



Rund um den Kürbis

Der Kürbis ist eine wohlschmeckende Herbstfrucht, die durch den neuen Trend, auch hier „Halloween“ zu feiern, immer bekannter wird.

In der Familie oder in einer kleinen Gruppe kann man mit dem Kürbis wunderbar spielen, werken, kochen und feiern. Um uns ganz mit dem Kürbis vertraut zu machen, versuchen wir, mit den Kindern die Erlebnisse eines Kürbislebens nachzuspielen.

Erlebnisturnen: Kürbis

Einer der Erwachsenen erzählt die Geschichte, alle anderen versetzen sich in die Rolle eines Kürbiskerns.

„Die Kerne ruhen in der Erde (alle liegen zusammengerollt auf dem Boden, am besten unter Tüchern oder Decken). Die Frühlingssonne scheint und langsam erwärmt sich die Erde. Nach und nach fangen die Kerne an zu keimen, die Schale platzt auf und eine kleine weiße Spitze schaut hervor. Der Keim treibt weiter, bohrt sich aus der Erde ans Licht und wird langsam grün (alle strecken sich, breiten langsam die Arme aus). Es bilden sich lange Ranken, die über den Boden kriechen und sich mit anderen Kürbisranken kreuz und quer vernetzen (weiter strecken und langsam über den Boden kriechen). An den Ranken wachsen grüne Blätter und gelbe Blüten, die sich der Sonne entgegen recken (die Hände werden zu Blättern und Blüten). Wenn die Blüten verwelken, entwickeln sich winzige Kürbisse, die langsam zu wachsen beginnen (zuerst ist die Faust der Kürbis, dann der ganze Körper). Die Sonne scheint warm, es regnet und die Kürbisse werden immer größer und runder und größer und runder. Da kommt der Gärtner, erntet sie vorsichtig, rollt sie über den Boden und trägt sie ins Haus (die Eltern rollen die Kinder und tragen sie wie schwere Kürbisse durch den Raum). Manche Kürbisse sind so groß, dass man sie nur zu zweit tragen kann. Zu Hause werden sie verarbeitet! Sie werden ausgehöhlt und weil sie so schön rund wie ein Kopf sind, schneidet der Koch ein Gesicht hinein! (Alle schneiden viele Grimassen und probieren, wie die ausgehöhlten Kürbisse ausschauen könnten)

Kürbissuppe, Kürbislicht

Wir nehmen einen großen oder mehrere kleine Kürbisse und höhlen sie aus. Dazu schneiden wir den Deckel mit dem Stiel ab und holen mit einem Löffel das faserig-weiche Innere heraus. Die Kerne legen wir zum Trocknen auf die Seite. Den Rest zum Kompost geben. Von der festen Kürbiswand schneiden und schaben wir soviel Fleisch wie möglich ab, würfeln es und geben es in einen großen Topf.

Auf die Kürbisstücke etwas Wasser gießen und mit Gemüsebrühe, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Nach einer kurzen Kochzeit zerstampfen wir das Gemüse oder pürieren es mit dem Zauberstab. Mit frischen Kräutern bestreut ist die Suppe nicht nur ein leckerer Anblick!!

Varianten mit Kartoffeln, Karotten, Äpfeln oder Zwiebeln schmecken ebenfalls sehr gut.

In den ausgehöhlten Kürbis schneiden wir ein lustiges Gesicht, stellen eine Kerze hinein und setzen ihm den abgeschnittenen Deckel wieder als Hut auf.

Wenn wir die Kerze anzünden, passt folgendes Gedicht:

Finkel, fankel, funkel,
die ganze Welt ist dunkel,
da zünd` ich meinen Kürbis an,
damit ich besser sehen kann.
Finkel, fankel, funkel,
jetzt ist es nicht mehr dunkel.
Überliefert



Diese und weitere Anregungen zum Werken und Spielen finden Sie im Internet unter:

www.ekp.de > Eltern und Erzieher > Ideen aus der Praxis

oder in unseren Büchern:

- „Herbst – Mit Kindern durchs Jahr“ von Ursula, Monika und Petra Bezdek, Don Bosco Verlag
- „Kinder in ihrem Element“ von Ursula, Monika und Petra Bezdek, Don Bosco Verlag
- „Den Herbst erleben“, ein Angebot für Gruppenleiter und Familien, Hrsg.: EKP e.V.