

Lecker Olchi-Schmaus

Die Olchis haben einen ganz besonderen Speiseplan. Darauf steht nur, was so richtig schön alt und gammelig ist: Alte Schuhsohlen füttern die Olchis weg wie ein Wiener Schnitzel. Rostige Nägel schmecken jawohl besser als jedes Gummibärchen. Und Schnürsenkel sind überhaupt die allerbesten Spaghetti. Fast genauso lecker sind die folgenden Rezept-Ideen. Probieren Sie es aus!

Olchi-Brötchen

Zutaten:

- ½ Brötchen
- 3 kleine Gewürzgurken
- 1 frische Minigurke
- etwas Frischkäse
- grüne Lebensmittelfarbe
- 2 Pfefferkörner
- 1 Scheibe Käse
- 1 Schnittlauchhalm (oder Petersilienstängel)

So geht's:

In die Brötchenhälfte seitlich drei Löcher bohren und die Gewürzgurken hineinstecken (evtl. vorher etwas kürzen).

Den Frischkäse mit der Lebensmittelfarbe einfärben und das Brötchen damit bestreichen. Von der Minigurke schräg ein Stück abschneiden und als Nase auf das Brötchen legen.

Aus der Käsescheibe zwei runde Augen schneiden und die Pfefferkörner als Pupille nutzen.

Zum Schluss noch mit dem Schnittlauch einen Mund formen.



Olchi-Omas Matschbilder

Zutaten:

- Schokocreme
- Esspapier (eckig)

So geht's:

Den Finger in die Schokocreme stippen und schöne Matschkleckse auf das Esspapier malen. Im Kühlschrank trocknen lassen.

Olchi-Brühe

Zutaten:
Apfelsaft
Mineralwasser
Waldmeistersirup

So geht's:

Das Glas halb mit Apfelsaft füllen. Zwei Löffel Waldmeistersirup hinein geben und mit Mineralwasser auffüllen. Aus grünem Papier einen Olchikopf ausschneiden, Gesicht aufmalen und mit Klebefilm an einem Strohhalm befestigen.



Schimmel-Muffins

Zutaten:
Für den Teig:
100 g Zucker
2 EL Grieß
2 Eier
1 Pk Vanillepuddingpulver
600 g Magerquark
5 TL Öl

Für die Streusel:
75 g Zucker
75 g Butter
100 g Mehl
grüne und blaue Lebensmittelfarbe

So geht's:

Quark, Eier und Öl vermischen, dann Zucker, Puddingpulver und Grieß dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig auf ca. 12 Muffin-Förmchen verteilen.

Die Butter mit Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten. 1/3 des Teiges mit grüner, 1/3 mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Nun die drei Streuselsorten auf die Förmchen verteilen. Bei 180° C ca. 30 Minuten backen.



Tipp

Mehr Rezepte und Tipps finden Sie im oberolchigen Partybuch und auf www.vgo-schule.de.

Olchi-Mamas Kochbuch

Schmuddeltopf mit Soße, Fischgrätzpampe, modrige Drahtsuppe, muffiger Erdkrümelkuchen, papziger Packpapier-Salat, ... Ihre Kinder haben noch mehr Ideen für wahrhaft olchige Speisen? Dann mal los: Fertigen Sie mit Ihrer Gruppe Olchi-Mamas Kochbuch an, und erfinden Sie olchige Gerichte mit muffelfurzigen Zutaten. Jedes Kind steuert ein Rezept bei, das in einem Gemeinschaftsbuch gesammelt wird.

Spiel: „Ich koche einen Olchi-Eintopf und ...“

„Eintopf!“, sagt Olchi-Mama. Wie wär’s damit: verkohlte Schuhsohlen, fein zerstoßen, dazu ein paar Knochen vom Huhn, Gräten vom Fisch, Rinde vom Baum, dazu weiße Zahnpasta und in die Brühe eine Prise Feinwaschmittel, ...“
(aus: Die Olchis räumen auf)

Spielen Sie eine Variante des Spiels „Kofferpacken“. Beginnen Sie mit dem Satz: „Ich koche einen Olchi-Eintopf und gebe xxx hinein.“ Die Kinder wiederholen nun reihum diesen Satz und fügen jeweils eine weitere Zutat hinzu. Die Zutatenliste wird also immer länger. Wer eine der Zutaten vergisst, scheidet aus, bis zum Schluss der Eintopfprofi übrig bleibt.



Olchige Platzsets und Serviettenringe

Zu einem Olchi-Mahl gehört auch die passende Tischdekoration. Lassen Sie die Kinder olchige Bilder auf DIN A3-Papier malen oder kleben. Anschließend laminieren Sie diese, damit sie nach dem Essen abgewischt werden können. Für Serviettenringe benötigen Sie lediglich Toilettenpapierrollen, Tonkartonreste und Klebstoff. Schneiden Sie die Toilettenpapierrollen in je drei Ringe. Diese bekleben die Kinder nun mit olchigen Motiven (z.B. Knochen, Fischgräte, Schuh, Fahrradölfflasche), die sie aus Tonkarton ausschneiden.

