

En partenariat avec



ÄPPELDONUTS

Fir 4 Persounen:

8 Äppel
2 Eeër
1 Glas Waasser
1 Glas Mëllec
400 g Miel (am léifsten Vollkarmiel)
1 Pouz Salz
Zocker, Hunneg oder Ahornsirop
Kokosfett oder Ueleg fir unzebroden

Bei den Äppel mat engem Stiecher de Batz eraushuelen an a ronn Scheiwen schneiden (2 cm déck). D'Miel, d'Eeër, d'Salz, d'Waasser an d'Mëllec mam Mixer gutt verréieren. No a no d'Äppelscheiwen an den Deeg zappen an dann an enger Pan mat dem Fett schéi goldgiel baken. Dono mat Zocker, Hunneg oder Ahornsirop séissen.

UEBSTZÄIT AM BONGERT!

Mee wat ass iwwerhaupt e Bongert?

An engem Bongert sti grouss Uebstbeem mat héije Stämm. Un deene Beem wuessen Äppel, Bieren, Quetschen, Kiischten, Mirabellen, Nöss asw. D'Friichte vun de Beem iesse mir an en Deel gött zu Jus, Kuch, Gebeess, Kompott oder Schnaps verschafft.

Faarweg Bléien am Fréijoer, eng Plaz am Schiet am Summer, gutt Uebst am Hierscht an al Beem am Wanter – am Bongert kann een zu all Joreszäit eppes erliwen.

An engem Bongert ass awer och eng Wiss ënnert de Beem. An der Wiss wuesse Grieser a Kraider an et liewen do vill verschidden Déiere wéi z. B. Insekten, Spannen, Vullen, Mamendéieren asw.

Een Déier, wat immens vun de Bongerten ofhänkt, ass de Steekauz, déi klengsten Eil hei zu Lëtzebuerg. Hie mécht säin Nascht an den Hiele vun alen Uebstbeem. Nuets geet hien op der Wiss, ënnert de Beem, op d'Juegd no Insekten oder Wierm. Dobäi ass hien oft zu Fouss ënnerwee a kann erstaunlech séier lafen.

Fir de Steekauz ass et immens wichteg, dass d'Bongerte mat hiren ale Beem erhale bleiwen an dass och nei Beem geplanz ginn!



© Guy Conrady

Wann dir méi wëllt iwwert de Bongert a seng Bewunner gewuer ginn, da kënnt dir dës flott Broschür mat villen Informatiounen, Rezepten, Bastelsaachen a Rätselen am Haus vun der Natur bestellen oder bei eis siche kommen:

natur&ëmwelt a.s.b.l.
5, route de Luxembourg
L-1899 Kockelscheuer
Tel. 29 04 04-1
secretariat@naturemwelt.lu
www.naturemwelt.lu

