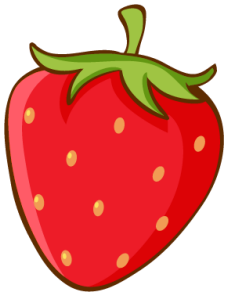
vcp VERBAND CHRISTLICHER PFADFINDERINNEN UND PFADFINDER
Berlin-Brandenburg

Workshop 3 - Küchenmeister

Huch! Da hast du wohl Küchendienst in der Palastküche abbekommen.

Na ja, immerhin wird da heute Marmelade gemacht – lecker! Vielleicht kannst du ja auch ein Glas aufheben und zur nächsten Gruppenstunde mitbringen?



Ein Rezept für Marmelade haben wir dir beigelegt. Dort wird Erdbeermarmelade gemacht, aber man kann Marmelade aus seeehr vielen Obstsorten machen. Vielleicht ist dein Lieblingsobst ja auch dabei? Oder du möchtest etwas ganz Spannendes ausprobieren? Du kannst auch verschiedene Obstsorten mischen… Tobe dich aus – schließlich ist es die Küche vom bösen Magier Dschafar 😉.

Achtung: Das beiliegende Rezept ist auf ca. 4 Gläser Marmelade ausgelegt. Im Pfingstlager-Paket ist aber nur 1 Glas. Wenn du die restliche Marmelade auch länger aufheben möchtest, solltest du also 3-4 Gläser mehr besorgen. Du kannst natürlich auch einfach weniger Marmelade machen.

Da du für diesen Workshop Platz in der Küche brauchst und mit allerlei Geräten umgehen musst (Herd, Messer usw.), solltest du das bitte vorher mit deinen Eltern absprechen! Vielleicht haben deine Eltern ja Lust, mitzumachen?

Livekochen

Weil in der Palastküche außer dir noch viel mehr Leute Marmelade kochen, kannst du dich heute um 11 Uhr zum Livekochen dazuschalten! Unser Team vor Ort macht vor laufender Kamera Marmelade – ob das ohne Wunderlampe wohl gut geht…?

Wenn du magst, kannst du natürlich gleichzeitig zu Hause mitmachen.

Die genauen Details findest du unter www.vcp-bbb.de/sonntag

Viel Spaß!

Lass uns gerne auch ein Foto von deinen Marmeladen zukommen – oder von dir, wie du sie machst.

Dazu das Bild und die gescannte Einverständniserklärung der Bildrechte an Bilder@vcp-bbb.de schicken. Sprich das mit deinen Eltern ab, die müssen unterschreiben!

Die Einverständniserklärung findest du einmal anbei und kannst du auch runterladen unter:

www.vcp-bbb.de/bilderrechte

Quelle Grafiken und adaptiertes Rezept: https://de.freepik.com/fotos-vektoren-kostenlos/lebensmittel (erstellt von brgfx und von vectorpocket); https://www.essen-und-trinken.de/marmelade/89055-rtkl-marmelade-kochen

VERBAND CHRISTLICHER PFADFINDERINNEN UND PFADFINDER
Berlin-Brandenburg

Marmelade kochen

Material::

Aus dem Pfingstlager-Paket: Marmeladenglas, Gelierzucker, Etikett

Ansonsten: ca. 1,2 Kilogramm Obst (z. B. Erdbeeren), **Küche & Küchengeräte**, ggf. weitere Marmeladengläser

Anleitung:

1. Erdbeeren/Obst waschen, putzen, klein schneiden und 1 kg abwiegen.

2. 1 kg Erdbeeren/Obst mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und abgedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

3. Anschließend alles unter Rühren stark aufkochen und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen.

4. Topf vom Herd nehmen und eine Gelierprobe machen. Hierfür 2 TL auf einen kleinen kalten Teller geben. Die Marmelade sollte innerhalb von 1 bis 2 Minuten gelieren. Tut sie dies nicht, eine weitere Minute kochen lassen.

5. Evtl. Schaum mit einem Löffel abschöpfen. Fertige Marmelade sofort in saubere Gläser füllen, Deckel zudrehen und 5 Minuten auf den Deckeln auf ein Gitter stellen. Anschließend umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp: Auch wenn deine Marmelade nicht perfekt geliert – schmecken tut sie trotzdem!

Marmelade kochen: Tipps

- ✓ Ein besonders starkes Aroma haben **reife Früchte**
- ✓ Da das Obst nach dem Putzen an Gewicht verliert, solltest du **eine größere Menge kaufen**, also für 500 g Gelierzucker mit einem Verhältnis 2:1 zum Beispiel 1,2 Kilo Obst und nach dem Putzen und Kleinschneiden 1 Kilo abwiegen
- ✓ Wähle je nach Geschmack den **Süßegrad der Marmelade**: Gelierzucker 2:1 ist der Klassiker. Für weniger Süße nimm Gelierzucker 3:1. Süßer wird es mit Gelierzucker 1:1.
- ✓ Du kannst die Marmelade **einfach verfeinern**, zum Beispiel mit Basilikum, Vanilleschote, gehackten Mandeln oder Thymian.
- ✓ **Marmeladengläser** und Deckel sollten **einwandfrei sauber** sein, damit die Marmelade lange haltbar bleibt. Um die Gläser keimfrei zu haben, kannst du sie auch 10 Min. in einem Topf Wasser kochen lassen.

Quelle Grafiken und adaptiertes Rezept: https://de.freepik.com/fotos-vektoren-kostenlos/lebensmittel (erstellt von brgfx und von vectorpocket); https://www.essen-und-trinken.de/marmelade/89055-rtkl-marmelade-kochen