

MEINE ERSTE MARMELADE



SweetFamily

Ein Mal- und Lernbuch für kleine Genießer





Liebe Kinder:

ihr mögt Marmelade bestimmt genauso gerne wie wir: auf knusprigen Frühstücksbrötchen, in Joghurt gerührt oder auf Pfannkuchen und Waffeln.

Aber wisst ihr eigentlich, dass man den leckeren Aufstrich auch selbst machen kann? Das Tolle daran ist, dass ihr genau die Früchte hineingeben könnt, die ihr am allerliebsten mögt. Für den Start schlagen wir Erdbeeren vor, die machen nicht viel Arbeit und schmecken einfach lecker. Später könnt ihr es nach Lust und Laune mit anderen Früchten probieren. Nebenbei erfahrt ihr Wissenswertes über Früchte und woher der Zucker kommt.

Viel Spaß wünscht euch dabei das SweetFamily-Team von Nordzucker.



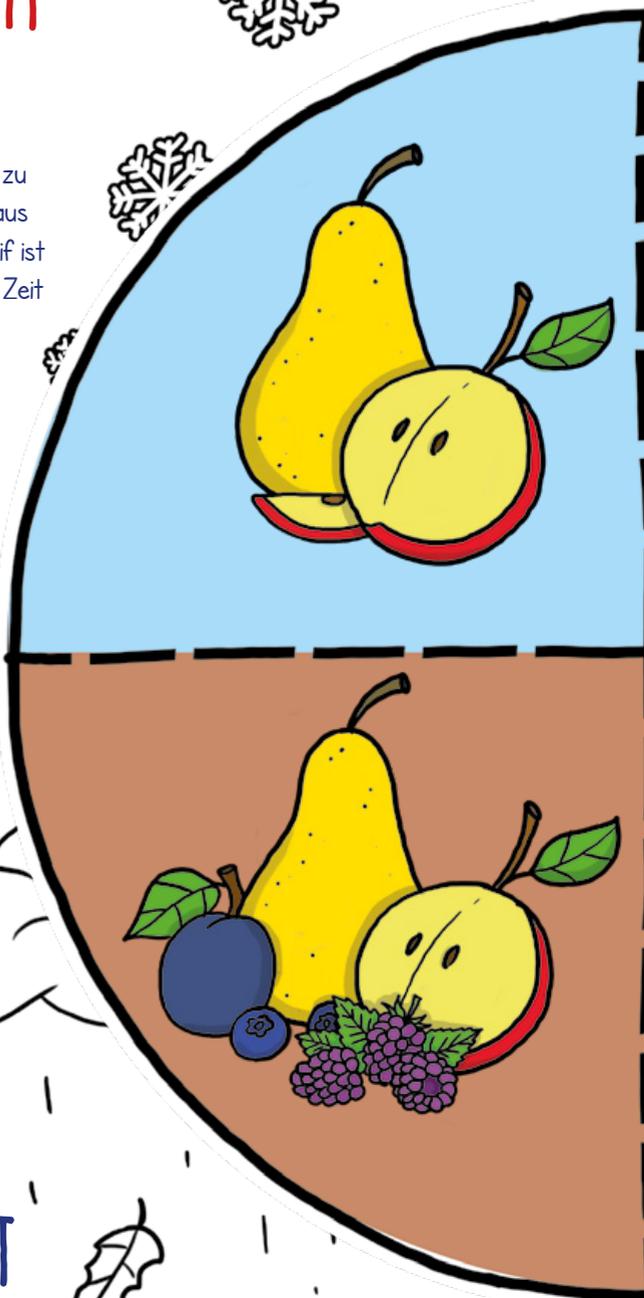
AUF DIE JAHRESZEIT KOMMT ES AN!

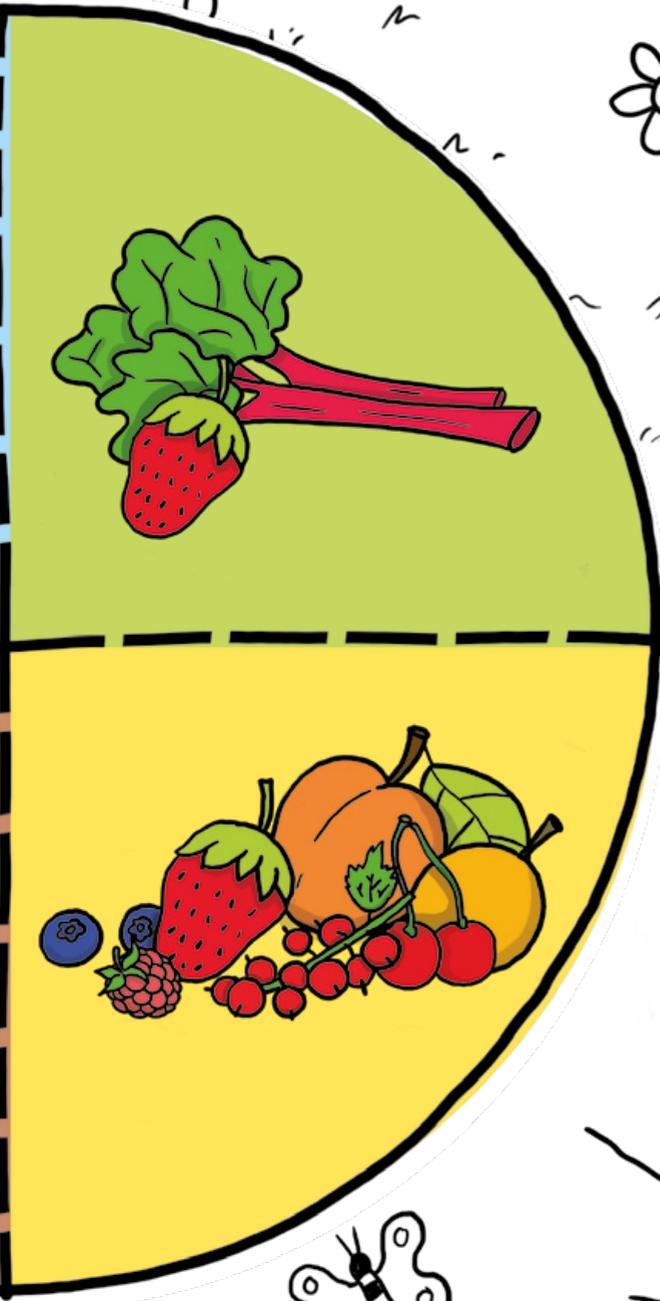
Nicht immer ist leckeres Obst auch dann zu haben, wann ihr es wollt. Frisches Obst aus der Region gibt es immer nur, wenn es reif ist und das ist manchmal nur für eine kurze Zeit im Jahr:

WINTER



HERBST





FRÜHLING

SOMMER



MEINE ERSTE MARMELADE

Malt aus!



SO WACHSEN ERDBEEREN.



1. Im Frühjahr bilden sich neue Blätter



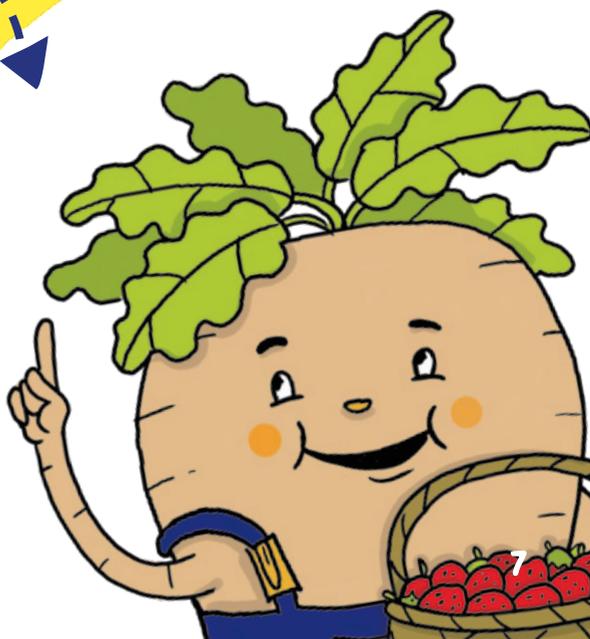
2. Wenn sich die ersten Blüten im April zeigen, kommen Bienen, die die Blüten bestäuben.



3. Ab April bilden sich aus den befruchteten Blüten erste kleine, grüne Erdbeeren.

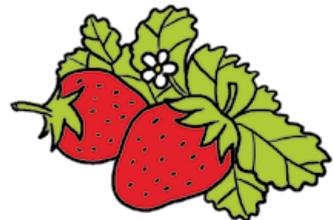
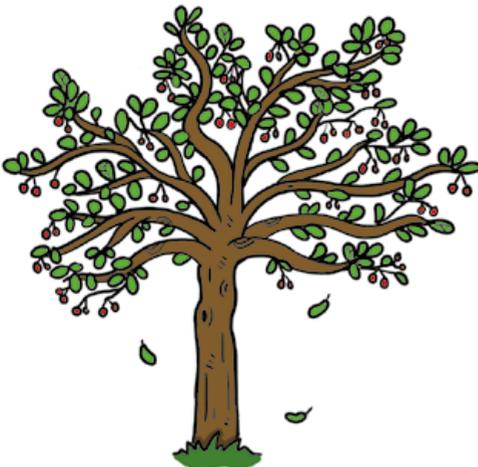
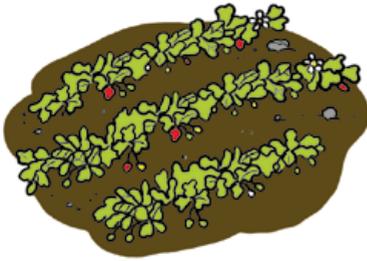
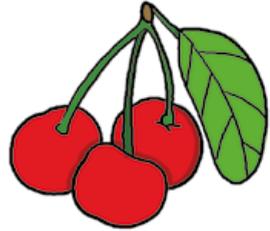


4. Die meisten Sorten werden im Juni und Juli reif und müssen dann geerntet werden.



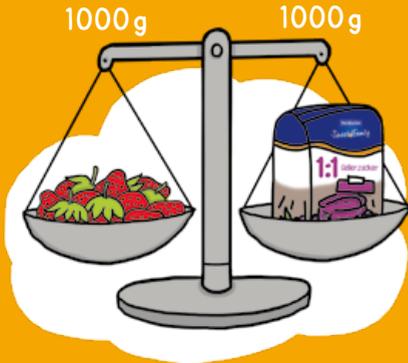
WAS GEHÖRT ZUSAMMEN?

Verbindet die richtigen Dinge.



GELIERZUCKER UND FRÜCHTE

Hier haben wir unsere Gelierzuckersorten zusammengestellt, damit ihr entscheiden könnt, wie süß oder fruchtig eure Marmelade werden soll.

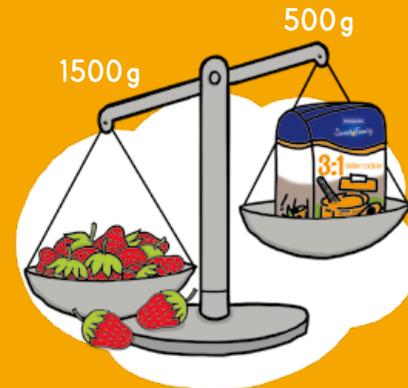
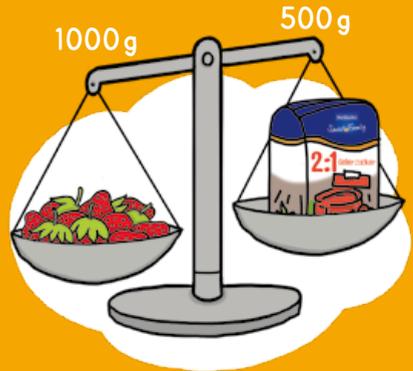


„Der Klassiker“ – Gelierzucker 1:1

Genau richtig für sehr säuerliche Früchte wie z. B. Johannisbeeren oder Brombeeren

„Der Fruchtige“ – Gelierzucker 2:1

Eignet sich für alle Früchte mit einer gewissen Eigensüße wie Erdbeeren oder Himbeeren.



„Der extra Fruchtige“ – Gelierzucker 3:1

Ideal für sehr süße Früchte wie z. B. Aprikosen oder Süßkirschen.



Auch als
Bio-Gelierzucker
1:1 und 2:1
erhältlich!



MEINE ERSTE MARMELADE

Anleitung für kleine Marmeladenköche:

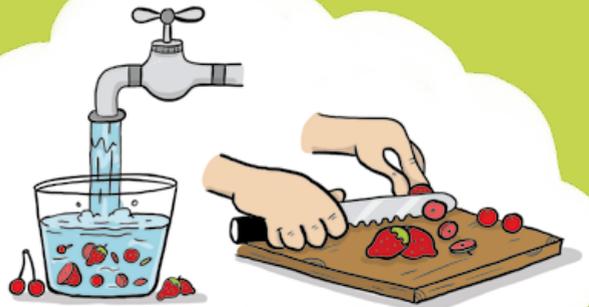


1. Bevor es los geht

Alles muss ganz sauber sein, damit die Marmelade lange haltbar ist. Hände gut waschen und Gläser, Deckel und andere Utensilien auskochen oder sehr heiß abwaschen.

2. Die Früchte

Unter kaltem Wasser waschen, Stiele, Kerne u. Ä. entfernen. Es können auch verschiedene Sorten kombiniert werden. Dann erst wiegen. Je nach Rezept in Stücke schneiden und/oder pürieren.



3. Ab in den Topf

Nun die Früchte im Verhältnis 3:1 in einem ausreichend großen Topf mit dem Gelierzucker verrühren (z. B. 1,5 kg Frucht, 500 g Gelierzucker 3:1). Weitere Gewürze oder Zutaten unterrühren (z. B. Vanille, Banane, Schokolade ...). Der Topf sollte nur zur Hälfte gefüllt sein, damit nichts überkocht.

4. Rühren, rühren und rühren

Unter ständigem Rühren nun die Masse zum Kochen bringen und **ca. 4 Min.** sprudelnd kochen lassen.

Vorsichtig: Es kann spritzen!
Hier muss ein Erwachsener dabei sein.



5. Gelierprobe

Ein wenig der heißen Marmelade auf einen zuvor kaltgestellten Teller streichen. Wird die Marmelade fest, ist sie fertig und kann abgefüllt werden.



6. Abfüllen und beschriften

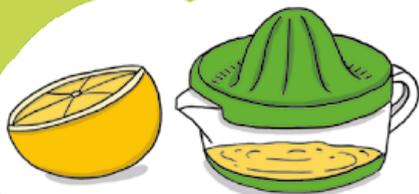
Vorsicht, heiß! Die Marmelade mithilfe eines Trichters in die Gläser einfüllen, Deckel fest verschrauben. Beschriftete Etiketten können auf die abgekühlten Gläser aufgeklebt werden.

ERDBEER-MARMELADE 4 X ANDERS

Ihr könnt die Marmelade mit euren Lieblingszutaten ganz einfach noch leckerer machen. Wir erklären euch anhand von 4 Ideen, wie das geht.

Zur Erinnerung:

Für 13 Gläser à ca. 140 ml braucht ihr 1,5 kg Erdbeeren und 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1.



2. Affenstarke Idee!

Schält 3 Bananen, wiegt 300 g Fruchtfleisch ab und würfelt es. Entsprechend 300 g weniger Erdbeeren nehmen.



3. Für die Schokomäulchen unter euch:

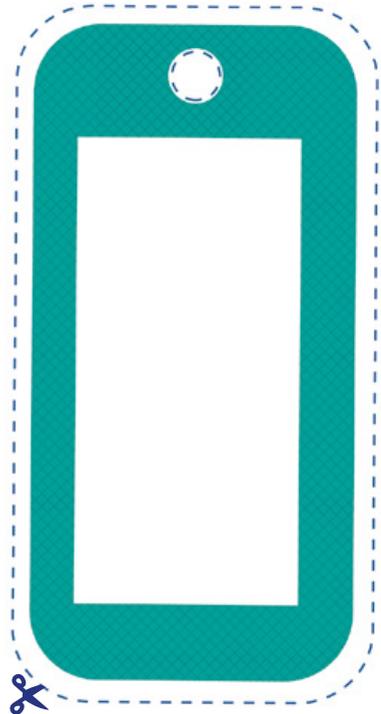
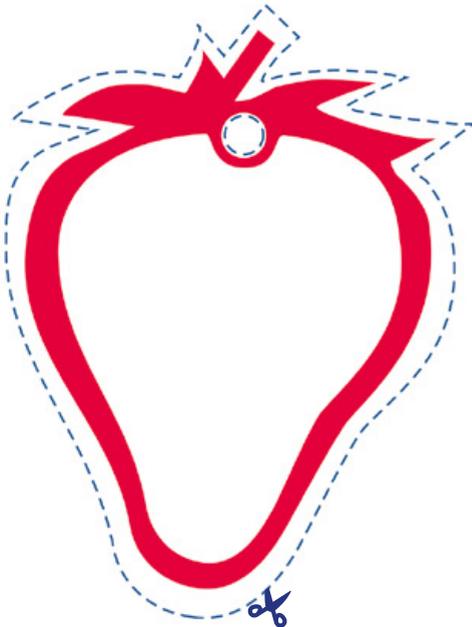
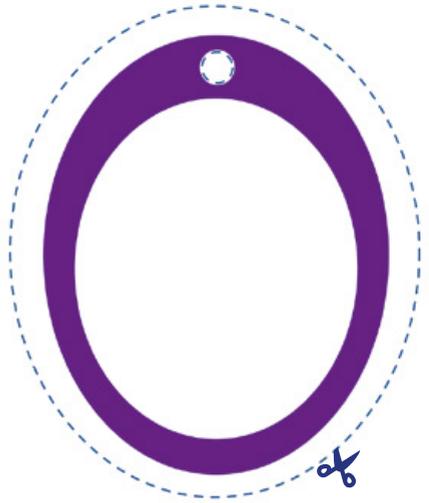
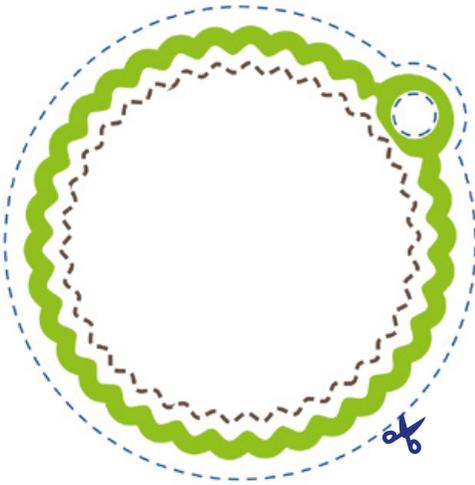
Wenn die Marmelade fertig ist, den Topf vom Herd nehmen und vor dem Abfüllen 70 g Schokoraspel unterrühren, bis sie schmelzen. Dann Marmelade abfüllen.

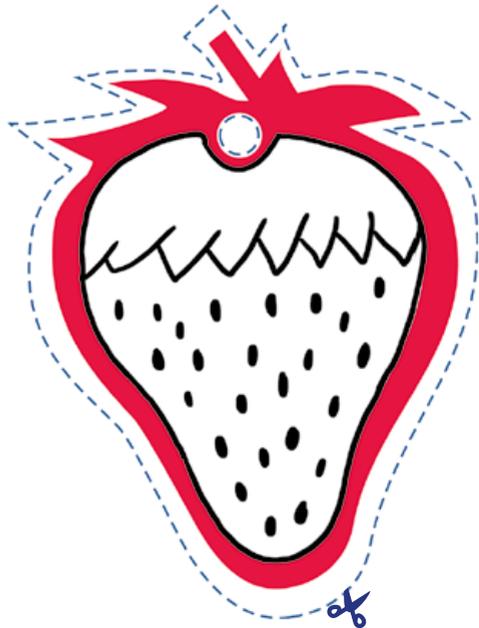
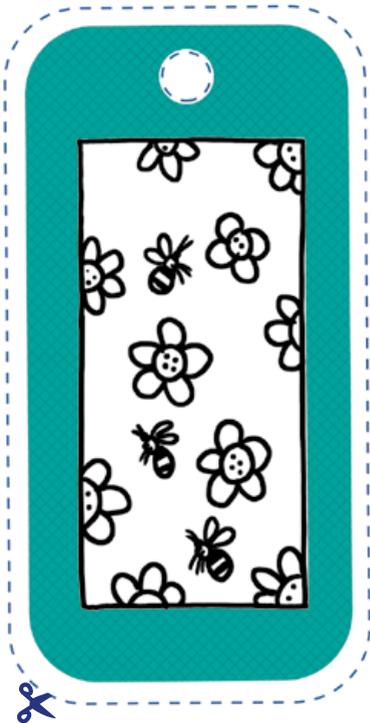
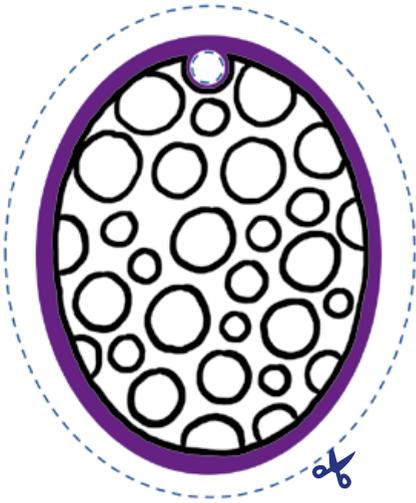
4. Himmlisch vanillig ...

Ritzt 1 Vanilleschote mit einem Messer längs ein und schabt mit dem Messerrücken das Vanillemark vorsichtig heraus. Mark und die Schote mit Erdbeeren und Gelierzucker im Topf verrühren und mitkochen. Die Schote vor dem Abfüllen der Marmelade entfernen.



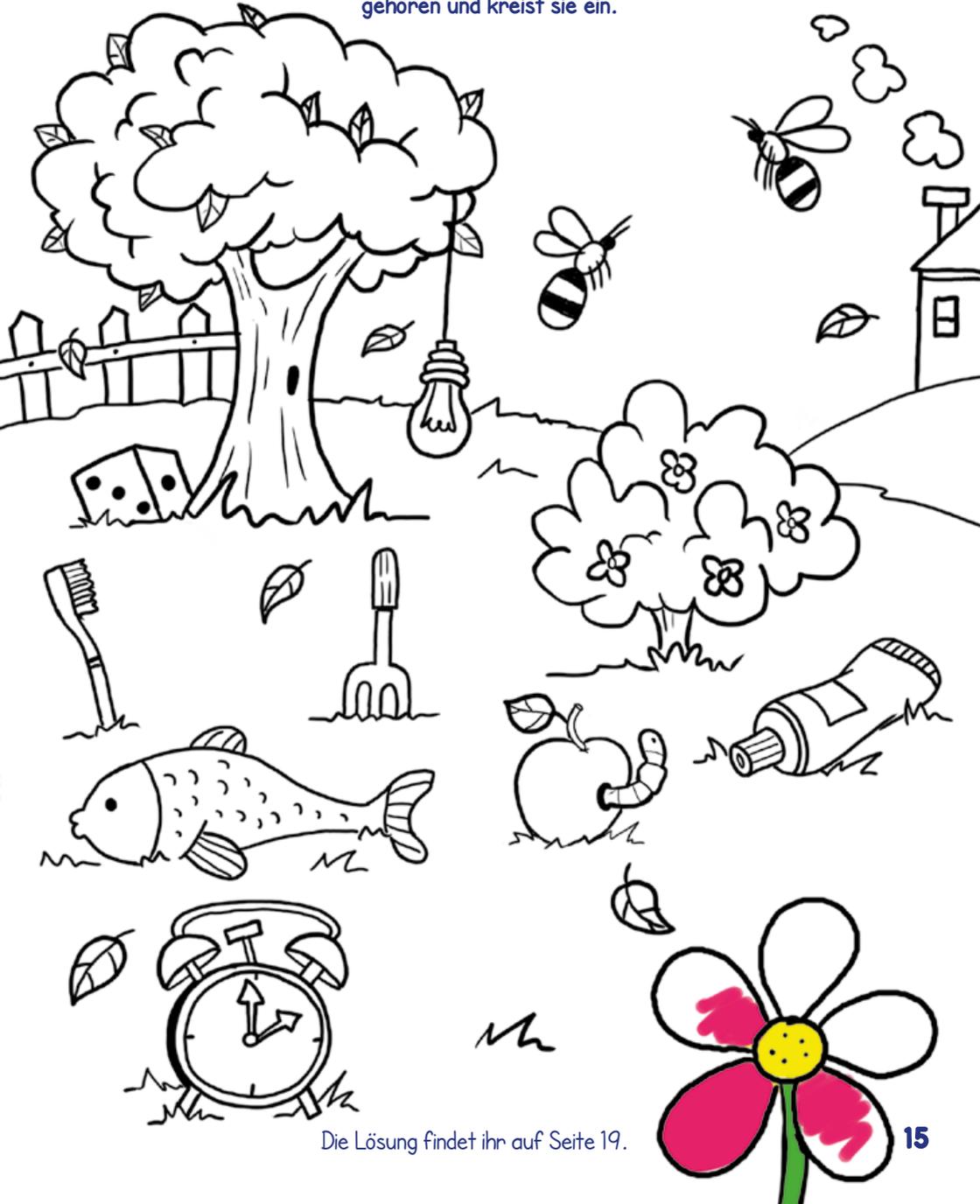
ANHÄNGER FÜR EURE SELBSTGEMACHTE MARMELADE





WAS IST FALSCH?

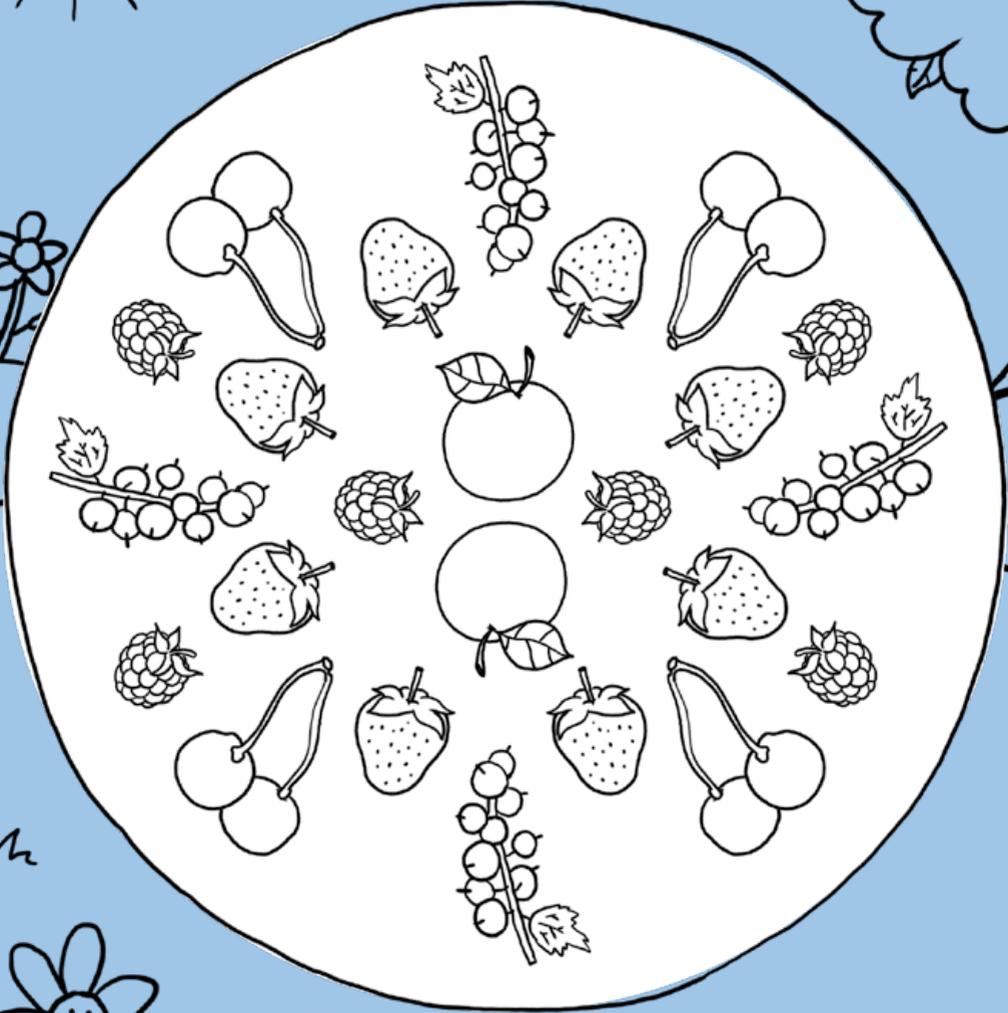
Findet die Sachen, die nicht in einen Garten gehören und kreist sie ein.



Die Lösung findet ihr auf Seite 19.

HEIMISCHE FRÜCHTE

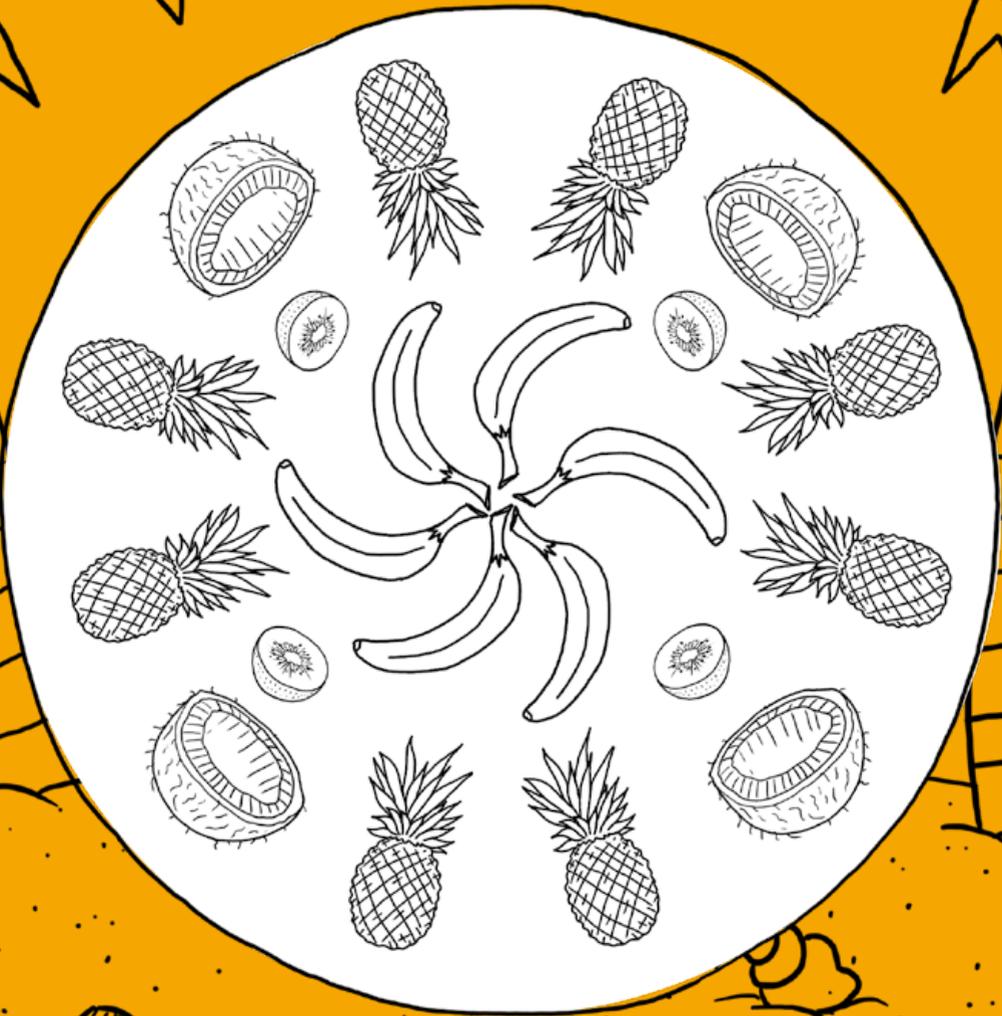
Malt aus!



M

EXOTISCHE FRÜCHTE

Malt aus!



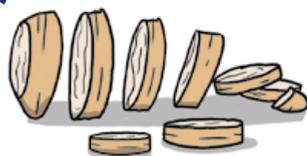
VON DER ZUCKERRÜBE ...

1. Ca. 200 Tage wachsen die Zuckerrüben auf den Feldern unserer Landwirte ...



2. ... und werden nach der Ernte in unsere Zuckerfabriken gebracht.

3. Dort werden sie gewaschen und in Zuckerrübenschrot zerkleinert.

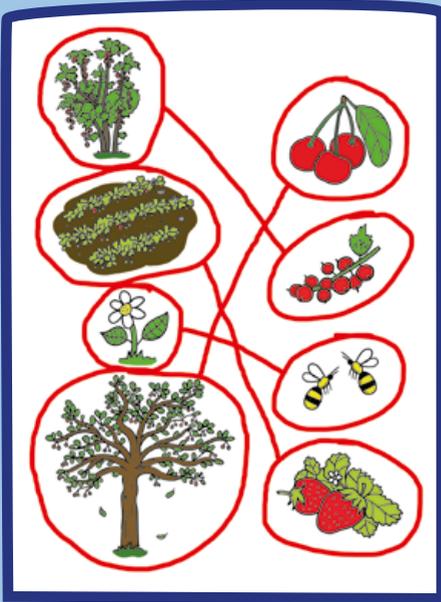


4. Mithilfe von heißem Wasser wird diesen Rübenschroteln der Zucker entzogen.

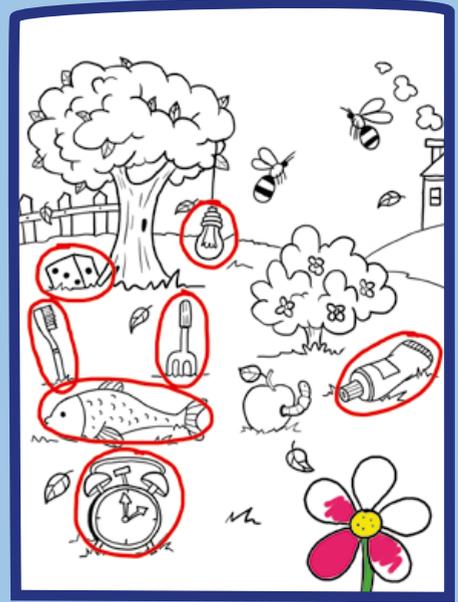
5. Das Zuckerwasser wird immer weiter eingedickt, bis erst ein Sirup entsteht und später Zuckerkristalle wachsen.



6. Die Zuckerkristalle werden nochmal geschleudert, wodurch die Zuckerkristalle vom Sirup getrennt werden. Den fertige Zucker wird zum Schluss in Tüten abgefüllt.



Lösung Seite 8



Lösung Seite 15

Unter www.sweet-family.de findet ihr:

- Leckere Rezepte und wichtige Tipps
- Informationen zu unseren Produkten
- Wissenswertes rund um den Zucker
- Unseren praktischen Etikettengestalter
- ... und dieses Malbuch (zum Runterladen oder Bestellen)

Unter www.glaeserundflaschen.de gibt es alles Nützliche zum Marmelade kochen.

Für weitere Fragen erreicht ihr uns unter **0531 2411-441** oder kontakt@sweet-family.de



NEU!



Auch auf Facebook:
www.facebook.com/SweetFamilyVonNordzucker



www.sweet-family.de

Nordzucker AG
Küchenstraße 9
38100 Braunschweig