

Praxistipp Bildung für nachhaltige Entwicklung

Herbst ist Erntezeit!
Lebensmittel sind Mittel zum Leben -
nachhaltiger Umgang mit Ressourcen



Wie gehen wir in der Kita mit „Resten“ um – Essensresten, Getränkeresten, Materialresten? Hier eine Anregung, wie sich die Resteproblematik in der Kita thematisieren lässt und mit den Kindern achtsamer Umgang zum Beispiel mit **Lebensmittel- und Getränkeresten** geübt werden kann.



Tipp 1 – Brotreste verwerten



Foto: congerdesign auf pixabay_loal-2542308_1920

Brotreste lassen sich zum Beispiel im Backofen trocknen und zu Brot-Croutons oder Semmelbröseln verarbeiten.

ODER

Ganz fein gemahlene Brotreste als Zutat für Salzteig verwenden

Für Salzteig: Mehl, Salz, Wasser im Verhältnis 2:1:1 plus etwas Öl oder Speisestärke für Geschmeidigkeit und Elastizität abmessen, dann 1/3 des Mehls durch das selbst hergestellte „Brotmehl“ ersetzen und alles gut verkneten.



Tipp 2 – Obstreste nutzen



Foto Pixabay

Mit den Kindern aus Resten Obstsalat oder Smoothie herstellen.

ODER

Zum Beispiel aus Beerenresten Naturfarben herstellen (siehe BNE-Tipp Mai 2024 mit Schritt-für-Schritt-Anleitung)



Tipp 3 – Getränkereste verbrauchen



Bru-nO auf Pixabay_ice-cubes-3506781_1920

Aus Säften oder ungesüßtem Tee Eiswürfel oder Eislollis herstellen.

ODER

Pflanzen mit ungesüßtem, verdünntem Kräutertee düngen.

© Verband katholischer Kindertageseinrichtungen Bayern e.V.