

VOM KERN

ZUR SUPPE

Diesen Frühling zogen die Schülerinnen und Schüler der beiden ersten Klassen in den Klassenzimmern Kürbispflanzen aus Kernen. Die jungen Pflanzen setzten wir dann im Mai in die Hochbeete beim Schulhaus. Wegen dem nassen Wetter hatte es viele Schnecken und wir mussten mit «Bierfallen» die jungen Pflanzen vor den Kriechtieren schützen. Vor den Herbstferien konnten wir, mittlerweile Zweitklässler, dann die Kürbisse ernten.



Am Montag verarbeiteten wir schliesslich unsere Ernte. Dazu mussten die Kinder die Kürbisse schälen und in Stücke schneiden.









Die Lehrerinnen kochten daraus am Abend Suppe und buken einen Kürbischokoladenkuchen. Am Dienstagmittag assen dann beide Klassen in ihren Schulzimmern zu Mittag.

R. Schneider und D. Willi





