

## Tag der Erde – wir waren dabei



Am Sonntag den 21.4.2024 fand von 12-17 Uhr der diesjährige Tag der Erde- der internationale Umweltschutztag am Regionalpark Portal Weilbacher Kiesgruben statt. Über 40 Aussteller beteiligten sich und haben Informationen rund um Umwelt, Natur, Garten, Klimaschutz und Energieberatung angeboten.



Es wurden auch kostenfreie Shuttlebusse in Kooperation mit MTV und HBL zur Verfügung gestellt. Die Teilnahme war kostenlos, der Eintritt frei.

Zu sehen gab es viele interessante Aktivitäten rund um die Themen Klimaschutz, Fairer Handel, Soziales, Ökologie und Kunsthandwerk. Neben Informations-, gab es Mitmachangebote für Groß und Klein.

Der Kern der Botschaft am Tag der Erde: Tut etwas für die Erde, demonstriert euer Anliegen am „Earth Day“, seid umweltfit jeden Tag.

Auch wir waren an Stand Nummer 27 vertreten.

Die Berufsorientierungsstufenklassen Müslibar und Nähstübchen haben afrikanische Crespelle selbstgemacht und upgecycelte Artikel aus dem Nähstübchen verkauft. Die Schüler Rafat und Valerijo haben mit Frau Wente, Frau Kräupl-Martin und Herrn Lehmann den Stand betreut.



Die Crespelle, hergestellt nach einem Rezept und mit der Hilfe einer eritreischen Mutter einer unserer Schülerinnen, waren ein voller Erfolg. In Afrika unter dem Namen „Injera“ bekannt ist das weiche, gesäuerte Fladenbrot aus Teffmehl. Es wird traditionell in Äthiopien und Eritrea gegessen. Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss. Dann werden daraus weiche Fladen gebacken, die ähnlich wie die französischen Galette leicht mit den Fingern zu zerteilen sind.



# CRESPELLE - afrikanische Fladen mit Füllung

**Selbst gemacht**  
**Ohne Farbstoffe**  
**Ohne Konservierungsstoffe**  
**Ohne Geschmacksverstärker**  
**Alle Zutaten Bio-Qualität**

## Zutaten Füllung Quinoa-Crespelle

- Hülsenfrüchte (Quinoa, Couscous, Rote Linsen)
- Zitrone, Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl

## Zutaten Füllung Spinat-Crespelle

- Spinat
- Frischkäse
- Zwiebeln
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zutaten Füllung Grillgemüse-Crespelle

- Gemüse (Auberginen, rote und grüne Frühlingszwiebeln, Zucchini, Lauch, braune Champignons)
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

## Zutaten Füllung Coleslaw-Crespelle

- Coleslaw/ Krautsalat (Weißkohl, Karotte, Joghurt)
- Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Zitrone



## Zutaten Teig (afrikanische Pfannkuchen)

- Vollkorndinkelmehl
- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl



## Soße über Füllungen (optional)

- Joghurt
- Kichererbsen
- Kalamansi
- Salz, Pfeffer



**Sprechen Sie uns an – wir erzählen  
über die Zubereitung, Nachhaltigkeit  
und unserem Schülerprojekt der  
Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule  
Hofheim**

Preis:

