Die spannende Reise eines Kürbiskernes

# Seppis Abenteuer



Ein lehrreiches Bilder- und Rätselbuch über Kürbisse.



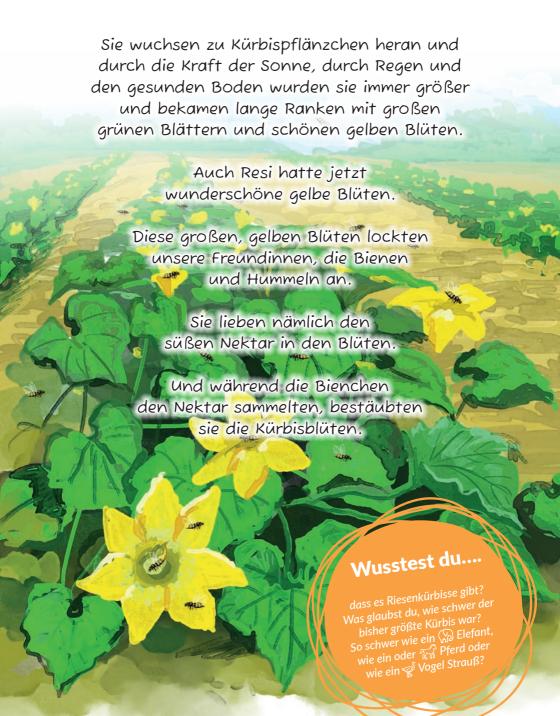
und wer bist du?

Ich heiße \_\_\_\_\_

Ich erzähle euch jetzt meine Geschichte:

Resi, meine Kürbiskern-Mama, wurde im Frühling mit vielen anderen Kürbiskernen auf einem großen Acker in der Oststeiermark von der Bäuerin Andrea und vom Bauer Christian ausgesät.

Resi und auch alle anderen Kürbiskerne begannen zu keimen und bald schauten die Keimlinge aus der Erde.



## Wusstest du....

dass es auch Minikürbisse gibt? Was glaubst du, wie klein sind die kleinsten Kürbisse?

So klein wie eine Kirsche

wie eine Marille oder

wie ein Apfel?

Aus diesen entwickelten sich dann die Früchte, die Kürbisse.

Resi und die anderen Kürbisse auf dem Feld waren zuerst klein und hellgrün, dann wurden sie größer und dunkelgrün und zum Schluss sonnengelb mit grünen Flecken.

Bauer Christian ging immer wieder auf den Acker und schaute sich Resi und die anderen Kürbisse an, ob es ihnen gut ging und ob sie schon reif waren für die Ernte.





Wir wurden dann alle gewaschen, und getrocknet. Ein Teil der Kerne wurde geröstet und zu wertvollem Kürbiskernöl gepresst, ein Teil zu Knabberkernen verarbeitet.





Das Kernöl und die Knabberkerne werden dann im Hofladen oder im Lebensmittelgeschäft verkauft.

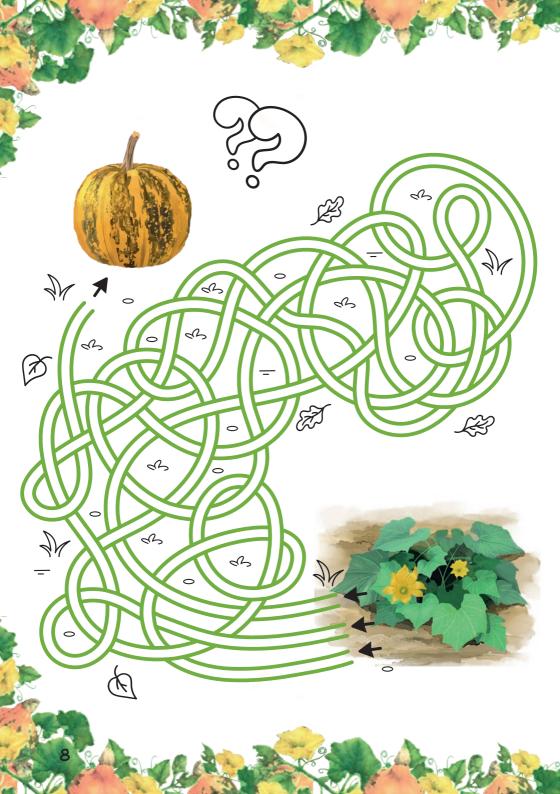


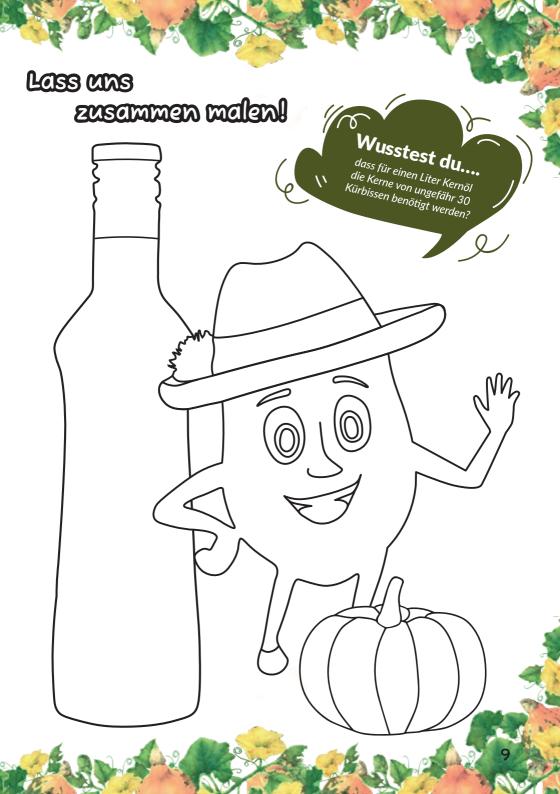
dass Kürbiskerne und Kürbiskernöl tolle Lebensmittel sind, da sie hochwertige Fettsäuren, Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Kupfer, Zink und Vitamin E enthalten?

Im nächsten Jahr werden wieder Kürbiskerne auf den Feldern ausgesät. So schließt sich der Jahreskreis und alles beginnt von Neuem.

und ich ...
ich wurde ausgewählt, um euch
diese Geschichte zu erzählen:









### Vanilleeis mit Kernöl & Kürbiskernen

#### 1 Portion EIS

2 Kugeln Vanilleeis etwas Schlagobers (steif geschlagen)

#### ZUM GARNIEREN

1 TL Steirerkraft Kürbiskernöl g.g.A.

1 TL Steirerkraft Kürbiskerne gehackt Minzeblätter

#### ZUBEREITUNG

In einer Glasschale zwei Kugeln Vanilleeis anrichten. Mit einem Dressiersack einige Tupfen Schlagobers aufspritzen und alles mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Anschließend die gehackten Kürbiskerne darüberstreuen und mit Minzeblättern garnieren.

und nun schnapp dir gleich einen Löffel und genieße das köstliche Eis!



#### **Impressum**

Estyria Naturprodukte GmbH Wollsdorf 75 8181 St. Ruprecht/Raab www.estyria.com

Autorin: Bettina Pabst Autorin des Buches "Kürbis für die Schönheit" Homepage: freya.at/autorinnen/pabst-bettina/ Layout: Estyria Naturprodukte GmbH Druck: Klampfer Druck Universitätsdruckerei

1. Auflage September 2023 40.000 Stück Erstellt im Zuge der Aktionstage der Bäuerinnen





Liebe Kinder,

begleitet Seppi, den Kürbiskern, bei seinem Abenteuer!

Außerdem findet ihr im Büchlein Rätsel, Bilder zum Ausmalen und sogar ein schmackhaftes Rezept. Viel Freude beim Lesen und Entdecken!

