



## **Kindergruppen – Aktion** **Halloween-Kürbis**

Ende Oktober in der Nacht vor Allerheiligen feiern wir seit einigen Jahren Halloween. Die Kinder haben großen Spaß sich zu verkleiden und auf Süßigkeiten-Jagd in ihrer Nachbarschaft zu gehen, beliebt sind auch die ausgehöhlten und beleuchteten Kürbisse.

Auch bei uns gibt es in der Nacht vor Allerheiligen die Tradition des Rübengeister-Schnitzens. Das Rübengeistern war und ist ein Herbstbrauch von Kindern in verschiedenen Regionen Deutschlands. Dabei wird in eine ausgehöhlte Rübe (meist Futterrübe, selten auch Herbstrübe) ein Gesicht geschnitzt und von innen durch eine Kerze beleuchtet. Heute werden anstatt der Rüben Kürbisse verwendet.

Auch in der Kindergruppe kann es viel Spaß machen solche Rüben- oder Kürbisgeister zu schnitzen. Gemeinsam mit den Eltern kann dann ein schöner Abend verbracht werden, wenn die Geister im Dunkeln entzündet werden. Gleichzeitig liefern die Kürbisse genug Material um eine leckere Kürbissuppe für alle gemeinsam zu kochen.

### **Vorgehensweise:**

- Im Allgemeinen werden frisch geerntete Futter- oder Zuckerrüben und/oder Kürbisse mit einem Löffel ausgehöhlt und mit einem Messer die grotesken Fratzen eingeschnitten. So verziert sind es schaurig, schöne „Spukgebilde“, wenn dann eine Kerze im Inneren die Gesichter im Dunkeln zum Leuchten bringt. Üblicherweise werden ein Deckel, Mund-, Nasen- und Augenöffnungen in die Rüben bzw. Kürbisse geschnitzt.
- Das ausgehöhlte Innere der Kürbisse sollte von den Kürbissamen befreit werden, dann lässt sich daraus eine wunderbare Kürbissuppe kochen, die nach harter Arbeit von allen gemeinsam verspeist werden kann.

### **Rezeptvorschlag für 10 Portionen:**

- 2 kg Kürbisfleisch
- 500 g Karotten
- 500 g Kartoffeln
- 2-3 große Zwiebeln
- Etwas Öl zum Andünsten
- 1 Becher süße Sahne
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, wer mag auch ein bisschen Curry und Petersilie (getrocknet oder frisch)



Den Kürbis auch ganz lassen, und von innen mit einem Löffel auskratzen, um später einen Halloween-Kürbis daraus zu machen. Dann muss man das Fruchtfleisch mit einem Löffel Das Ausgekratzte evtl. in kleinere Kürbisstücke würfeln. Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten, dann die Karotten und Kartoffeln ebenfalls kurz anrösten. Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Curry und Petersilie würzen. Circa 45 Min. kochen lassen, dabei die Hitze auf kleine Flamme herunterstellen. Mit einem Pürierstab die Suppe pürieren und abschmecken. Am Schluss noch die Sahne vor dem Servieren unterrühren.

### **ACHTUNG!!!**

Hier bietet sich eine Gelegenheit die Eltern mit einzubinden und eine aktive Elternarbeit zu leisten. Das gemeinsame Rüben- oder Kürbisschnitzen zusammen mit der leckeren Kürbissuppe bietet die Chance sich und die Arbeit der Kindergruppe den Eltern aber auch der Öffentlichkeit durch geeignete Medienarbeit vorzustellen und gemeinsam in Kontakt zu kommen.

Viel Spaß!

