

Eva Pilgrim

Setz jetzt die Schere an, bevor es zu spät ist!

Es gibt KEINEN Planet B!

Wir RETTEN Die WELT

Mit Experimenten, Challenges und DIYs rund um die 17 Nachhaltigkeitsziele der UN

FRIEDEN IST FÜR JEDEN DA!

Wer das nicht kapiert, sollte mal hier reinschauen

GEMEINSCHAFT
ARMUT
BILDUNG

ENERGIE SPAREN

...überall kann was getan werden, man muss nur anfangen!

Zeig allen was man mit Schere, Kleber und Co. alles machen kann!



1 KEINE ARMUT



2 KEIN HUNGER



3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



4 HOCHWERTIGE BILDUNG



5 GESCHLECHTERGLEICHHEIT



6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINRICHTUNGEN



7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE



ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

HAGEBUTTENTEE

Wusstest du, dass sich Wildrosen im Herbst in Hagebutten verwandeln? In den roten Beeren stecken dann viele Vitamine, vor allem aber unheimlich viel Vitamin C (Mehr noch als in Orangen und Zitronen). Wenn du also dein Immunsystem stärken möchtest, geht das mit Hagebutten besonders gut.

Ein Tee davon schmeckt toll.

- 100 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1½ Päckchen Trockenhefe
- 1150 ml lauwarmes Wasser

Hagebutten ernten:

Schneide ab September die kleinen roten Beeren vom Strauch.

TIPP:

Für das Fähnchen am Teebeutel nutzt du am besten was du schon zu Hause hast. Ein Stück Papier kann anschließend in die Biotonne. Eine Perle oder ein Stück Washi-Tape kann weiterverwendet werden.

Hagebutten waschen und schneiden: Wasche die Beeren und entferne beide Enden. Sind die Hagebutten noch fest, halbiert man sie mit einem Messer. Sind die Hagebutten nach dem Frost bereits weich, zerdrückt man sie einfach mit einer Gabel.

Hagebutten trocknen: Feste Hagebuttenhälften kannst du auch trocknen. Dazu legst du sie am besten ein paar Tage ausgebreitet an einen warmen Ort. Bewege sie immer mal wieder, bis sie von allen Seiten gut getrocknet sind. Eine besonders leckere Mischung bekommst du, wenn du außerdem noch Apfelschalen klein schneidest und trocknest.

Zubereitung: Für eine Tasse Hagebuttentee kommen dann 1 Esslöffel zerkleinerte Hagebutten mitsamt der Kernchen in einen Beutel. Wenn du ein altes T-Shirt aus Baumwolle hast, kannst du daraus kleine (13 cm x 13 cm) Quadrate schneiden, mit Hagebutten befüllen und mit einem Faden verschließen. Am besten lässt du den Beutel ein paar Stunden im Wasser liegen, bevor du alles aufkochst. Dadurch schmeckt dein Tee später noch intensiver.

Fertig ist der Hagebuttentee!

TIPP:

Es gibt viele verschiedenen Rosenarten, die zu Hagebutten werden. Giftig sind keine - du kannst daher alle sammeln, die du findest.





MEINS WIRD DEINS

So geht's:

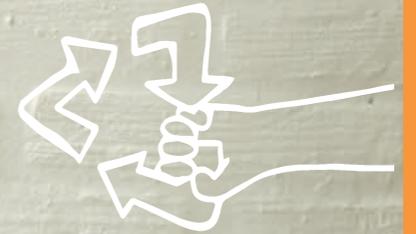
Wenn du Lust hast deine Kiste bunt zu gestalten, mach das unbedingt. So werden sicherlich einige Leute darauf aufmerksam, wenn sie am Straßenrand steht. Was sie dann noch braucht ist ein „ZU VERSCHENKEN“-Schild.

Fertig gestaltet befüllst du die Kiste mit den alten Sachen, die du gerne verschenken möchtest und ab damit nach draußen!

Du kannst Dinge, die du nicht mehr benötigst, die aber noch gut sind, natürlich auch verkaufen. So freut sich jemand anderes darüber und du kannst dir noch etwas Geld mit dem Verkauf verdienen.

Du brauchst:

- eine alte Kiste oder einen leeren Karton
- ein paar Stifte oder Farben
- evtl. Stoffreste, Karton, Holzstab zum verschönern.



Beachte, wenn du eine „Zu Verschenken-Kiste“ aufstellst:

Stelle sie am besten auf dein eigenes Grundstück oder dicht an die Hauswand, so dass sie niemanden stört.

Auf dem Gehweg sollte sie nicht länger als einen Tag stehen bleiben.

EXPERIMENT WASSER FILTERN



So geht's:

1. Stich in jeden Becher unten ein Loch und befülle sie jeweils bis zur Hälfte mit Erde, Steinen, Kies oder Sand.
2. Wenn du im Moment kein Schmutzwasser in Pfützen findest, kannst du es ganz einfach selbst herstellen. Mische dazu, was du draußen findest, in einem Glas mit Wasser – das kann z. B. Dreck, Blätter, Sand oder Ähnliches sein.
3. Nun stapelst du die Becher zu einem Turm ineinander. (Reihenfolge: Sand/Kies/Steine/Erde) und stellst sie auf die Öffnung eines Einmachglases.
4. Gieße nun langsam dein schmutziges Wasser in den obersten Becher und warte ab, was passiert.

Beobachtung:

Das Wasser wird durch die verschiedenen Schichten Kies und Sand vom Schmutz befreit und auf natürliche Weise gefiltert. Es ist beinahe völlig klar geworden.



Du brauchst:

- Leere Joghurtbecher oder leere Pflanztöpfe
- Schmutzwasser aus einer Pfütze oder selbst gemischtes Dreckwasser
- Erde und Gras
- kleine Steine
- feiner Kies
- Sand
- Einmachglas

Erklärung:

Das Grundwasser, das sich unter der Erde sammelt, ist sauber. Das liegt daran, dass es über Monate bis hin zu Jahren durch die verschiedenen Gesteinsschichten sickert und hierbei immer mehr gereinigt wird. Dadurch, dass diese Schichten viel dicker sind als in unserem Experiment, ist das Wasser irgendwann vollkommen rein und frei von Verschmutzungen.



Das Grundwasser sammelt sich in kleinen und großen Hohlräumen unter der Erde. Um an dieses Wasser heranzukommen bauen wir Menschen tiefe Brunnen, um es dann zum Duschen, Kochen oder auch Trinken zu verwenden.

Eine Kläranlage, die unser Abwasser reinigt, arbeitet übrigens ähnlich wie in diesem Experiment. Da das Wasser aber anschließend nicht zu 100% gesäubert ist, wird es nicht als Trinkwasser genutzt, sondern in Flüsse geleitet.



Hey wie ist's?

**Erzähl Riida und der
Autorin Eva Pilgrim, wie
dir das Buch gefällt.**

→ Jetzt QR-Code scannen!



BUTTER SELBER MACHEN

Energie aus Muskelkraft

Um anstrengende Arbeiten zu verrichten, verwenden wir Menschen immer weniger unsere eigene Energie. Wir lassen sie lieber von Technik übernehmen, die viel Strom bzw. Öl verbraucht.

Viele der Arbeiten könnten wir aber mit unserer Muskelkraft machen! Für die Umwelt und das Klima wäre es auf jeden Fall besser und es macht ein gutes Gefühl, etwas mit den eigenen Händen herzustellen.

Probiere es aus und mache deine Butter selbst!

Du brauchst:

- Bio Sahne 30% Fett
- Einmachglas mit Schraubverschluss
- Schüssel mit kaltem Wasser

Zur Produktion von Butter braucht man sehr viel Milch. Oft kommt die Butter im Supermarkt von Kühen in Massentierhaltung.

Margarine wird aus Pflanzen gewonnen und die Produktion ist erst einmal nachhaltiger als die von Butter. Schaue beim Kauf darauf, dass kein Palmöl in der Zutatenliste steht. Denn für Palmöl wird viel Regenwald gerodet.

So geht's:

1. Befülle ein sauberes Einmachglas bis zur Hälfte mit Sahne. Den Deckel gut verschließen und schütteln was das Zeug hält! Am besten wechselst du dich dabei mit anderen ab. Zuerst wird dabei die Sahne zu Schlagsahne.
2. Wenn du dann weiter schüttelst entsteht ein Butterklumpen und die Buttermilch. Die kannst du trinken, sie schmeckt sehr lecker!
3. Hole die Butter aus dem Glas und drücke sie einmal so kräftig zwischen deinen Händen, dass die restliche Flüssigkeit austritt. Mit den Milchresten wäre sie nicht lange haltbar. Dafür legst du sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser und drückst die Butter mit dem Löffel so lange aus, bis das Wasser nicht mehr trüb wird. Dafür musst du das kalte Wasser nochmal austauschen.
4. Bringe deine Butter in Form. Dafür kannst du sie in eine kleine Tasse, in Eiswürfelformen oder auch in ein Einmachglas drücken. Dann in den Kühlschrank stellen bis sie wieder richtig fest ist.

Variation:

- Rosmarin klein hacken und Zitronenschale reiben und mit etwas Salz unter die Buttermasse rühren, bevor du sie in die Form streichst
- Kräuterbutter mit klein geschnittenem Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch