



## Verarbeitung I

So, nach der Ernte wird es lecker. Wir machen Apfelsaft – und das ist eigentlich total einfach. Die Äpfel werden nicht geschält, sondern nur gewaschen und in Viertel oder kleinere Stücke geschnitten. Wer faule Stellen entdeckt: Die könnt Ihr ausschneiden.

Und dann hat hoffentlich jemand eine Küchenmaschine organisiert: die Eltern, die ErzieherInnen oder sonst wer. Da kommen nämlich die Apfelschnitzel rein und werden möglichst fein gehäckselt. Je feiner, desto mehr Saft könnt Ihr danach auspressen. Natürlich könnt Ihr die Stücke auch mit der Hand ganz klitzeklein machen, aber das ist ganz schön viel Arbeit.

So, jetzt kommt die Obstpresse dran. Das Apfelschnitzel füllt Ihr in das Kunststoff-Netz, was in dem Holzbottich hängt. Und dann wird gedreht, und gedreht, und gedreht. Die Schwächsten fangen an, die Kräftigsten machen nachher weiter. Aus den Ritzen quillt dann der Saft, den Ihr in einer Schüssel auffangt. Der riecht schon total gut. Doch erstmal wird fertig gepresst. Kurz vor Schluss müsst Ihr mit ein paar Kindern die Presse kräftig festhalten, wenn sie nicht auf dem Boden festgeschraubt ist. Und oben wird weiter gedreht, soweit Ihr könnt. Damit auch das letzte Restchen Saft herausgeholt wird.

Und dann ist alles in einer Schüssel. Also holt Euch ein paar Becher, schüttet es von der Schüssel am besten in ein anderes Gefäß mit Ausguss und genießt diesen tollen Saft, den Ihr selbst gepresst habt. Denn der schmeckt sicher besser als der aus der Tüte, den Ihr sonst so trinkt. Und wetten, wenn Ihr danach Äpfel von einem anderen Baum auspresst, schmeckt der Saft wieder anders. Das ist ja das Tolle: Jeder Apfelbaum ist irgendwie anders – und jeder Saft schmeckt dann auch anders.

Ach ja, es kann ja sein, dass Ihr mehr Saft aus den Äpfeln gedrückt habt, als Ihr jetzt trinken könnt. Ihr könnt diesen auch – in Beutel gefüllt und ordentlich zugeschweißt – einfrieren. Dann habt Ihr auch im Winter noch leckeren Apfelsaft. Oder Ihr macht daraus Gelee. Rezept nächste Seite.