

Waldaktionen für Kita und Schule - praxisbewährt und empfohlen vom Waldpädagogik-Team von HessenForst

Adventsspiel: Walnussmemory

In der Vorweihnachtszeit gibt es wieder frische Walnüsse – entweder selbst gesammelt oder im Supermarkt (es gibt auch heimische..)



Material:

- 15 Walnüsse (je nach Anzahl Mitspielenden abschätzen – pro Spielendem mind. 3 Walnüsse)
- Nussknacker
- Haushaltsmesserchen oder Metallspatel

So geht's:



Die Walnüsse dürfen erstmal geknackt und der Inhalt verschmaust werden. Aber Achtung: beim Knacken sollten beide Hälften ganz bleiben. Daher besser einige Walnüsse mehr einkalkulieren. Es geht ganz gut auch, die Walnuss am stumpfen Ende mit einem Haushaltsmesserchen oder einem Metallspatel auseinanderzuspalten. Mit dem Messerchen können die Walnuskerne ganz gut herausgeholt werden.

Das Memory:

Dies ist ein Tisch- oder Bodenspiel. Dazu werden die Walnusshälften auf einen Haufen gelegt. Nun darf jeder Mitspielende der Reihe nach zwei passende Walnusshälften finden.

Daran wird man merken, dass nur die ursprünglich geteilten Hälften zueinander passen.

Derjenige, der am meisten Hälften zueinandergefügt hat, wird „Walnusskönig/ Walnusskönigin“ und bekommt einen Preis. Oder darf als erster bei gebackenen „Walnussecken“ zugreifen o.ä.



Rezept für mehlfreie Walnussecken:

12 Portionen

- 200 g Datteln, getrocknet
- 150 ml Orangensaft
- 4 Eier
- 4 EL Haferflocken, grob
- 100 ml Walnuss-, Nuss- oder Rapsöl, kalt gepresst
- 1 Prise Salz
- 300 g Walnusskerne
- 1 Msp. Kardamom
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 100 g Couvertüre

Zubereitung

- Backofen auf 120 Grad Umluft vorwärmen.
- Datteln würfeln, 15 Minuten in Orangensaft einweichen und anschließend pürieren.
- Eier binnen Minuten mit dem Dattelpüree schaumig schlagen. Das Öl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen. 1 Prise Salz zugeben.
- Walnusskerne mahlen und mit Backpulver mischen. Die eben genannten Zutaten, die Haferflocken und den Kardamom mit dem Spatel vorsichtig unter die Ei-Dattelmasse mischen.
- Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen. 60 Minuten backen.
- Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend in 3 x 3 cm große Quadrate oder in Rauten schneiden. Je nach Geschmack Couvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und die Ecken verzieren.

Ein Tip am Rande: findet man in der Nachbarschaft keinen Walnussbaum, kann ein Walnussbaum als „Patenkind“ adoptiert werden. Damit unterstützt man heimische Produktion. Diese Walnüsse kommen aus Deutschland. (s. z.B. Hof Windkind <https://www.hofwindkind.com>)