

WAS RUND UMS JAHR AUF DEN TISCH KOMMT

Mit diesem neuen Buch werden Junior City Farmer zu Junior-Köchen. Oder auch umgekehrt. Ein Team der City Farm Augarten in Wien hat es für Kinder und ihre Erwachsenen verfasst.



Tamo und Jakob (auf den Bildern nebenan) haben bunte Zierkohle geerntet. Lila und weiße wachsen Jahr für Jahr im Dezember auf der City Farm in den Freilandbeeten. Übrigens auch Radieschen, Brokoli, Salat, Kräuter und vieles mehr, weil sie sehr viel frost beständiger sind als man bisher gemeint hat. In der Küche des Work-

shop-Raums bereiten sie daraus knusprige Chips zu (siehe Rezept). Gegärtnert und gekocht wird hier zu jeder Jahreszeit. Junior-Gärtner treiben es nämlich nicht nur im Winter so bunt. Sie probieren es im Frühling mit poppenden Maiskörnern, im Sommer mit essbaren Blüten, im Herbst mit Gemüse-Wraps. Das Buch will auch andere Kinder neugierig machen und beim

Kochenlernen helfen. Wer am 16. Dezember zwischen 14 -19 Uhr das Weihnachts-event der City Farm (www.cityfarm.wien) besucht, bekommt das Buch sogar geschenkt. Auch bei Veranstaltungen, wie Workshops oder Vorträgen, kann es (auch von Erwachsenen) mitgenommen werden. Oder man meldet sich bei der Grünen Bildungswerkstatt: info@gbw.at **IG**

Rezept KNISTERNDE KOHLCHIPS

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH):
150 g Kohl, zum Beispiel Wirsingkohl, Grünkohl, Palmkohl oder Zierkohl,
3 EL Öl,
Salz
Zubereitungszeit:
30 Minuten
Du brauchst außerdem Messer, Schneidbrett, mittelgroße Schüssel, Backpapier Backblech

- ZUBEREITUNG**
Backrohr auf 120°Celsius vorheizen.
- Bei den Kohlblättern die groben Strünke wegschneiden, sodass nur die weichen Blätter übrig bleiben. Die Strünke kann man dann zum Beispiel am nächsten Tag in einer Suppe oder einem Eintopf verkochen.
 - Die Blätter des Kohls in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Schüssel mit dem Öl und dem Salz gut vermischen.
 - Dann ein Backpapier auf ein Backblech legen und die Kohlblätter darauf verteilen. **Tipp:** Nicht zu dicht und nur in einer Schicht legen, damit sie schön knusprig werden. Ins Backrohr geben und 10 bis 15 Minuten backen.
 - Zwischendurch die Chips einmal vorsichtig wenden. Im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden!



FOTOS: SPITTELBERG VERLAG; SANDRA TAUSCHER; CITY FARM