

G2 v. 12.07.2017



Karin Zarenda, Delia, Larissa, Tyler und Moritz (v.li.) schneiden die Erdbeeren für die Marmelade.
Foto: Leifeld

Süßes fürs Frühstücksbrot

Kinder stellen im Jugendzentrum leckere Fruchtaufstriche selbst her

Goslar. Rühren. Rühren und noch mehr rühren. So hieß das Gebot im Jugendzentrum B6. Erst das Fruchtmus feinrühren, dann den Gelierzucker unterrühren und schließlich beim Kochen umrühren, damit der süße Fruchtbrei nicht anbrennt. Das Zubereiten von „Leckeren Fruchtaufstrichen“ war ein Angebot im Goslarer Ferienpass. Und das ganze Unternehmen wurde zu einem lehrreich, leckeren Nachmittag für Annika, Pauline, Moritz & Co. Inmitten des fröhlichen Ferienpassgetümmels fand sich Karin Zarenda als Mitarbeiterin des Jugendzentrums, die Schaumkelle und den Kochlöffel schwingend. „Denkt

dran, dass ihr euch die Hände wäscht, bevor ihr das Obst klein schneidet“, mahnte sie die Gruppe um Delia, Larissa und Tyler. Da blieb sie eisern. Das Argument, die Erdbeeren würden ja später gekocht, zog nicht so recht. Erhitzt wurde nicht nur das Fruchtmus, sondern auch die zunächst noch leeren Gläser: „Bei 70 Grad sterben die meisten Bakterien ab, und die Marmelade ist dann noch etwas haltbarer“, erklärte Zarenda den Kindern. Fehlen dürfte keinesfalls der Gelierzucker als wichtigste Zu-

tat beim Gelingen des Fruchtaufstriches: Gemischt im Verhältnis eins zu eins ließ er das Mus zur Marmelade werden. Fein geschnittene Blätter der Zitronen-Melisse verfeinern das Nektarinen-Mus, der

Erdbeeren-Variante fügten die Kinder noch den Inhalt einer Vanillenschote als Geschmackser-

lebnis hinzu. Noch heiß abgefüllt konnten die warmen Gläser mit nach Hause genommen werden. Dort bereichert der leckere Fruchtaufstrich in vielen Familien das gemeinsame Frühstück. *al*

