

# BLÉI ~ VUM SÉI

Herstellung von kosmetischen Produkten auf Pflanzenbasis wie: Seifen, Bade- und Pflegeöle, Cremes, Shampoo.



Schulkinder der 3. Klasse der Regionalschule Obersauer sind nach Noertrange gefahren. Dort hat ihnen Georges Keipes von der Kooperative Bléi vum Séi die Herstellung von Kräuterbonbons nicht nur gezeigt, sondern sie durften ausnahmsweise auch mithelfen. Ihre Eindrücke haben sie in einer Fotoreportage festgehalten.

**KOOPERATIVE Bléi vum Séi**  
Gründung im Dezember 2003

**Kontakt:**  
16, op der Louh  
L-9676 Noertrange  
Tel.: 95 97 44  
bvs.naturpark.lu  
bvs@naturpark.lu

Weitere Produkte sind: Kräuteressig und Liköre sowie Kräuterbonbons.

**Spezialität Loumellen:** Einzigartige Kräuterbonbons mit Eichenrindenextrakt (lux. Lou), ohne Farbstoffe sowie künstliche Aromastoffe



Zutaten



fertige Bonbons



Georges schält die Rinde von einer Eiche ab.



zerkleinerte Eichenrinde (Lou)



Christophe gießt einen halben Liter Wasser in einen Topf.



Danach schüttet Georges Zucker in das erhitzte Wasser.

Mit einem extra großen Holzlöffel rührt Georges die köchelnde Masse um. Wir dürfen auch rühren.



Noah und Louis kochen Lohe in heißem Wasser.



Georges zeigt uns einen Trick, um herauszufinden ob, das Gemisch 150°C heiß ist. Er hält seine Brille über den Topf, um zu sehen ob sie beschlägt. Bei 150°C ist das Wasser verdampft und die Brille beschlägt nicht mehr.



Jetzt wird Glucose in den Topf geschüttet. Das ist so etwas wie eine weiche Zuckermasse.



Georges schüttet die Bonbonmasse auf ein eingefettetes Blech. Tania verrührt die Masse.



Wir fügen der Masse verschiedene Aromen bei. Lohe, Pfefferminze und Orange. Die klebrige Masse muss immer wieder umgeschlagen werden. Sie wird schnell hart.



Noah und Louis pudern alles mit Talkpulver ein, damit die Bonbons nicht festkleben.



Endlich wird die Bonbonmasse durch die Presse gedrückt.



Dann sind die Kräuterbonbons fast fertig. Wir müssen sie nur noch auseinander rütteln.

Mmm sind die lecker!