

Müll im Essen, Essen im Müll

Özel Antalya Bahçesehir
Anadolu Lisesi

Gülbahar Ersoyol - Lara Yıldırım

Selim Kutlu - Pars Yönter

Yağmur Yılmaz

Mehmet Ümit Duran



**UMWELTFREUNDLICHES
EUROPA**



Erasmus+



**Bahçesehir
Koleji**



Orangen- marmelade

Das ist eine
Orangenmarmelade.
Sie ist in der Türkei und
besonders an der
Mittelmeerregion sehr
beliebt.



Orangen- marmelade

Die Schalen der Orangen wirft man nicht weg.

Man sammelt sie, schneidet sie dann in kleine Teile und kocht sie in einem Topf.

Vor dem Kochen kommt da noch etwas Zucker drauf. Damit die Marmelade süß und nicht sauer wird.



Zitronenkuchen

Auch die Schalen der Zitronen wirft man in der Türkei nicht weg.

Man schneidet sie in kleine Teile und rührt sie dann im Teig.



A glass of water and a bowl of strawberries in the background.

Yumurtalı Ekmek

Brot von gestern schneidet man in Scheiben. Danach beschmiert man sie mit Eiern und bratet sie in einer Pfanne.



Yumurtalı Ekmek

Am Ende sieht es dann so aus. Dies isst man gerne zum Frühstück.

Ekmek Kadayıfı

Das ist ein Dessert, das man auch aus Brot von gestern macht.



Ekmek Kadayıfı / die Zutaten

- 3 Eier
- Zucker
- Mehl
- Vanille
- Milch
- Kokosnus
- Sahne

Die Zutaten, die wir Ihnen vorgelesen haben, kommen alle in eine Schüssel. Mit einem Mixer wird das Ganze gerührt und danach über das Brot gegossen. Das Brot landet dann im Ofen. Dort bleibt es auch eine Zeit lang.

Sobald das Dessert fertig ist, kommt eine starke Sahne darauf.



Kirschentee

Kirschentee

Sobald die Kirschen auf den Markt kommen, wirft man die Kirschstiele nicht weg.

Man sammelt sie und lässt sie trocknen. Danach kocht man die Kirschstiele.



Kirschentee

Was raus kommt, das trinkt man dann als Tee.

Dieser Tee ist sehr gesund und stärkt das Immunsystem.





**UMWELTFREUNDLICHES
EUROPA**



Danke Schön 😊