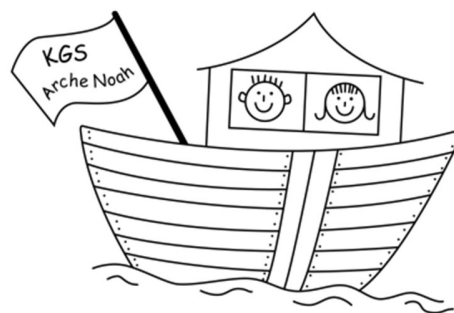


## Projekt „Bunte Hausnummer – Umweltbewusst leben lernen“

### Ideen im Dezember



#### Das haben wir geschafft:

Freitag, 13.12.2019 Unser Projekt „Bunte Hausnummer – umweltbewusst leben lernen“ geht los! Wir haben alle auf der Wiese vor der Schule eine Blumenzwiebel eingepflanzt.

Außerdem haben alle Kinder eine Blumenzwiebel und ein Infoblatt mit nach Hause genommen, um unsere Familien über den Projektstart zu informieren.

**Für die Erstellung der Flyer können alle Familien, Freunde und das ganze Schulteam ihre Ideen einbringen! Vorschläge werden in den Briefkasten der Schule eingeworfen.**

**Geschenkpapier mit Kunststoff- oder Metallfolien** kann nur schwer recycelt werden und verbraucht bei der Herstellung viel Wasser und Energie.

Packt doch eure Geschenke einfach mal in

- ☆ eine Socke oder eine Mütze
- ☆ ein Stück Stoff (z. B. ein Abtrockentuch)
- ☆ eine Seite aus einem Stadtplan oder Buch, das nicht mehr verwendet wird
- ☆ ein leeres Glas
- ☆ ein bemaltes Blatt Papier

Und ganz einfach:

Deckt alle eure Geschenke am Tannenbaum mit einer hübschen Decke zu.

Als Band eignen sich Wolle, Stoff, Jute oder Bast.

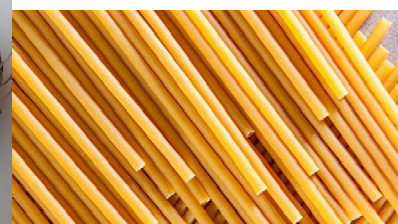
Ein Schulkind aus der zweiten Klasse erzählt:

In unserem Spanienurlaub haben wir die **Strohhalme aus Plastik** weggelassen.

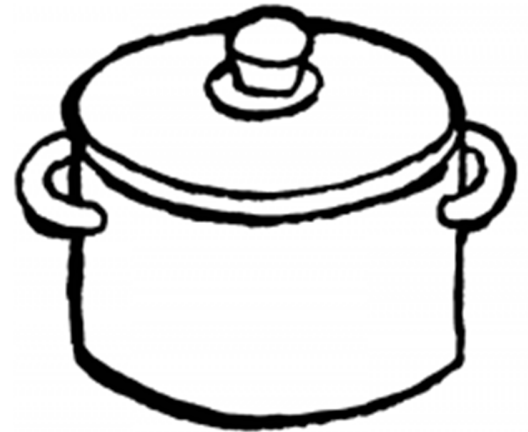
Stattdessen haben wir Makkaroni benutzt. Das fand ich toll.

Probiert es doch auch mal aus. Zum Schluss haben wir die Nudeln aufgegessen. Weg waren sie!

Am besten ist es natürlich, den Strohalm einfach wegzulassen.



Lecker,  
leicht zu kochen,  
umweltbewusst:  
**Kinder-Paella**



Zutaten:

- 2 El Rapsöl
- ½ Stück Zwiebel
- 1 Stück Möhre
- ½ Stück Paprika
- 100 g Erbsen eingefroren
- ½ Stück Tomate
- 120 g Reis
- 250 – 300 g Wasser
- Zitronensaft
- 1 flacher TL Kurkuma
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

So koche ich **(mit Hilfe eines Erwachsenen)**:

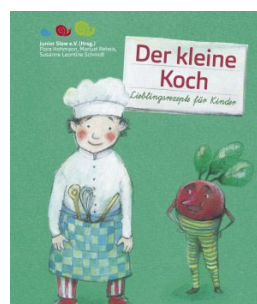
1. die Zwiebel in kleinen Würfel schneiden und in 2 El Rapsöl glasig dünsten
2. die Tomate in heißes Wasser legen und anschließend die Haut abziehen
3. das ganze Gemüse in kleine mundgerechte Stücke schneiden
4. Gemüse zu den Zwiebeln geben und auch andünsten
5. 120 g Reis und 250 ml Wasser und Kurkuma zum Gemüse geben; zugedeckt etwa 30 Minuten auf kleiner Stufe garen
6. Vielleicht noch etwas Wasser zuschütten
7. Mit Salz und Pfeffer würzen
8. mit Petersilie bestreuen

Guten Appetit!

### Tipps für Bücherwürmer:



ISBN  
9783407753960



ISBN  
9783865817389