Stadt
Oranienburg
Stadtbibliothek

Kibi-Kochbuch!

Kochen mit Kibi-Karla und den Kolleginnen!

Inhalt

1. Rezepte à la Jennifer Bonk

1.1. Der Cocktail Bora Bora ..... S. 3

1.2. Der Cocktail Virgin Mojito ..... S. 4

2. Rezepte à la Christiane Reich

2.1. Makkaroni mit Tomatensoße ..... S. 5

2.2. Sommer - Sonne - **Sorbet** ... ganz einfach selbst gemacht! ..... S. 6

3. Rezepte à la Jennifer Bernard

3.1. Böhmische Erbsen / Behemmische erweiz ..... S. 7

3.2. Apfelkrapfen / Linen krapfen ..... S. 8

4. Rezepte à la Janette Fichtner

4.1. Der ukrainische, fruchtig-frische Nachtisch „Kissel“ ..... S. 9

4.2. Piroggen nach Omas Art (Piroschki) S.10

Hallo liebe Kinder,

wir, das Kibi-Team, haben für euch unsere Lieblingsrezepte gekocht, fotografiert und aufgeschrieben. Dabei könnt ihr mithilfe von leckeren Cocktails den Sand zwischen den Zehen spüren, eine Zeitreise machen, Abenteuer in der Ukraine erleben und in unseren Erinnerungen schwelgen!

Wenn ihr auch ein Lieblingsrezept habt, das ihr mit anderen Kindern teilen wollt, könnt ihr uns gern ***eine Mail*** *oder* ***einen Brief mit eurem Rezept und schönen Fotos*** *schreiben. Wir nehmen eure Ideen gern in unser Kibi-Kochbuch mit auf!*

Liebe Grüße!

Jenny Janette Christiane

Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Rezepte à la Jennifer Bonk

Wir haben uns sicherlich schon einmal getroffen, oder?! Die meiste Zeit bin ich in der Kinderbibliothek zu finden, wo ich euch jederzeit mit Rat und Tat zu Seite stehe. Ich bin Jennifer (kurz: *Jen*) Bonk und habe als Bibliothekarin immer ein offenes Ohr für euch—egal ob es um so manch kleine Sorge oder eine Buchempfehlung geht und arbeite für mein Leben gern in der Bibliothek!

Diesmal möchte ich jedoch nicht über Bücher reden, sondern etwas ganz anderes: hier kommen meine liebsten Cocktails, die ich gerade im Sommer immer gerne mache. Nicht nur, dass sie super erfrischend sind, sondern sie können mich auch direkt an einen Strand bringen … selbst wenn ich nur im Garten sitze!

Also packt die Badehose ein und schlürft einen leckeren Cocktail à la Jen Bonk!

1.1. Der Cocktail Bora Bora

Der Cocktail, der nach warmen Sonnenstrahlen und einer erfrischenden Brise am Ozean schmeckt.

© Jennifer Bonk

Zutaten

4cl Cream of Coconut

6cl Ananassaft

4cl Maracujasaft

Crushed Ice

Zubereitung

Der *Cream of Coconut* ist im Supermarkt nicht leicht zu finden.
Am besten ihr geht in einen Laden mit viel Auswahl wie zum Beispiel Kaufland. Dort findet ihr ihn auf jeden Fall!

Nehmt euch ein größeres Glas und gebt zuerst den *Cream of Coconut* hinein (und ja die Konsistenz ist ein wenig merkwürdig). Danach könnt ihr den *Ananassaft* und Maracujasaft dazu geben.

Nun fehlt nur noch das Crushed Ice. Das Glas damit auffüllen und umrühren!

Voila, fertig!

1.2. Der Cocktail Virgin Mojito

Der Cocktail, der nach einem kühlen Bad im Ozean schmeckt und genauso prickelnd ist.

© Jennifer Bonk

Zutaten

1 Limette

8cl Rohrzucker

Frische Minze

Mineralwasser

Crushed Ice

Zubereitung

Zuerst müsst ihr die *Limette* halbieren und die halben Stücke noch einmal vierteln.

Nun gebt ihr den *Rohrzucker* in das Glas und die *Limettenstückchen* darüber sowie einige *Minzblätter*. (Wenn ihr keine Minze mögt, könnt ihr es auch weglassen. Schmeckt trotzdem super!)

Jetzt müsst ihr das alles gut ausquetschen, sodass der *Zucker* vom *Limettensaft* bedeckt ist.

Nun füllt ihr das Glas mit *Crushed Ice* und gebt danach das *Mineralwasser* dazu.
Alles gut verrühren und schon seid ihr fertig!

2. Rezepte à la Christiane Reich

Kennen wir uns schon?! Mein Name ist Christiane Reich und gemeinsam mit meinen Kolleginnen sorge ich in der *Kibi* für gute Laune und spannenden Lesestoff.

Ich möchte euch heute zwei meiner Lieblingsrezepte verraten. Wenn ich als Erwachsene an meine Kindheit zurückdenke, sind mir nämlich einige Sachen in guter Erinnerung geblieben. So zum Beispiel die Gerichte, die jede Mutter gekocht hat und die ihr dann nur noch essen wolltet und nichts anderes mehr.

... oder wenn man an einer Eisdiele vorbeiging und die vielen Sorten gesehen hat, wollte man unbedingt davon naschen. Irgendwann habe ich auch da meine Lieblingssorte entdeckt und bin bis heute dabei geblieben.

Viel Spaß mit den Rezepten à la Christiane Reich!

2.1. Makkaroni mit Tomatensoße

© Christiane Reich

Zutaten

1 Beutel Nudeln

1 Stück Speck

1 Zwiebel

Tomatenmark (Tomatenketchup)

ein paar Blätter Basilikum

Zubereitung

Zuerst müsst ihr die *Nudeln* kochen, wie es auf der Verpackung steht.

Den *Speck* und die *Zwiebel* in kleine Würfel schneiden. Den *Speck* anschließend in einem Topf leicht anbraten (bei niedriger Temperatur, damit der Speck nicht anbrennt) und die *Zwiebel* dazu geben. Warten bis die *Zwiebeln* eine leichte Bräune bekommen haben.

Jetzt kann das *Tomatenmark* (oder einfach der *Ketchup* aus der Flasche) dazu gegeben werden. Das Ganze ein paar Minuten erhitzen.

Wenn die *Nudeln* fertiggekocht sind, das Wasser abgießen und die Tomatensoße unter die *Nudeln* rühren. Jetzt eine Portion auf einen Teller geben und mit Basilikumblätter dekorieren. Fertig!

2.2. Sommer - Sonne - Sorbet ... ganz einfach selbst gemacht!

© Christiane Reich

Zutaten

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren

ca. 150 Gramm Zucker (Puderzucker)

Saft einer Limette

ein paar Himbeeren

Schokostückchen

Minzblatt für die Dekoration

Zubereitung

Eis ist doch etwas Leckeres - vor allem an einem heißen Sommertag.

Wenn es schnell gehen soll: Anstatt frischer *Früchte* benutzt ihr tiefgefrorene *Beeren* als Grundlage. Egal ob *Erdbeeren*, *Blaubeeren* oder *Himbeeren* aus dem Tiefkühlfach. Die *Beeren* einfach ein paar Minuten auftauen lassen und in eine große Rührschüssel geben.

Mit dem Mixer die *Beeren* pürieren und mit ein wenig *Zucker* (je nach Bedarf) süßen. Wenn ihr wollt könnt ihr auch einige ganze *Früchte* bzw. *Fruchtstückchen* in die Sorbet-Masse mischen.

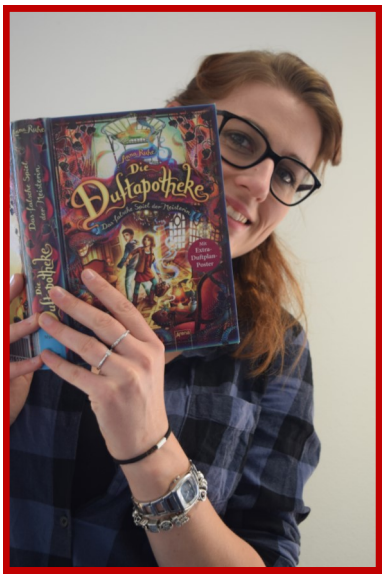
Wenn ihr mit dem Vermischen fertig seid, einfach in kleine Schalen füllen und z.B. mit einem *Minzblatt* oder *Schokostückchen* garnieren und genießen.

© Yuliya Harbachova auf Pixabay

Ihr könnt natürlich auch das Sorbet in eine **„Eis am Stiel“**-Form füllen und ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen, damit es die Form annehmen kann.

Man kann das Sorbet auch noch mit anderen Sachen geschmacklich verfeinern z.B. mit einer *Limette*. Dazu die *Limette* auspressen und den Saft unter das Sorbet mischen.

3. Rezepte à la Jennifer Bernard



Ich bin die Neue im *Kibi*-Team und arbeite seit Anfang 2020 hier in der Bibliothek! Ich freue mich schon, euch alle kennenzulernen!! :-)

Meine Name ist Jennifer (kurz: *Jenny*) und neben Büchern, habe ich eine zweite große Leidenschaft und zwar die Geschichte. Wenn ich könnte, würde ich eine Zeitreise nach der anderen machen!!
Aus diesem Grund habe ich für euch zwei tolle mittelalterliche Rezepte herausgesucht, die ihr ganz leicht zu Hause nachmachen könnt.

Warum sollte man nach Spanien reisen, wenn man auch eine Zeitreise machen kann?!

Aber wundert euch nicht: die Zubereitung steht immer zweimal da – einmal in der Sprache, die die Menschen damals in Deutschland gesprochen haben (*mittelhochdeutsch*) und der Sprache, wie wir sie heute (*hochdeutsch*) sprechen! Viel Spaß beim Nachkochen!

3.1. Böhmische Erbsen / Behemmische erweiz

Deutschland, 14. Jahrhundert
nach: Das Buoch von guoter spîse, Würzburg 1345/52

© Jennifer Bernard

Zutaten

1 Tasse gehackte Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
80 ml Honig
je ⅛TL Zimt-, Muskat- und/oder Ingwerpulver
2 Tassen Erbsen

Zubereitung

mittelhochdeutsch	hochdeutsch
Wilt du machen behemmische erweiz, so nim mandelkern vnd stoz die gar cleine vnd mengez mit dritteil als vil honiges. vnd mit gu:oten wu:ertzen wol gemenget, so erz allerbeste hat. die koste git man kalt oder warm.	*Erbsen* kochen. In der Zwischenzeit *Honig*, *Haselnüsse* und *Gewürze* vermischen. *Erbsen* nach dem Abgießen dazugeben und die Mischung unterrühren. Kalt oder warm servieren. Genießen!

3.2. Apfelkrapfen / Linen krapfen

© Jennifer Bernard

Zutaten

Teig

- 1¼ Tassen Mehl
- ½ Tasse kalte Butter
- ½ TL Zucker
- ¼ TL Salz
- 2-3 EL Eiswasser

Füllung

- 450g Äpfel
- 200g gehackte Hasel- oder Walnüsse
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Ingwerpulver & 2 TL Zimt
- 4 EL Hönig (bzw. nach Geschmack)

Garnitur

- 4 TL Zimt
- 1 Ei mit etwas Sahne verschlagen

Zubereitung

mittelhochdeutsch

So du aber wilt einen vasten krapfen machen von nu:ezzen mit ganzen kern, vnd nim als vil epfele dor under vnd snide sie wu:erfeleht, als der kern ist, vnd ro:est sie wol mit ein wenig honiges vnd mengez mit wu:ertzen vnd tu:o ez vf die bleter, die do gemaht sin zv:o krapfen. vnd loz ez backen vnd versaltz niht.

hochdeutsch

Mehl, *Salz* und *Zucker* mischen. Die *Butter* in kleine Flöckchen zerkleinern.

Butterflöckchen und *Eiswasser* hinzugeben und vorsichtig und nicht zu viel kneten— bis ein feuchter Teig entsteht. Sollte der Teig krümelig sein, könnt ihr einfach Löffel für Löffel Eiswasser hinzugeben.

Den *Teig* etwa 30 Minuten kaltstellen.

Für die für die Füllung: die *Äpfel* in kleine Würfel schneiden und mit den *Nüssen*, dem *Honig* und den *Gewürzen* vermischen.

Für die Garnitur: ein *Ei* mit etwas *Sahne* verschlagen und mit *Zimt* würzen.

Den *Teig* 0,5 cm dick ausrollen, Kreise von 15cm ausschneiden. Vielleicht hast du ja eine Schüssel, die diesen Durchmesser hat?! Dann kann man den Teig super ausstechen. Die Ränder mit der *Eiersahne* bestreichen.

Jeweils etwas von der *Apfel-Nussmasse* (Füllung) auf eine Scheibe legen und einfalten. Die Ränder kräuseln, die Oberseite der Krapfen mit der *Eiersahne* bepinseln und gern noch mit Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 °C ca. 30 Minuten backen.

4. Rezepte à la Janette Fichtner

Ich bin Janette Fichtner und bin am liebsten kreativ!

Da meine Wurzeln sowohl in Deutschland als auch in der Ukraine liegen, kommen in unserer Familie leckere Gerichte aus beiden Nationen auf den Tisch. Aber gerade „Omas Piroggen“ gehören zu unseren Lieblingen. Wir essen sie am liebsten mit Äpfeln, aber auch Kirschen oder andere Früchte können verwendet werden. Es gibt sogar herzhafte mit Kartoffelpüree oder Pilzen. Je nachdem auf was man Lust hat. :-)
„Kissel“ ist ein fruchtiger Nachtisch, der einer deutschen Kaltschale ähnelt. Wir verwenden ihn gern als süße Sauce für Hefeklöße. Ein fruchtig-frischer Nachtisch für heiße Sommertage.

Guten Appetit!

4.1. Der ukrainische, fruchtig-frische Nachtisch „Kissel“

Zutaten

3 – 4 Pfirsiche (oder andere Früchte)
320 ml Kirschsaft aus eingelegten Kirschen
(oder anderer Saft aus eingelegten Früchten)
ca. 680 ml Wasser
(Zucker, wenn man möchte)
1 ½ EL Kartoffelstärke
ca. 250 ml Wasser

© Janette Fichtner

Zubereitung

Pfirsiche klein schneiden und in einen Topf geben. Dazu kommen 320 ml *Kirschsaft* aus dem Glas eingeweckter Kirschen und ca. 680 ml *Wasser* (nach Belieben auch mehr oder weniger).

Alles zum Kochen bringen, danach auf niedriger Temperatur für ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen. Wenn man möchte, kann auch etwas *Zucker* dazugegeben werden.

Währenddessen in einen extra Behälter ca. 250 ml *Wasser* füllen und *Kartoffelstärke* dazugeben. Gut verrühren.

Den Topf nochmal zum Kochen bringen. Unter ständigem, schnellem Rühren das *Kartoffelstärkegemisch* langsam solange dazugeben bis die Konsistenz saucenartig wird (es muss eventuell nicht alles von dem *Kartoffelstärkegemisch* verwendet werden, bis sich die Konsistenz verändert).

2 – 3 Minuten kochen lassen.

Dann vom Herd nehmen und kalt werden lassen.

4.2. Piroggen nach Omas Art (Piroschki)

... ca. 20 bis 25 Piroggen

Zutaten

1 kg Mehl
42 g frische Hefe
1 Ei
150 g weiche Butter
500 ml lauwarmes Kefir
100 ml warme Milch
6 - 8 süß-saure Äpfel
Zucker
Salz
Frittier-Öl

Zubereitung

Die Hefe vorbereiten:
Die *Hefe* in einer kleinen Schüssel oder Tasse zerbröseln. 1 EL *Zucker*, 1 EL *Mehl* und 100 ml *Milch* dazugeben. Alles verrühren und abwarten bis die *Hefe* steigt.

Den Teig vorbereiten:
Währenddessen in eine große Schüssel 700 g *Mehl* durchsieben. Einen gehäuften 1 EL *Zucker* und 1 TL *Salz* dazugeben. Dazu 1 *Ei,* 500 ml *Kefir* und 150 g *weiche Butter*.
Das *Hefegemisch* zu den anderen Zutaten geben und alles mit einem großen Löffel verrühren. Dann etwas *Mehl* dazugeben, um mit der Hand weiterkneten zu können. Solange kneten bis der Teig nicht mehr so stark an den Händen klebt (ruhig immer ein bisschen *Mehl* dazugeben). Das kann 10 bis 15 Minuten dauern. Danach den Teig abdecken und für 1 Stunde in einer warmen Umgebung aufgehen lassen. Er wächst bis aufs zwei- oder sogar dreifache an.

Äpfel schneiden:
Die *Äpfel* schälen und in kleine Würfel schneiden.

Piroggen füllen und formen:
Die Arbeitsfläche mit *Mehl* bestreuen. Den *Teig* noch einmal gut durchkneten und dann fingerdick ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen.
Apfelwürfel mit 1 TL Zucker in die Mitte der Teigkreise geben. Dann den Kreis durch zusammenklappen schließen. Die Enden gut zusammendrücken. Es darf keine Öffnung bleiben.

Piroggen braten:
In eine Pfanne reichlich *Öl* geben. Der Boden sollte bedeckt sein, aber die Piroggen sollten nicht darin schwimmen. Das Öl gut erhitzen, danach den Herd auf niedrige bis mittlere Stufe stellen. Die Piroggen mit der Naht nach unten in die Pfanne legen und von allen Seiten langsam goldbraun braten. Sollte Saft auslaufen, muss man aufpassen, dass die Piroggen nicht anbrennen. Darauf achten, dass der Teig wirklich durchgebraten ist.