

Ein Projekt mit Kindern der 1. – 4. Klasse

2024/25



# LESE RATATOUILLE

SUPER

Ein Magazin  
von Kindern für KINDER



WURM



Rund  
um unser  
ESSEN

**01 Malen**

UND ZEICHNEN

**02 Kochen**

SÜß UND SALZIG

**03 Lesen**

UND SCHREIBEN

die ZauberblauermaKrone



ILLUSTRATION: NINA

Wir haben geschrieben, gekocht, gebacken, gemalt und fotografiert. Das hat Spaß gemacht!



ILLUSTRATION: ALANNAH

# INHALT



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: IDA



ILLUSTRATION: FRIEDA

- 04 Zitronen **WÖLKCHEN** kuchen
- 06 Das Kürbismärchen
- 10 Wir backen **Kladdkakka**
- 12 Ich glaub, ich steh im Kürbisland
- 14 **DIA DE LOS MUERTOS**
- 18 Wir malen mit Licht
- 22 **Bullebäuskes**
- 28 Total verrückte **Nudeln**
- 32 Hihihi – Falafelbällchen
- 34 Im Schlaraffenland
- 40 Voll **gesund**: Linsensuppe
- 44 Das Gemüse sagt ...
- 48 **GEMÜSESUPPE**
- 50 Die Geschichte vom Raffaello-Yeti
- 54 **DAS WAR'S**

ILLUSTRATION: LEONARD

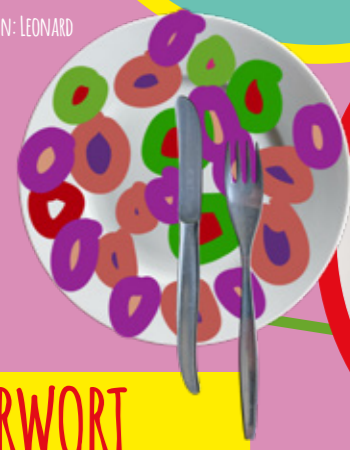


ILLUSTRATION: ELISE

## VORWORT

Als ihr im Herbst die ersten digitalen Pinselstriche ausprobiert habt, haben wir alle noch nicht geahnt, was für tolle Ergebnisse wir ein halbes Jahr später hier in diesem Heft veröffentlichen können. Mittlerweile jongliert ihr virtuos mit Zeichenebenen, Deckkraft, Stricheinstellungen, Hintergründen ... Ihr erstellt nicht nur digitale Zeichnungen, sondern auch Collagen und dafür habt ihr auch noch fotografiert. Euch selbst, gelegte Nudelbilder am Fototisch oder auch im dunklen Klassenraum mit Taschenlampen und Leuchtbällen.

Viele eurer Bilder und Fotos findet ihr hier im Heft und es macht wahnsinnigen Spaß, eure Kunstwerke anzuschauen! Es war uns eine Freude ein halbes Jahr mit euch das digitale Malen zu entdecken!

Viel Spaß beim Blättern, Eure Claudia und Annette

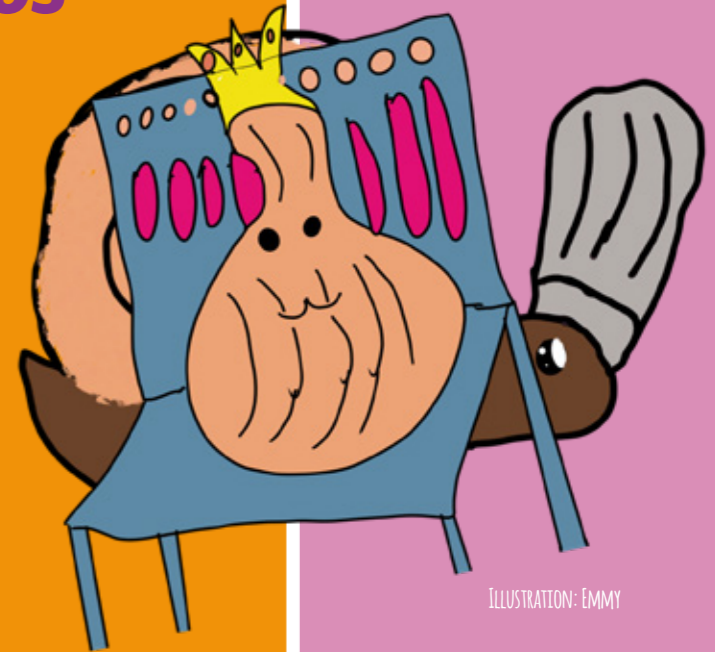


ILLUSTRATION: EMMY



ILLUSTRATION: IDA

# ZITRONEN WÖLCKCHEN KUCHEN

SINANS  
LIEBLINGSKUCHEN



ILLUSTRATION: LEONARD

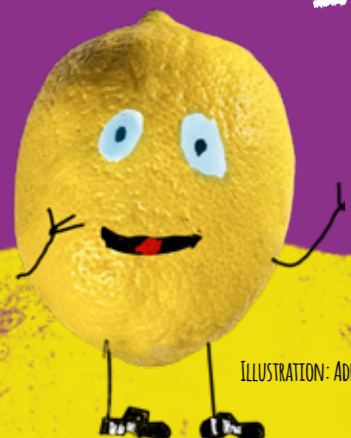


ILLUSTRATION: ADRIAN

## ZUTATEN /// FÜR DEN TEIG

350 G	MEHL	1 PAKET	VANILLEZUCKER
320 G	ZUCKER	1 PAKET	BACKPULVER
350 G	BUTTER	2 ESSELÖFFEL	ZITRONENSAFT
6	EIER		

ILLUSTRATION: PAULINE

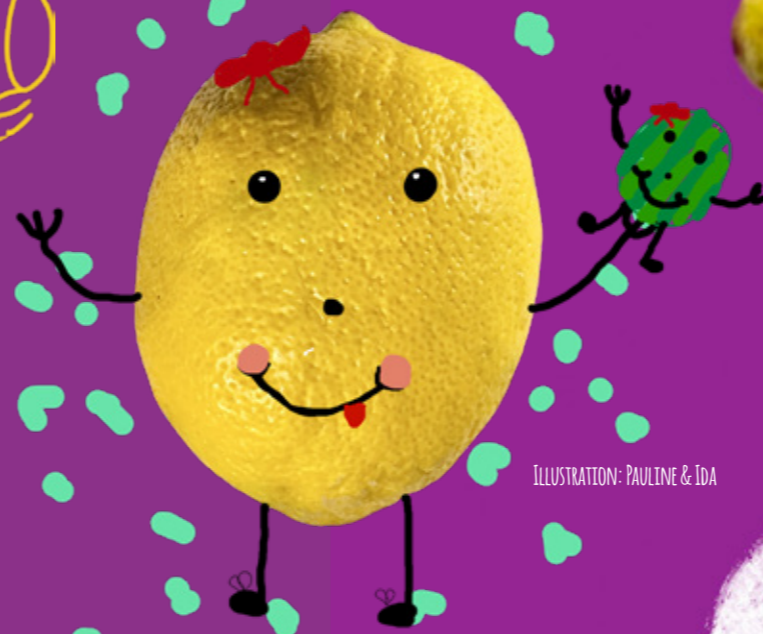


ILLUSTRATION: PAULINE & IDA

Bei 170°C  
ca. 20 Minuten  
**BACKEN**



ILLUSTRATION: AVA

FÜR DEN  
ZITRONENGUSS  
250 G PUDERZUCKER  
2 ZITRONEN

ILLUSTRATION: LILLI

### SCHRITT 1

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig schlagen.

### SCHRITT 2

Das Backpulver unter das Mehl rühren und abwechselnd mit der zimmerwarmen Butter in die Schüssel geben und gut umrühren.

### SCHRITT 3

Zum Schluß 2 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen.

### SCHRITT 4

Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen vorheizen.

### SCHRITT 5

Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig streichen.

### SCHRITT 6

Kurz vor Ende der Backzeit den Puderzucker mit dem Saft der 2 Zitronen verrühren.

### SCHRITT 7

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Stäbchenprobe machen.

### SCHRITT 8

Die Glasur auf den Kuchen geben und verstreichen.



# DAS KÜRBISMÄRCHEN

IDEE: TESSA, CHARLOTTE

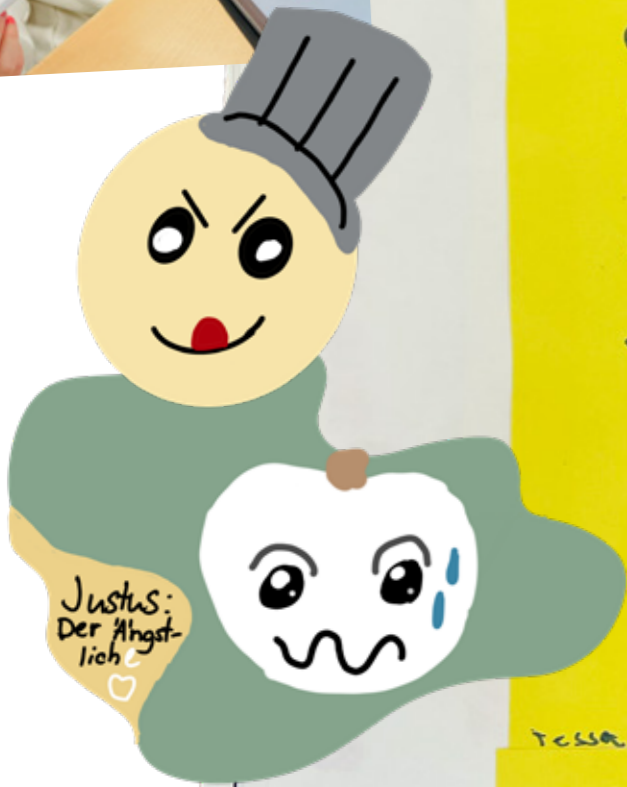


ILLUSTRATION: SEMRA



ILLUSTRATION: ELIN

ES war einmal ein Kürbis König  
 der wohnt in sein riesigen Schloss  
 mit seiner Tochter Susanne und  
 mit dem Koch Bob. ~~Das war~~  
 Susanne badet immer in Kürbi-  
 ssaft und sieht aus wie ein  
 Broccoli. eines Tages kam  
 ein Kürbis Prinz. der Kürbis-  
 Prinz war nicht so wie man sich halt  
 ein Prinz fürchtet die meisten  
 den kein Bestimmt das er stag ist oder  
 das er ~~mutig~~ mutig ist nein  
~~ganz~~ ganz in gegenteil  
 er ist schwarz und nicht grademutig  
 aber ~~er~~ er klickt darauf hat Susanne  
 davon erfahren. der Kürbis König  
 hat Susanne geärgert das Susanne

Tessa

zu in den ob. na gut sagte Susanne,  
 denn sie konnte ja ein Befehl von dem Kür-  
 bis König nicht ablehnen, also  
 gehen sie

S. 89

## DIE STARKE SUSANNE

## HILFE JUSTUS!

Es war einmal ein Kürbiskönig  
 er wohnt in seinem riesigen  
 Schloss. Mit seiner Tochter  
 Susanne. Mit dem Koch Bob.  
 Susanne badete in einem  
 Kürbis-Bad. Susanne wurde  
 von dem Bären immer  
 verfolgt. Justus wurde Prinz  
 und hat sie immer  
 geschämt.



ILLUSTRATION: LEONARD

ILLUSTRATION: IDA

von Charlotte



ILLUSTRATION: ADRIAN

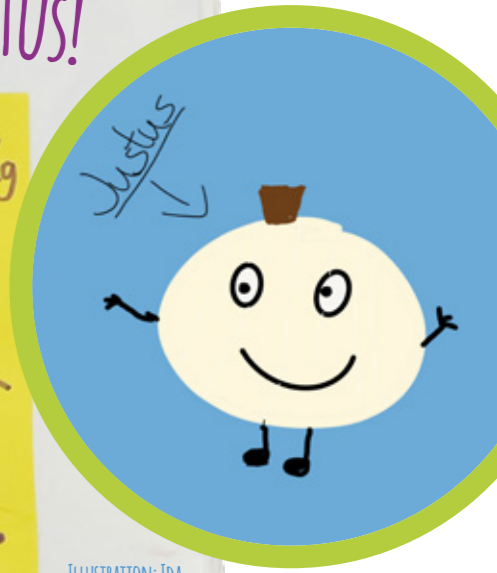


ILLUSTRATION: IDA



ILLUSTRATION: NORA

EIN MÄRCHEN

MIT VIELEN VERRÜCKTEN FIGUREN

UND EINEM BÖSEN KOCH

# das Kürbis märchen

DA BEKOMME ICH JA GLEICH HUNGER!

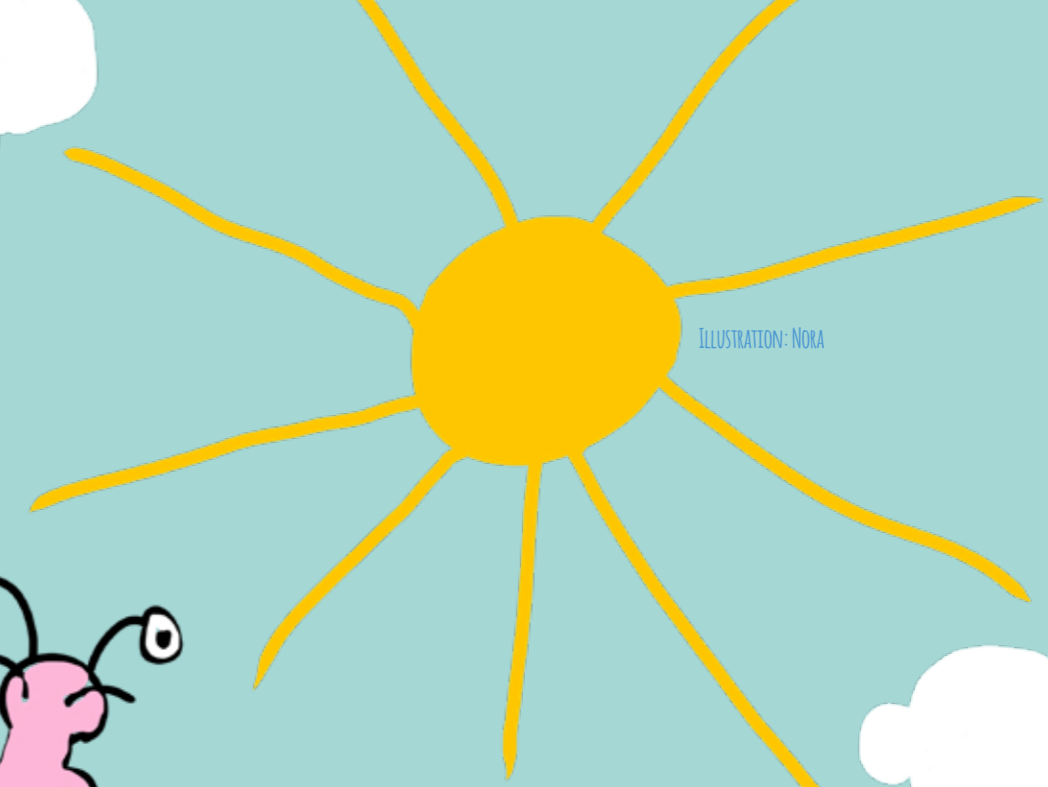


ILLUSTRATION: NORA



ILLUSTRATION: LEONARD

ILLUSTRATION: AVA

ILLUSTRATION: ELLA

**KLADDKAKA  
- WAS IST DAS  
DENN?**

ILLUSTRATION: EMMA

Justus

ILLUSTRATION: PAULINE



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: ALANNAH



ILLUSTRATION: ALANNAH



ILLUSTRATION: ALANNAH



ILLUSTRATION: ELLA

# SCHOKO KLEBEKUCHEN



ILLUSTRATION: AVA



ILLUSTRATION: ALANVAH

KLADDKAKA: SCHWEDISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

<b>ZUTATEN</b>		125 G	KAKAOPULVER
300 G	BUTTER	500 G	KÜRBISFLEISCH
500 G	MEHL	1 PAKET	VANILLEZUCKER
1000 G	ZUCKER	3 ESSLÖFFEL	PANIERMEHL
10	EIER	6 ESSLÖFFEL	KÜRBISKERNE



ILLUSTRATION: PAULINE

**Bei 140°C**  
ca. 30-40  
Minuten  
**BACKEN**

## SCHRITT 1

Den Ofen auf 140°C vorheizen, ein Backblech mit etwas Butter ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

## SCHRITT 2

Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen, dann Kakao, Mehl, Vanillezucker und die geschmolzene Butter unterrühren.

## SCHRITT 3

Die Hälfte der Kürbiskerne und den geraspelten Kürbis einarbeiten.

## SCHRITT 4

Den Teig auf das Blech geben, mit Kürbiskernen bestreuen und 30–40 Minuten backen. **Der Kuchen darf noch am Holzstäbchen kleben!**

DAHER DER NAME „KLADD“,  
WAS KLEBRIG BEDEÜTET!



HEL Horror Hai

ILLUSTRATION: LEONARD



ILLUSTRATION: FRIEDA



ILLUSTRATION: PAULINE



ILLUSTRATION: LEONARD



ILLUSTRATION: EMMY



**ÜBRIGENS:**  
FAST JEDE SCHWEDISCHE FAMILIE HAT  
IHR EIGENES KLADDKAKA-REZEPT.  
UND NATÜRLICH IST JEDE VARIANTE  
DIE BESTE, DIE ES GIBT!

**Am besten schmeckt  
Kladdkaka warm oder kalt  
serviert mit Vanillesoße,  
Eis oder Sahne!**

# KÜRBIS

FÜR ALLE!



“ Noch nie konnten wir auf so großen Kürbissen rumturnen. Das war richtig toll. Und keiner ist runtergefallen! ”

ILLUSTRATION: ADRIAN

# DIA DE LOS MUERTOS

## Der Tag der Toten

Der **Dia de los Muertos** (auf Deutsch: Tag der Toten) wird in Mexiko gefeiert. An diesem Tag denken die Menschen fröhlich an ihre verstorbenen Verwandten. Sie schmücken Gräber mit Blumen, stellen Fotos und das Lieblingsessen der Toten auf und feiern mit Musik.

ILLUSTRATION: EMMY



ILLUSTRATION: IDA

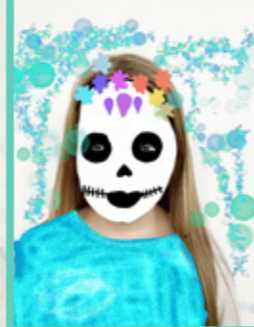
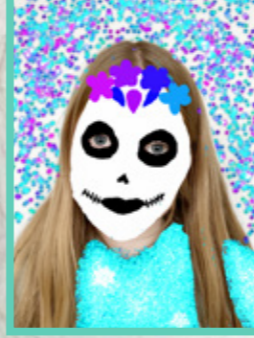


ILLUSTRATION: PAULINE



DAS BROT IST RICHTIG LECKER UND SCHMECKT EIN BISSCHEN NACH ORANGE.



ILLUSTRATION: EMMY

Wir haben auch einen Film geguckt: **Coco**. Der war richtig cool!

## WIR BACKEN BROT



ILLUSTRATION: NAYLA

### Pan de Muerto

Das **Pan de Muerto** (auf Deutsch: Brot der Toten) ist ein traditionelles mexikanisches Süßgebäck, das zum Dia de los Muertos gebacken und gegessen wird.

### REZEPT

#### ZUTATEN

- 100 ML LAUWARME MILCH
  - 100 G BUTTER
  - 100 G ZUCKER
  - 3 EIER
  - 2 EIGELB
  - 1/2 WÜRFEL HEFE
  - 450 G MEHL
  - 2 ESSELÖFFEL ORANGENBLÜTENWASSER
  - 2 TEELÖFFEL GEMAHLENER ANIS
  - SALZ
- ABGERIEBENE SCHALE UND FRISCH GEPRESSTER SAFT VON 1 BIO-ORANGE

ILLUSTRATION: ELIN



ILLUSTRATION: FRIEDA

ILLUSTRATION: PAULINE



FÜR DIE GLASUR  
1 ESSELÖFFEL MEHL,  
1 EI, 2 EIGELB

ILLUSTRATION: PAULINE





ILLUSTRATION: EMMY

## Arbeitsschritte

Für dieses Rezept benötigt man etwas Zeit und Geduld.



ILLUSTRATION: LEONARD

SIEHT ECHT SUPER AUS :)

Jetzt wird GEBACKEN

Ich mag backen richtig gerne. Aber noch lieber esse ich es nachher!



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: ELISE

Ich wusste gar nicht, dass man digital so einfach auf Fotos malen kann!



ILLUSTRATION: FRIEDA

FINDEST DU DIE PILZE?



ILLUSTRATION: IDA

Ihr habt auf Fotos gemalt, dabei sind tolle Bilder entstanden!

**Schritt 1**  
Hefe mit Milch und 1 TL Zucker verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen. Butter mit Orangenschale & 2 EL Orangensaft schmelzen. Eier cremig aufschlagen. Die leicht abgekühlte Orangenbutter und das Orangenblütenwasser unterschlagen.

**Schritt 2**  
Mehl, übrigen Zucker, 2 Prisen Salz und Anis mischen. Hefemischung und die Eiermasse dazugeben, auf kleinster Stufe 5 Minuten kneten, dann auf höchster Stufe 5 Minuten zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, in einer bemehlten Plastikschüssel

mit Deckel 1 Stunde ruhen lassen. 3x nach je 20 Minuten kurz durchkneten und zusammenfalten.

**Schritt 3**  
Den Teig abgedeckt im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Am nächsten Tag 2 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen. Teig durchkneten, 100 g davon abnehmen und beiseite stellen. Den Rest halbieren und zu Kugeln formen, diese als runde Laibe auf ein Backblech setzen.

**Schritt 4**  
Von den beiseitegestellten 100 g Teig knapp 1/5 abnehmen und daraus 2 Kugeln formen. Den übrigen Teig in gleich große Portionen teilen, aus jeder einen dünnen Strang von 20 cm Länge rollen. Bei jedem Strang mit dem Finger in der Mitte so lange rollen, bis er an der Stelle 3 mm dünn ist. Dann links und rechts von dieser Stelle den Teig wiederum mittig mit dem Finger 3 mm dünn rollen.

**Schritt 5**  
Jeweils 3 der Stränge so über die Teiglaibe legen und andrücken, dass sie den Laib in 6 gleich große Segmente unterteilen. Dort, wo sich alle Stränge kreuzen, eine Kuhle eindrücken. Jeweils eine der kleinen Kugeln auflegen und andrücken. Die Brote abdecken und an einem warmen Ort 60 bis 90 Minuten gehen lassen.

**Schritt 6**  
Ein tiefes Backblech in den Ofen stellen und mit Wasser befüllen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ist die Temperatur erreicht, das Blech zügig entfernen. Brote im Ofen (Mitte) 30 Minuten bei 180°C backen. Nach 20–25 Minuten eventuell abdecken.

dick wird. (Nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Ei). Brote herausnehmen, mit der Glasur bepinseln, mit Zucker bestreuen. Nach 5–10 Minuten herausnehmen und abkühlen lassen. Fertig :)

**Schritt 7**  
Für die Glasur übrigen Orangensaft mit Wasser auf 125 ml auffüllen, erst das Mehl, dann die Eigelbe und das Ei einrühren. Unter Rühren etwa 5 Minuten erwärmen, bis die Masse cremig



ILLUSTRATION: ELISE

VON ELISE



# LICHTMALEN

„LIGHTPAINTING“ BEDEUTET „MIT LICHT MALEN“.

IM ABGEDUNKELTEN KLASSENRAUM HABT IHR MIT TASCHENLAMPEN, LEUCHTSTÄBEN, BÄLLEN UND WEDELN EXPERIMENTIERT. MANCHMAL ALLEINE, MANCHMAL ALLE ZUSAMMEN.

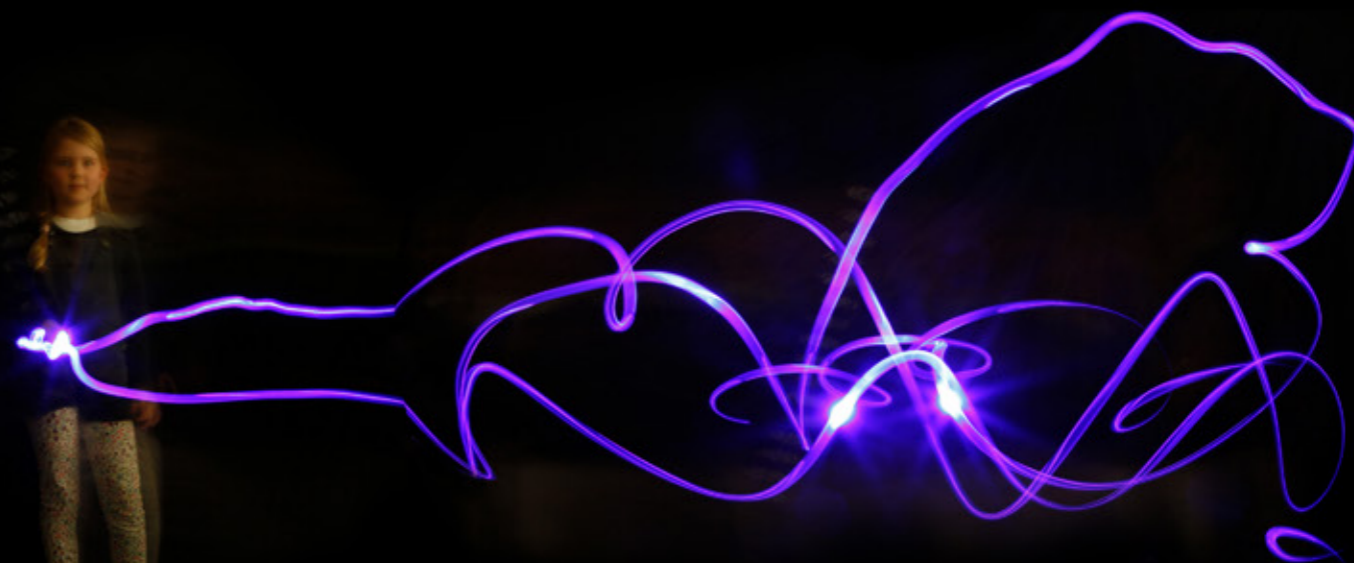
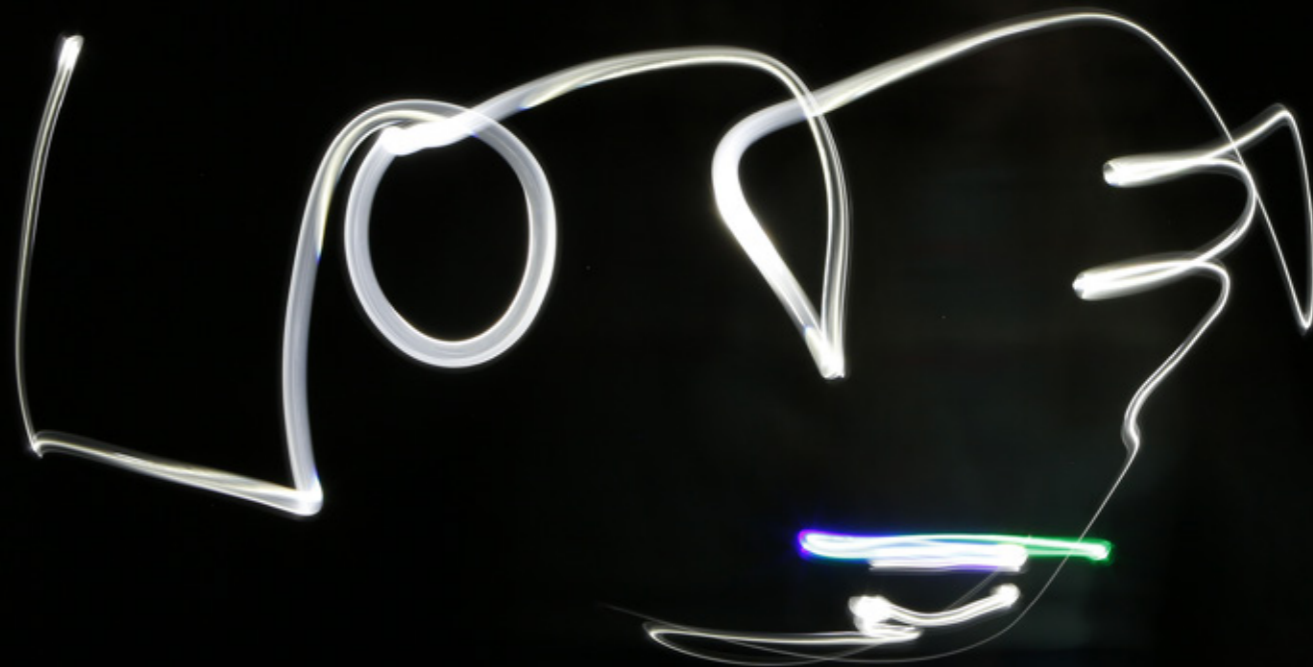
FÜR JEDES BILD HATTET IHR ZEHN SEKUNDEN ZEIT: WER STEHT WO? UND WELCHE FARBE SOLL SICH WOHNIN BEWEGEN? WELCHE SPUREN ERZEUGEN DIE BÄLLE? WELCHE DIE TASCHENLAMPEN?

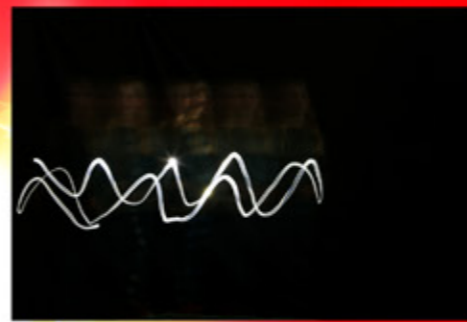
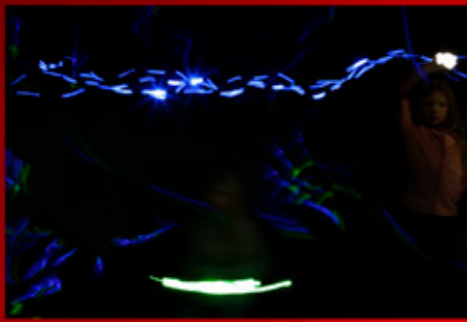
WIE BEIM TANZEN WAR EUER GANZER KÖRPER IM EINSATZ.

DAS WAREN TOLLE CHOREOGRAFIEN!

IHR KÖNNT DAS AUCH PRIMA MAL ZUHAUSE AUSPROBIEREN!

MIT LICHT KANN MAN SOGAR SCHREIBEN!  
KANNST DU DAS WORT LESEN?  
TIPP: ES IST EIN ENGLISCHES WORT.





DAS HAB ICH JA NOCH NIE GEHÖRT!

WIE SEHEN DIE DENN AUS?

# BULLE- BÄUSKES



ILLUSTRATION: PAULINE

## Bullebäuskes

DIE SIND SEHR LECKER!!

UND SEHEN LUSTIG AUS!

### ZUTATEN

- 250 G SPEISEQUARK    3 EIER    2 TEELÖFFEL BACKPULVER
- 250 G MEHL    2 EIGELB    ZUCKER ZUM WÄLZEN
- 120 G ZUCKER

KUGELN MIT ZUCKER

Bei 140°C  
ca. 30-40  
Minuten  
BACKEN

### SCHRITT 1

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

### SCHRITT 2

Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen, dann Kakao, Mehl, Vanillezucker und die geschmolzene Butter unterrühren.

### ACHTUNG HEISS!!!

Beim Frittieren muss auf jeden Fall eine erwachsene Person helfen!



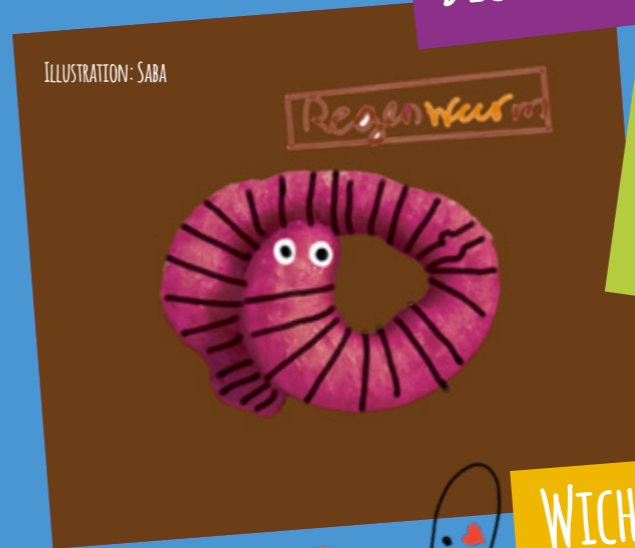
EIN KUSCHELTIER

DICKER PO

FABELWESEN

WAS IST DENN NUN EIN BULLEBÄUSKEN? VIELLEICHT EIN BABY VON EINEM BULLEN? ODER EIN SPITZNAME FÜR PAPA? IHR HATTET TOLLE IDEEN!

ILLUSTRATION: SABA



WICHTELNAME

KLEINES TIER MIT HÖRNERN

KEINE AHNUNG :)

AUF JEDEN FALL WAS SÜSSES

BALL MIT GESICHT



ILLUSTRATION: IDA



ILLUSTRATION: ALLANNAH



ILLUSTRATION: AVA



ILLUSTRATION: ELEN



ILLUSTRATION: NOKA



ILLUSTRATION: FRANKIE



ILLUSTRATION: NOKA

Auror



ILLUSTRATION: ELLA



ILLUSTRATION: ELISE



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: NAYLA



ILLUSTRATION: SEMRA



ILLUSTRATION: LEONARD

Grün Punkt Brin seh Schneke



ILLUSTRATION: EMMY



ILLUSTRATION: FREIDA

Lena



ILLUSTRATION: IDA

NANI

FAULI

Hat irgendjemand eine **Idee**, was ein „**BULLEBÄUSKEN**“ sein könnte?



ILLUSTRATION: LEONARD



ILLUSTRATION: SABA

Blue Nashorn



ILLUSTRATION: PAULINE

HANWI

Kemfers Bullebäuskes



ILLUSTRATION: AVA



ILLUSTRATION: ELISE



ILLUSTRATION: ELLA



ILLUSTRATION: LEONARD



ILLUSTRATION: MAYA



Frau Regen Regenwurm

ILLUSTRATION: NORA



ILLUSTRATION: ELLA



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: EMMA



ILLUSTRATION: SARA



ILLUSTRATION: FRIEDA

Abstrakte Schnecke



ILLUSTRATION: SABA

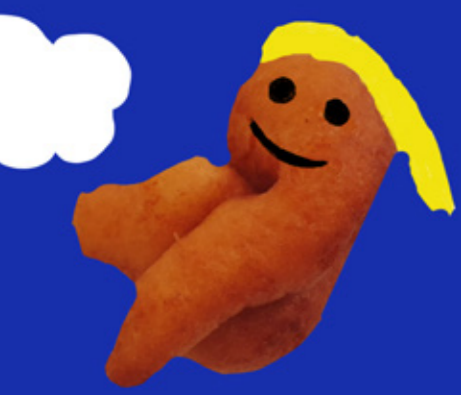


ILLUSTRATION: FRIEDA

SUPER



WURM

ILLUSTRATION: MAYA

SuperSchle



ILLUSTRATION: SARA



Er Daumen hoch

ILLUSTRATION: LEONARD

Nackt Schnecke



ILLUSTRATION: SABA

See kuh spenne

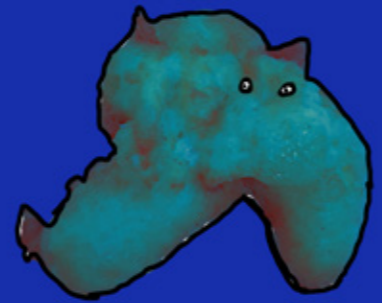


ILLUSTRATION: SABA



# SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE



ILLUSTRATION: EMMA

PASTA LA VISTA!

## ZUTATEN

- 500 G SPAGHETTI
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 EL ZUCKER
- 500 ML PASSIERTE TOMATEN
- 100 ML SAHNE
- SALZ & PFEFFER
- PARMESAN ZUM BESTREUEN
- BASILIKUMBLÄTTER

ILLUSTRATION: PAULINE



NUDELBILDER LEGEN, MIT DEM IPAD FOTOGRAFIEREN UND DANN NOCH DIGITAL BEMALEN.



ILLUSTRATION: ELIN



### SCHRITT 1

In einem Topf Wasser mit einem Eßlöffel Salz erhitzen. Wenn das Wasser kocht Spaghetti hinzufügen.

### SCHRITT 2

Knoblauch fein hacken und in einem Topf zusammen mit dem Zucker anbraten.

### SCHRITT 3

Passierte Tomaten dazu geben und gut umrühren.

ILLUSTRATION: ADRIAN



Ich könnte jeden Tag Nudeln essen!

ILLUSTRATION: IDA



# VERRÜCKTE NUDEL!

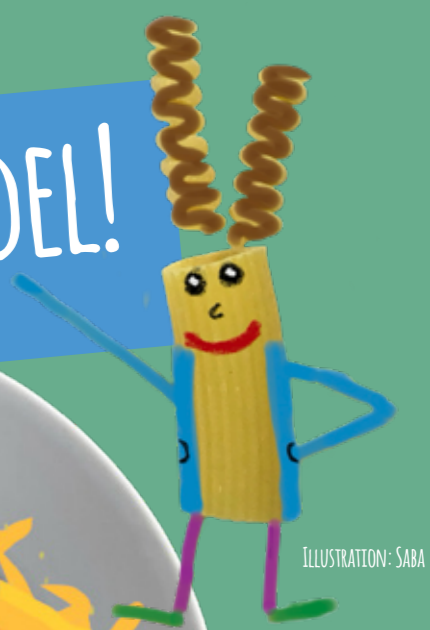


ILLUSTRATION: ALANNAH

ILLUSTRATION: ALANNAH

ILLUSTRATION: SABA

ILLUSTRATION: PAULINE

ILLUSTRATION: PAULINE

**SCHRITT 4**  
Hitze reduzieren, Sahne dazu schütten.

**SCHRITT 5**  
Nach Belieben Salz und Pfeffer dazu geben.

**SCHRITT 6**  
Wenn die Spaghetti gar sind, abgießen und zusammen mit der Tomatensauce servieren.  
*Parmesan und Basilikum über die Nudeln streuen.*

# SPAGHETTI

ILLUSTRATION: AVA

ILLUSTRATION: ALANNAH

ILLUSTRATION: NAYLA

ILLUSTRATION: ALANNAH

ILLUSTRATION: FRIEDA





GANZ SCHÖN SÜSS!  
LECKER, LECKER!



Gemüse hört auf.

Süßigkeiten sind blöd!

Super toll

Last mein Mann raus!

Süßigkeiten



ILLUSTRATION: FRIEDA



Im Schlaraffenland ist sommer.

Im Schlaraffenland kann man mit Limonade Spritzen

TEXT: NORA

Schlaraffenland  
Im Schlaraffenland sind alle Freunde. Es gibt keinen Streit! Fröhlich sein ist Tagesordnung. Gemüse sollte nett sein dan wäre alles Fein.

Im Schlaraffenland ist ziemlich viel Los!

Die Schlaraffen Kinder bauen viele Sackchen zB ein Schokobuss tragen aber leider bleiben die Schinken drin mit lange da, weil die Schlaraffenkinder meistens alles wieder aufessen.

ILLUSTRATION: ELLA

Das Schlaraffenland gibt es viele süße Zuckergestalten!

ILLUSTRATION: HIYAM

Das Schlaraffenland ist: BUNT

ILLUSTRATION: SARA



Das Schlaraffenland ist groß und es gibt viel Süßigkeiten.

Im Schlaraffenland gibt es verschiedene leckere und Süße Zuckerbewohner.



ILLUSTRATION: AVA



# MEIN SCHILARAFFENLAND

ILLUSTRATION: PAULINE



Im Schlaraffenland Baden Hiyam und ich in Limonade



ILLUSTRATION: EMMA

IM SCHLARAFFENLAND BAUEN SIE EIN RAFFAELLO SCHNEEMANN.

Das Schlaraffenland besteht aus Süßigkeiten.



ILLUSTRATION: ELIN

DAS SCHLARAFFENLAND IST DAS LECKERSTE ERSTE LAND!

Das Gemüse ist ganz gemein zu den Süßigkeiten und versucht die Süßigkeiten zu vernichten, denn eigentlich wollen die Süßigkeiten mit dem Gemüse befreundet sein, aber das Gemüse will das nicht, weil es denkt, dass die Süßigkeiten zu überdreht sind, weil sie zuviel Zucker in ihrem Körper haben. Aber die Süßigkeiten sind nur lustig und nicht überdreht.

TEXT: ELIN



ILLUSTRATION: PAULINE

Wer ist so toll und isst denn Kuchen für mich ich kann nämlich nicht. Im Schlaraffenland ist niemand hungrig und das steht im Gesetz für immer und ewig.

GEDICHT: SEMRA



ILLUSTRATION: SEMRA

# LINSEN



FOTO: AVA

KANNST DU ERKENNEN, WAS IN DEN LINSEN STEHT?  
ES GIBT SO VIELE MÖGLICHKEITEN SCHRIFT ZU ENTDECKEN!

Beim  
Linsensuppe  
ESSEN



Beim  
Linsensuppe  
Illustrieren



# SUPPE

DAS IST GESUND FÜR DEN KÖRPER!

**Linsen**  
enthalten viele  
Ballaststoffe!

# ROTE LINSENSUPPE

## AUS AFGHANISTAN



ILLUSTRATION: LEONARD

### ZUTATEN

500G ROTE LINSEN, ÖL, 4 ZEHEN KNOBLAUCH,  
2 KAROTTEN, 2 GROBE ZWIEBELN, 1 PRISE SALZ,  
1 PRISE KURKUMA, 1 PRISE PAPRIKA EDELSÜß,  
1 PRISE GETROCKNETEN GEMAHLENIEN KORIANDER,  
& WENN GEWÜNSCHT ETWAS INGWER

#### SCHRITT 1

Zwiebeln, Karotten und 2 Zehen Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

#### SCHRITT 2

1 Liter kochendes Wasser aufschütten.

#### SCHRITT 3

Gewaschene rote Linsen dazugeben.  
Alle Gewürze dazu geben.

#### SCHRITT 4

Alles auf niedriger Stufe 30–40 Minuten kochen lassen.

#### SCHRITT 5

2 Knoblauchzehen pressen und in etwas Öl anrösten.

#### SCHRITT 6

Den gerösteten Knoblauch in den Topf geben.

## GUTEN APPETIT!

ILLUSTRATION: EMMY

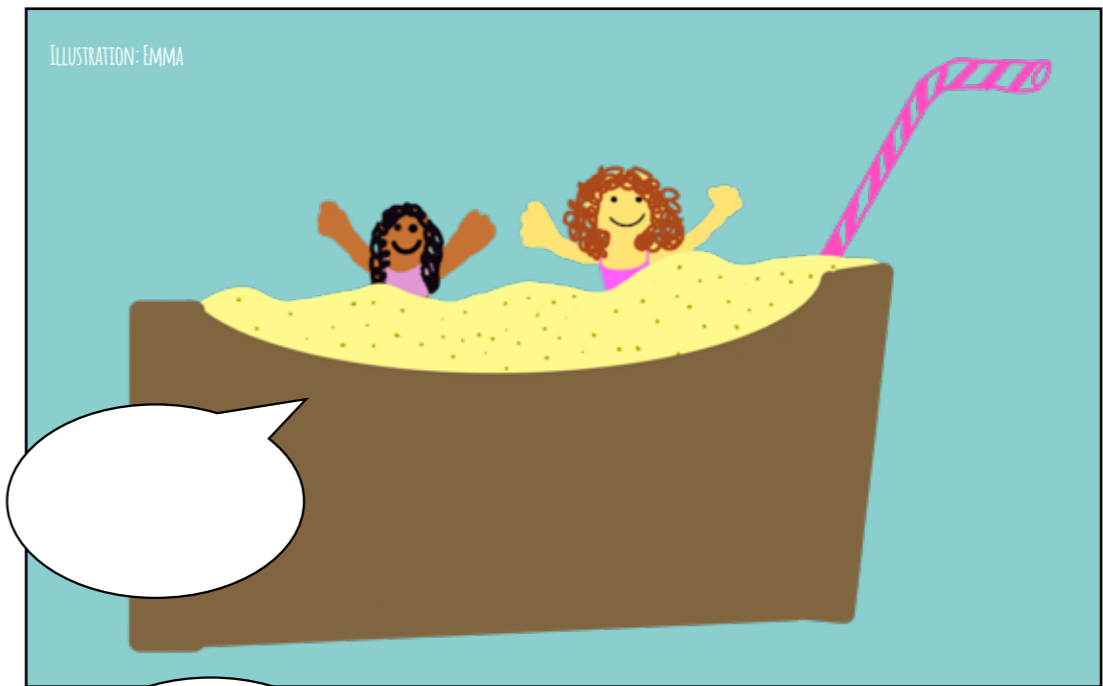


FOTO: AVA

# ÜBERALL GESCHICHTEN

## UND DANN SAGTE DIE NUDEL ...

... DENK DIR WAS AUS :)



Es gab Gemüse, Nudeln, Besteck und lauter andere Dinge, die ihr für eure digitalen Bilder benutzen konntet. Eure Bilder erzählen richtig tolle Geschichten :)



ILLUSTRATION: LEONARD

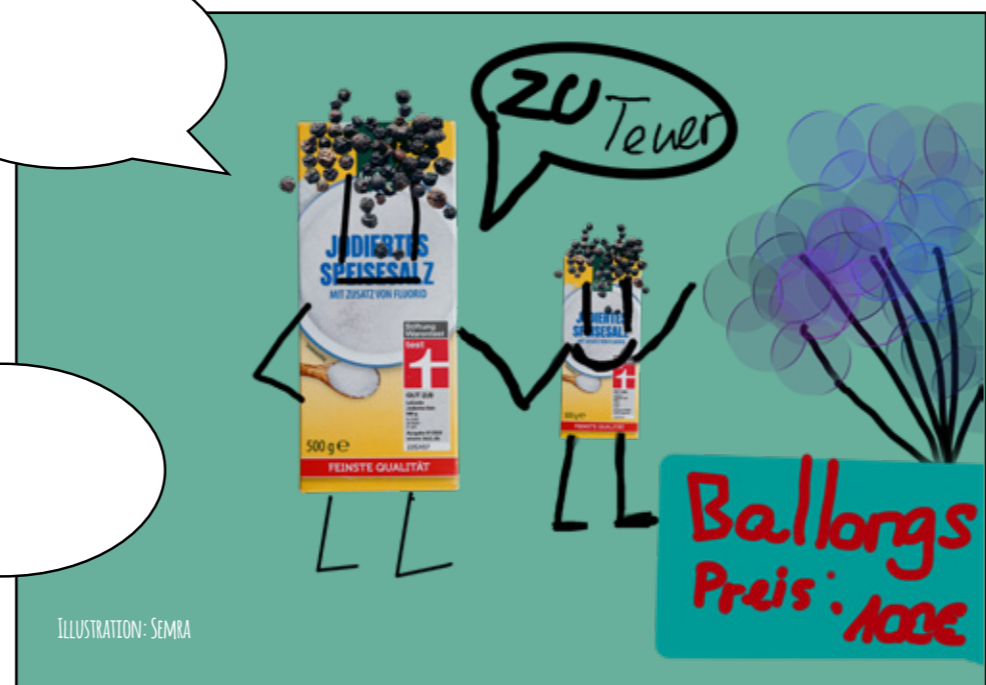


ILLUSTRATION: SEMRA



ILLUSTRATION: SARA



ILLUSTRATION: EMMY

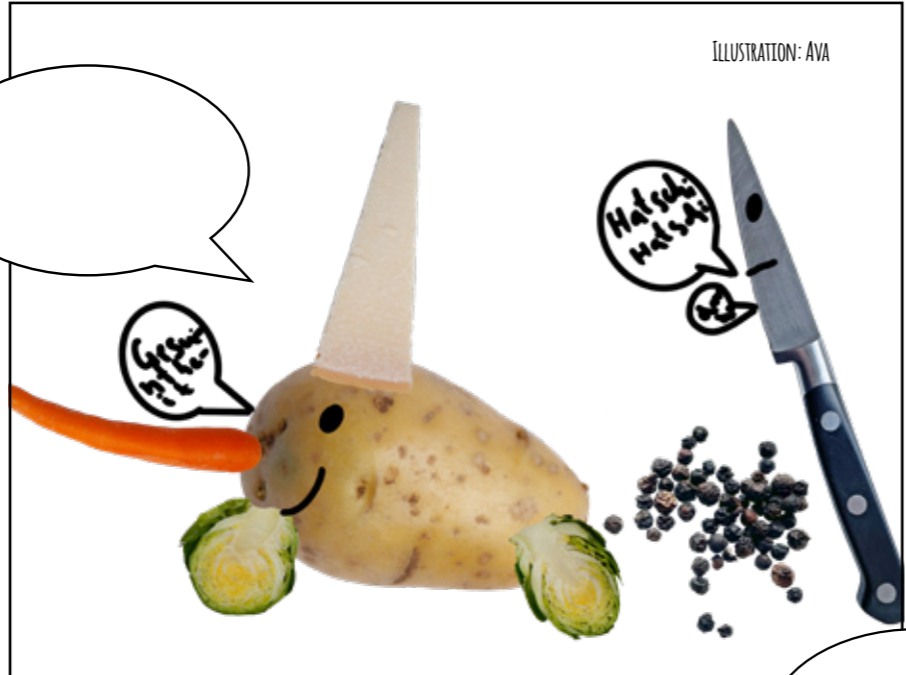


ILLUSTRATION: AVA

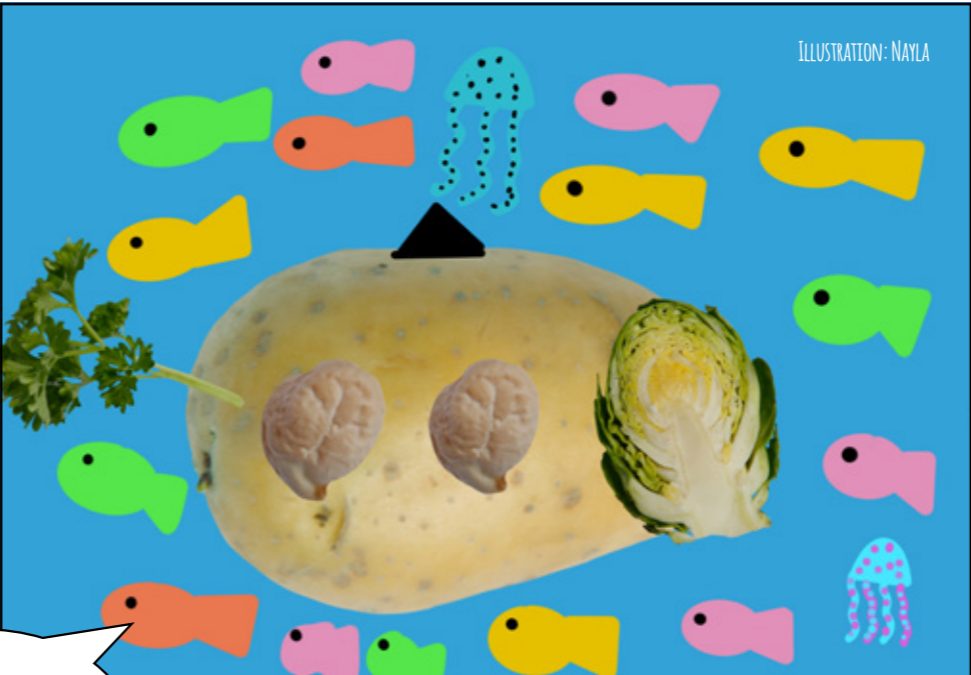


ILLUSTRATION: NAYLA



ILLUSTRATION: ELISE



ILLUSTRATION: SEMRA



ILLUSTRATION: AVA

Hier ist ja eine ganze Menge los – so viele spannende Bilder! Wer sagt denn hier was? Hast du eine Idee?

VOLL GESUND!

JA – UND LECKER!

# GEMÜSE



## ZUTATEN

300-400 G SUPPENGEMÜSE (ERBSEN, MÖHREN, BLUMENKOHL, ZWIEBELN, ...)

400 G KARTOFFELN

3 ESSLÖFFEL OLIVENÖL

1 LITER GEMÜSEBRÜHE

SALZ & PFEFFER

3-4 ESSLÖFFEL GERIEBENER

PARMESAN



### SCHRITT 1

Die Zwiebeln kleinschneiden und im Olivenöl andünsten.

### SCHRITT 2

Das klein geschnittene Gemüse hinzugeben, kurz anschwitzen. Dann mit dem Liter Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und kochen.

### SCHRITT 3

Die Kartoffeln stampfen und zur Suppe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Wer mag, kann noch Parmesan über seine Suppe streuen!**

# DER RAFFAELLO-YETI

## Eine Geschichte von Elin

**Prolog: Es war einmal vor 35 Jahren im Himalaja. Dort lebte Raffaello, der Yeti. Doch Raffaello war kein normaler Yeti, er war ein Raffaello-Yeti.**

Eines Tages besorgte Raffaello eine große Portion Kokosschnee für seine Raffaello-Bällchen. Doch als er gerade eine Stelle mit wunderbarem Pulverkokosschnee gefunden hatte, hörte er ein Geräusch: „Krümel, krümel, krümel.“ Schnell rannte Raffaello nach Hause. Ah! Das musste der Knoppers-Bigfoot aus den U.S.A. sein. Er war böse und gerissen, er hatte dafür gesorgt, dass die Menschen seine kleinen Schnitten kauften, und viele Filme über in drehten. In echt war der Knoppers-Bigfoot aber böse, selbstverliebt, arrogant und ein ziemlicher Angeber, vor allem aber war die Marke ziemlich überteuert, dafür dass er nichts mit Geld anfangen konnte und er war sehr, sehr gemein.

In der Nacht wachte der Raffaello-Yeti Schweiß gebadet auf. Er träumte von bösen Gestalten, die den Kokosschnee klauten. Am Morgen ging er wieder los um Kokosschnee zu holen. Plötzlich fing es an zu schneien, dicke Flocken fielen vom Himmel. Raffaello hielt den Korb nach oben, schnell füllte er sich mit Kokosschnee.

Am nächsten Morgen machte er Raffaello-Bällchen. Danach machte er einen kleinen Spaziergang. Plötzlich sah er den Knoppers-Bigfoot, und der fragte: „Wer bist du?“ „Ich bin Raffaello und mache die beste Nascherei der Welt.“ antwortete Raffaello stolz. „Dann fordere ich dich morgen nachmittag zum Naschereienwettbewerb heraus!“ sagte der Knoppers Bigfoot. „O-Ok.“ stotterte Raffaello.

Diese Nacht schlief Raffaello sehr schlecht.

Als er am nächsten Nachmittag auf die Waldlichtung kam, war der Knoppers-Bigfoot und die Jury schon da. Die bestand aus dem Mars-Bären Max und den Twix-Eichhörnchenzwillingen Tw und Ix.

**Also fingen sie an:**

**Rezept für Raffaello-Bällchen (18 Stück)**

### ZUTATEN

200 G WEIßE SCHOKOLADE

50 G BUTTER

100 G SAHNE

1 PAKET VANILLEZUCKER

125 G KOKOSRASPELN

18 GESCHÄLTE MANDELN



ILLUSTRATION: ELIN



HIER ENTSTEHEN  
LECKERE  
RAFFAELLO-BÄLLCHEN!



FOTO: SARA

Raffaello hackte die Schokolade ließ sie bei niedriger Temperatur mit Butter, Sahne und Vanillezucker in einem Topf langsam schmelzen. Dann ließ er die Masse ca. 1 Stunde lang im Kühlschrank cremig werden. Dann nahm Raffaello sich eine Mandel und wickelte sie zu einer Kugel. Nun holte Raffaello sich eine Schüssel mit Kokosschnee/Kokosraspeln und rollte das Bällchen darin. Jetzt ließ Raffaello die Raffaello-Bällchen 30 Minuten abkühlen. Nun servierten beide Kandidaten der Juri ihre Nascherei. Der Knoppers-Bigfoot war an der Reihe, der Juri schmeckten seine Schnitten sehr gut. Nun war Raffaello an der Reihe, seine Bällchen schmeckten der Juri sehr gut. Nach ein paar Minuten sagte der Mars-Bär Max: „Wir haben einen Gewinner. Seine Bällchen waren so erfrischend und der Geschmack war umwerfend. Raffaello du hast gewonnen.“ „Nein!“ schrie der Knoppers-Bigfoot. „Doch, ich habe gewonnen, deswegen verschwinde.“ sagte Raffaello. Der Knoppers-Bigfoot rannte weg, Raffaello schenkte den Menschen sein Rezept und lebte glücklich bis ans Ende seines Lebens ...



ILLUSTRATION: ADRIAN

ENDE!

# Sahne Jeti Kokosnos

ILLUSTRATION: EMMY



ILLUSTRATION: ELISE



Mit digitalen Musterpinseln habt ihr sogar Fell gemalt.

ILLUSTRATION: EMMY



**GEHEIMREZEPT**

EISSPLITTERTORTE  
REZEPT  
Von Eis 50 gram 33 gram  
Essbare Kristalle 59 gram  
und ein bis in Kuchen-  
teig 10g und Manole-  
101 und schokolade 21 gram  
und ein bisen —  
Zoka, gram 99

die Torte  
von Manola.

GEHT NUR IM WINTER

**EISSPLITTERTORTE NACH YETI ART**

Es war ein mal  
ein yeti sein Li-  
blings essen war  
Eisplittertorte  
er spielte gerne  
im schnee aber  
alle mochten  
in nicht weiler  
so zotliches  
Fell hate



Ich Liebe Sport!

Matsch  
Eisglattschneetorte

Kokospupskristallkuchenkekschneeflocke

ICH ♥ YETIS



# DAS WAR UNSER ...

# LESE-



## Unser Workshop – digitale Illustration

### Eine Möhre ist eine Möhre. Oder doch nicht?

Leseratouille war ein Projekt von Baff e.V., dem Betreuungsverein im offenen Ganztage an der Grundschule Am Nützenberg. An die 60 Kinder haben ein halbes Jahr gekocht, gebacken, Rezepte und Wörter erfunden, getextet, Geschichten geschrieben und auch gemalt, fotografiert und illustriert. Sogar Eltern und Großeltern waren immer wieder mit dabei!

Dieses Magazin ist Ergebnis des Workshops Fotografie/Illustration. 17 Kinder der 2. – 4. Klasse haben gelernt, wie man fotografieren, auf dem iPad zeichnen und digitale Collagen erstellen kann.

Angelehnt an die Texte, Rezepte und Kochaktionen der anderen Workshops sind unzählige Illustrationen entstanden, von denen eine Auswahl hier im Heft zu sehen ist.

Leseratouille ist Teil des Programms „Gemeinsam Digital! Kreativ

mit Medien“, gefördert vom Deutschen Bibliotheksverband (dbv) im Rahmen der dritten Förderphase von „Kultur macht stark“.

**Wir hoffen ihr habt viel Spaß beim Durchstöbern des Magazins, neben den Illustrationen bekommt ihr auch einen kleinen Einblick in die anderen Workshops!**

Liebe Grüße  
Claudia & Annette

### EIN PROJEKT VON

**Baff e.V.**  
Nützenberger Str. 242  
42115 Wuppertal  
[info@baff-verein.de](mailto:info@baff-verein.de)

**Workshop Leitung:**  
Annette Jonak & Claudia Damm  
**Gestaltung:**  
Annette Jonak & Claudia Damm  
[c.damm@werkmarie.de](mailto:c.damm@werkmarie.de)  
[info@annettejonak.de](mailto:info@annettejonak.de)



**TOLL, DASS IHR DABEI WART!**

## EIN PROJEKT VON

### **Baff e.V.**

Nützenberger Str. 242  
42115 Wuppertal

### **Projektleitung:**

Ariane Schmidtman  
[info@baff-verein.de](mailto:info@baff-verein.de)

### **Leitung Workshop Illustration:**

Annette Jonak & Claudia Damm

### **Gestaltung:**

Annette Jonak & Claudia Damm

[c.damm@werkmarie.de](mailto:c.damm@werkmarie.de)

[info@annettejonak.de](mailto:info@annettejonak.de)

## DANKE AN



## MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON

Ein Projekt von



deutscher  
bibliotheks  
verband



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



STADT WUPPERTAL /  
STADTBIBLIOTHEK