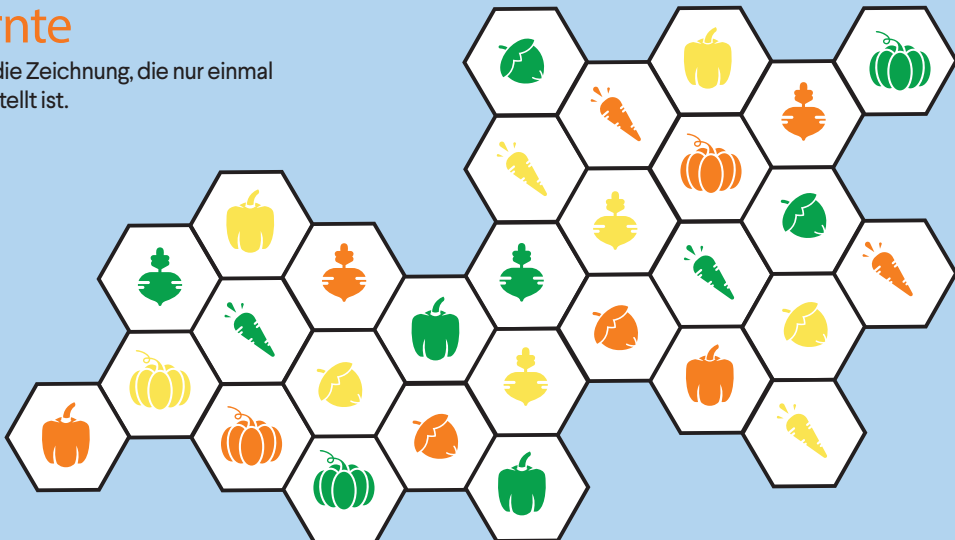


4.

Ziege

B. Ernte

Finde die Zeichnung, die nur einmal dargestellt ist.

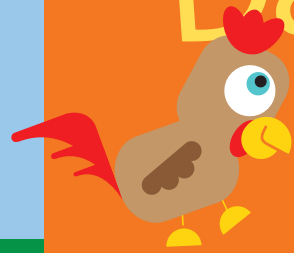


Auf dem Bauernhof

Verbinde die Punkte, damit die geheime Zeichnung erscheint.



Das gute Wintergemüse



Pastinake

Die Pastinake ist ein Wurzelgemüse. Das bedeutet, dass von diesem Gemüse die Wurzel geerntet wird. Geerntet wird ab dem Spätherbst, doch Sie könnte ohne Probleme bis in die Wintermonate in der Erde bleiben. Die Pastinake, die mit der Karotte verwandt ist, ist eine sehr alte Gemüsesorte. Sie ist sehr aromatisch und schmeckt leicht süß. Man kann mit Pastinaken köstliche Suppen und Gemüseaufläufe zubereiten oder sie als Beilage zu Fleischgerichten servieren.

Schwarzwurzel

Schwarzwurzel wird auch Winterspargel genannt und kommt ursprünglich aus Südeuropa oder Nordafrika. Dennoch ist sie vollkommen winterhart. Auch sie ist ein Wurzelgemüse. Sie gehört aber zur selben Pflanzenfamilie wie der Salat. Unter ihrer dunklen Schale verbirgt sich ein feines weißes Fleisch. Neben einem leicht nussigen und würzigen Geschmack enthält sie viel Eisen. Ein einfaches und leckeres Rezept ist gedünstete Schwarzwurzel mit Rahmsoße. Gebraten oder püriert schmecken sie besonders aromatisch. Geschält wird die Schwarzwurzel am besten unter fließendem Wasser. Der milchige Pflanzensaft verfärbt sich nämlich schnell.



Im Winter scheint die Natur stillzustehen. In der Landwirtschaft geht die Arbeit allerdings weiter, denn es werden mehrere leckere Gemüsesorten in der kalten Jahreszeit geerntet. Hast du sie schon probiert?

Rosenkohl

Rosenkohl ist eine jüngere Gemüsesorte, welche erstmals im 18. Jahrhundert erwähnt wurde. In der Nähe von Brüssel soll Rosenkohl gezüchtet worden sein, daher der Name „Brüsseler Kohl“ in manchen Sprachen. Er kann bereits ab dem Spätherbst geerntet werden. Richtig gut wird er aber erst, wenn er nach den ersten Frösten geerntet wird. Dann enthält er weniger Bitterstoffe. Rosenkohl schmeckt sehr aromatisch und enthält viel Vitamin C, was sehr gut für die Abwehrkräfte ist. Besonders gut schmeckt er gedünstet und anschließend mit Butter und Speck angebraten.



Chicorée

Chicorée ist ein typischer Wintersalat. Der Anbau ist recht aufwendig. Zunächst wird im Herbst die Wurzel der Pflanze ausgegraben. Diese wird dann in einem speziellen Verfahren wieder zum Wachsen gebracht. Dies geschieht in völliger Dunkelheit. Dadurch bleibt der Chicorée so hell. Mag man seinen bitteren Geschmack, kann man ihn roh in Salaten mit Äpfeln und Walnüssen zubereiten. Durch das Kochen wird er milder. So schmeckt er als Auflauf mit Schinken und Käse besonders köstlich. Chicorée ist sehr leicht und reich an Ballaststoffen.



Jedem Gemüse
seine Jahreszeit! .

Von Natur aus werden Obst und Gemüse zu bestimmten Zeiten im Jahr reif und geerntet. Selbst wenn man heutzutage alle Gemüsesorten das ganze Jahr lang im Supermarkt finden kann, ist es wichtig, regionales und saisonales Obst und Gemüse zu verzehren. Das schont die Umwelt, ist gut für unsere Gesundheit und unterstützt die Produzenten in der Region.

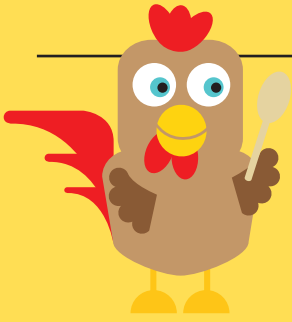
Evan

Talange
7 Jahre alt

Lubin

Bonnevoie
7 Jahre alt

**Wir
machen
Sauerkraut!**



Dauer: 1 Stunde (Vorbereitung)
3 bis 4 Wochen (Gehzeit)

Zutaten
für 6 Personen



1 kg
Weißkohl



10 g
grobes Salz

**JEH NACH
GESCHMACK**



5-6
Wacholderbeeren



1 TL
Kreuzkümmel



1
Lorbeerblatt



1

Entferne die äußeren Kohlblätter und lege die folgenden zwei zur Seite. Schneide den Kohl in vier Teile. Entferne den Strunk und hobele oder schneide den Kohl fein.



2

Jetzt den Kohl nochmals abwägen und ihn in eine Salatschüssel geben. Füge nun das Salz (10 Gramm pro Kilo Kohl) und die Gewürze hinzu.



3

Alles gut vermischen und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend langsam mit den Händen vermischen und dabei den Kohl kräftig ausdrücken, damit der Saft aus dem Gemüse austritt.



4

Jetzt kannst du den Kohl mit dem Saft in die Einmachgläser abfüllen. Achte darauf, jede Schicht gut herunter zu drücken und die Gläser nicht ganz voll zu machen. Lasse nach oben 2 cm frei.



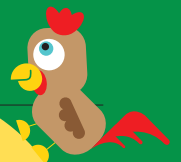
5

Lege ein ganzes Kohlblatt auf die Oberfläche und drücke ein letztes Mal den Kohl nach unten. Verschließe das Glas mit dem Einmachgummi und stelle es am Besten in eine Kunststoffwanne oder ähnliches da bei der Gärung Sauerkraut-saft entweicht.



6

Lasse den Kohl während einer Woche bei Raumtemperatur ruhen. Stelle anschließend die Gläser für 3 Wochen in die Garage oder in den Keller bei einer Temperatur von +/- 20 Grad. Danach ist dein selbst gemachtes Sauerkraut fertig zum Verzehr!



Bastele ein Bild aus Blüten und Blätter

MATERIAL

- getrocknete Blüten und Blätter
- zwei Glasrahmen
- 2 Seiten Zeitungspapier
- ein Stapel Bücher
- eine Schere



1. Profitiere von deinen Spaziergängen im Laufe des Jahres um Blüten und Blätter zu sammeln. Du kannst sie überall finden: im Wald, auf den Feldern oder im Garten. Versuche, so viele unterschiedliche Farben und Formen wie möglich zu finden.



2. Lege die Blüten und Blätter zwischen die beiden Zeitungspapierseiten und beschwere das Ganze anschließend während mindestens einer Woche mit einem Stapel Bücher.



3. Sobald die Blüten und Blätter getrocknet sind, wähle die schönsten aus, um dein Pflanzenbild zu gestalten. Schneide sie zurecht und lege sie auf einen der Glasrahmen, indem du deiner Inspiration folgst.



4. Wenn du mit dem Resultat zufrieden bist, lege den zweiten Glasrahmen auf das Ensemble und verschließe es. Jetzt kannst du das hübsche Bild verschenken oder bei dir an die Wand hängen.