

Foto: stockfoto

Elias Nessier (6) aus Münster (VS) ist begeisterter «Schweizer Jäger»-Fan und hat uns diese tolle Zeichnung von seinem Opa auf der Hirschjagd gemalt. Vielen Dank dafür, lieber Elias!

Pinnwand



Wir veröffentlichen monatlich Zeichnungen und Bilder unserer Frechdachs-Leser! Schickt uns diese doch bitte an die Frechdachs-Redaktion.

Impressum

«Schweizer Jäger»
Redaktion Frechdachs
Nina Gansner-Hemmi
Parschientstr. 12, 7212 Seewis Dorf
Telefon 081 325 22 71
gansner.hemmi@gmail.com
Illustrationen: Doris Lecher
Layout: Heidi Kälin Diethelm
www.frechdachs.li

Frechdachs

Hallo Kinder

Das Frühlingswetter lockt nach draussen in die Natur. Nicht nur die warme Frühlingssonne wartet im April auf uns – wie heisst es doch? Genau: «Der April macht was er will»! Aber genau das geniessen wir in vollen Zügen. Egal ob wir draussen im lauen Frühlingsregen unterwegs sind und mit den Gummistiefeln in einer Regenpfütze plantschen, oder bei wunderbarem Sonnenschein und fröhsommerlichen Temperaturen ein erstes Picknick veranstalten – es ist einfach schön, an der frischen Luft unterwegs zu sein. Und noch schöner wird's, wenn wir die Verpflegung für unsere Pirschgänge gleich selber machen! Viel Spass dabei!

Euer Frechdachs



www.dorislecher.ch

Süsser Salsiz?

Was nimmt man als Picknick mit für die ersten Pirschgänge draussen? Der Frechdachs packt immer Wasser, ein Stück Brot und einen Salsiz in den Rucksack. Nun hat er für euch eine lustige Idee für einen «etwas anderen Salsiz» gefunden. Damit überrascht ihr bestimmt die ganze Familie!

Zuerst zerkleinert ihr die Kägi fret und Butterbiscuits mit einem Messer, oder wie der Frechdachs mit einem Wiegemesser in einer Schüssel (Bild rechts).

Nun würfelt ihr die Dörraprikosen fein. Die Schokolade und die Butter schmelzt ihr in einer Pfanne bei kleiner Hitze und mischt alles zusammen (Bild rechts). Die Masse muss nun auskühlen, bis sie fest aber noch formbar ist.

Dann teilt ihr die Masse in 3 bis 4 Portionen und verteilt diese auf ausgelegte Stücke Haushaltsfolie. Wickelt die Folie darum und formt damit runde Rollen, die ihr dann von Hand oder mit einem Schneidbrettchen in mehr oder weniger rechteckige Salsiz-Form bringen könnt. Diese süssen Salsize müsst ihr nun noch in der Folie eingewickelt für zirka 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen. Danach rollt ihr sie vorsichtig aus der Folie und wendet sie im Puderzucker – und schon sehen sie verblüffend echt aus! (Bild links)

Oder wer erwartet hier wirklich eine Süssigkeit anstelle einer Trockenwurst-Spezialität? «An Guata»!



Idee Kägi AG