



"Zauberhaftes Orangen-Ebereschen Gelee"

Zutaten:

250 gr Ebereschenbeeren
2 Bio-Orangen
1 halbe Liter Wasser
1 halbe Vanilleschote
Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Orangenschalen-Zesten abziehen und Orangen auspressen. Zesten, Ebereschenbeeren, Wasser und Vanille in einen Topf geben, aufkochen und eine halbe Stunde sanft köcheln lassen. Abkühlen und einen halben Tag ziehen lassen. Abseihen und die Flüssigkeit zusammen mit dem Orangensaft abwägen. Mit der gleichen Menge Gelierzucker in einen Topf geben. Einige Minuten sanft kochen lassen, Gelierprobe machen, in ausgekochte, saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Fragen, Bedenken und Antworten

Soll auf den Flächen des Staatswaldes im Arnsberger Wald ein Nationalpark eingerichtet werden?

Es gibt viele Fragen und Befürchtungen, es gibt zustimmende Stimmen und ablehnende Meinungen.

Wir Naturschutzvereine aus dem Kreis Soest und dem Hochsauerlandkreis begrüßen die Idee eines Nationalparks aus guten Gründen!



Arnsberger Wald

"kulinarisch"



Fortschreitender Klimawandel und massives Artensterben erfordern in NRW schnellstmöglich gegenzusteuern.

Darum ist es sinnvoll aktiv einen Nationalpark im Arnsberger Wald zu unterstützen.

Mit dem Café auf'n Käffken in Möhnesee Wamel laden wir vom 15.09. bis 04.10.24 herzlich ein den Arnsberger Wald zu genießen!

