

TEXTILIEN VON COCOLINO

Direkt bestellen bei: Schwob & Co. AG, Leinenweberei,
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf, www.schwob.ch

COCOLINO-Cap

In Rot oder Gelb, Baumwolle,
mit verstellbarem Verschluss.
Für Kinder Stück CHF 9.50
Für Erwachsene Stück CHF 12.–

COCOLINO- Kochschürze

100% Baumwolle, mit 4-farbigem
COCOLINO-Druck, rundum pas-
PELLIERT in Farbe Rot, waschbar
bei 60°, Bügeln auf der Rückseite.
Stück CHF 18.–



COCOLINO- Kochhandschuh

Gelb, einseitig mit Teflon
beschichtet.
Stück CHF 12.–



COCOLINO GESCHENKARTIKEL

Kochbücher und Kalender direkt bestellen bei:
Cocolino, Moospinte, Wiggiswil, 3053 Münchenbuchsee,
www.cocolino.ch oder in allen Buchhandlungen.

Das Ferientagebuch

Kochen mit Cocolino CHF ~~29.90~~ **NEU CHF 24.90**

Das Abenteuerbuch

Kochen mit Cocolino CHF ~~29.90~~ **NEU CHF 24.90**

Das Weltreisebuch

Kochen mit Cocolino CHF ~~29.90~~ **NEU CHF 24.90**

Das Dessertbuch

Kochen mit Cocolino CHF ~~29.90~~ **NEU CHF 24.90**

COCOLINO-Song

CD zum Mitsingen, Musik und Text von
Peter Reber, Preis pro CD CHF 9.–



COCOLINO – Ewiger Kalender

Schmuckes Deckblatt, zwölf COCOLINO-Sujets.
Der Kalender ist mit zwei Drehscheiben versehen,
mit denen Monat und Tag eingestellt werden.
Keine Jahreszahl, damit ist der Kalender ewig
benutzbar. CHF 10.–

Preise zuzüglich Porto und Versandkosten. Alle Bücher erschienen
im AT Verlag Baden und München.

Mach mit beim Valiant Wettbewerb!

Gewinne tolle Preise beim grossen
Valiant Wettbewerb! Wie gut
kennst du eigentlich unsere
Schweizer Banknoten? Hast du
gewusst, dass diese über ganz
besondere Sicherheitsmerkmale
verfügen, um Geldfälschern das
Handwerk zu legen?

Lerne unsere
Schweizer Banknoten
genauer kennen!



Lies den Beitrag auf den Seiten
10 und 11 in diesem Magazin
und löse das Rätsel auf Seite 16!
Es gibt tolle Preise zu gewinnen!
Einsendeschluss ist der
31. August 2009. Mach mit!

Besuche Cocolino auch online:
www.cocolino.ch



Frühling/Sommer 2009

FREIZEIT MIT COCOLINO 9

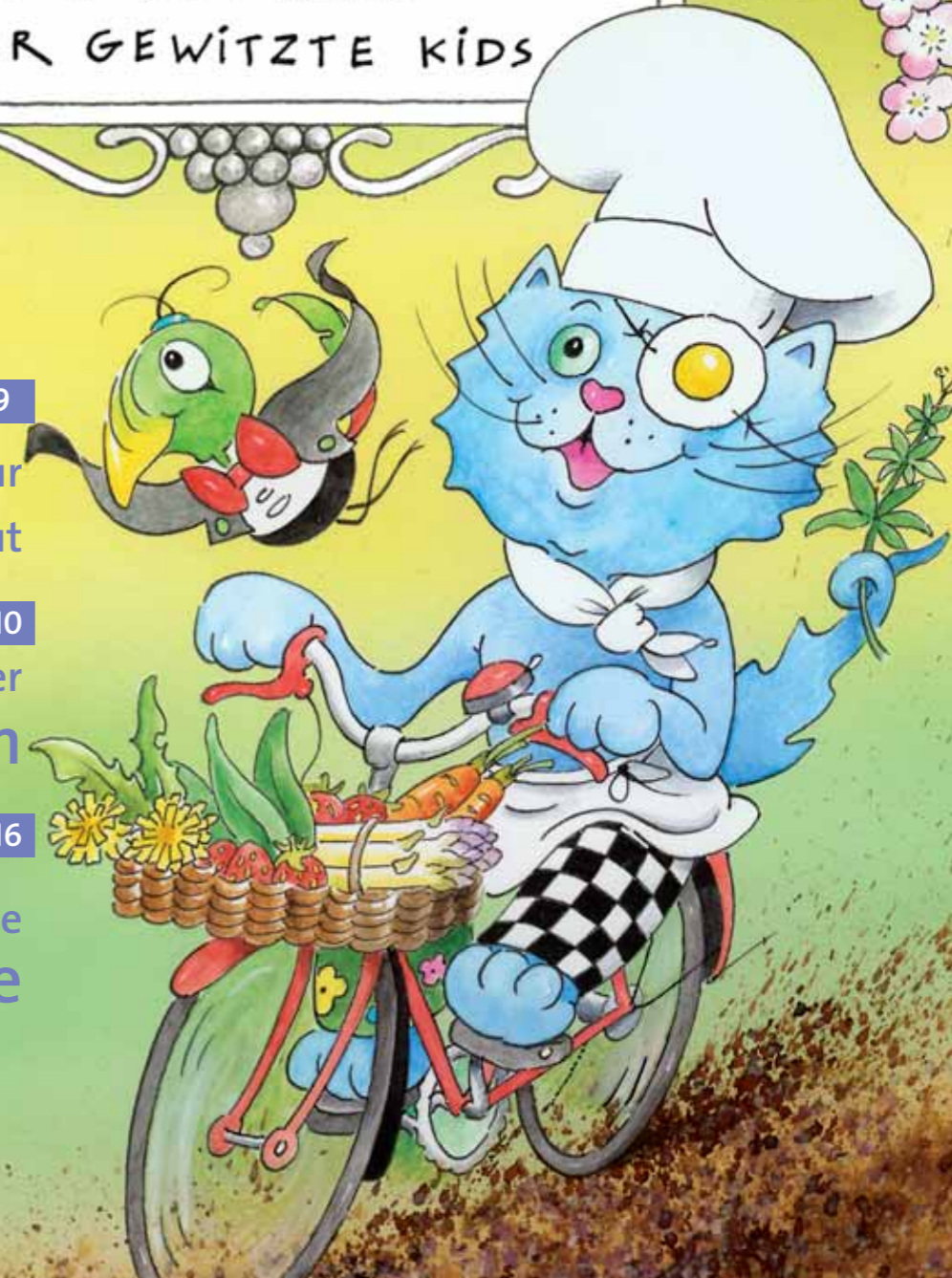
Wie der Bauer zur
Natur schaut

ICH UND DIE BANK 10

Spannende Schweizer
Banknoten

WETTBEWERB 16

Gewinne tolle
Preise



VALIANT

050 Wiggis

Wenn es so schön

kribbelt



Hast du dich heute schon über etwas gefreut? Hoffentlich! Und wie war's? Vielleicht hast du deswegen gelacht, jubelt oder einen Salto gemacht. Oder du hast einfach still in dich hineingelächelt vor Freude und Glück.



Als Cocolino gegen Ende des kalten, schneereichen Winters an die Düfte des Frühlings dachte, spürte er, wie ein erwartungsvolles Kribbeln durch seinen Körper wanderte. Und als er dann im Frühling die Kirschblütenpracht betrachtete, kribbelte es wieder in ihm, wenn er sich den Sommertag vorstellte, an dem er sich die süssen, knackigen Kirschen in den Mund stecken würde.

Ja, das ist das grossartige Gefühl der Vorfreude. Es ist die zappelige Schwester der Freude. Sicher kennst du sie auch. Wenn du schon ungeduldig an eine bevorstehende Schulreise, einen Sportwettkampf, ein super Konzert gedacht hast, oder an dein nächstes Geburtstagsfest. Wundersam unruhig und erregt kann man wegen der Vorfreude sein.

Wir von der Stiftung Cocolino für eine kindergerechte Zukunft spüren auch dieses Kribbeln und freuen uns auf eine ganze Reihe von Projekten, die in diesem Jahr realisiert werden sollen. Immer mehr Menschen lernen Cocolino kennen und möchten mit ihm Kindern und Jugendlichen den Zauber der Natur näher bringen und ihnen Freude an Kochen und Tischkultur vermitteln.

So hat die Valiant Bank ihr Kindermarketing ganz unter das Motto von Cocolino gestellt. Mit ihrer Unterstützung wird die Stiftung bis Herbst 2009 eine neue interaktive Website entwickeln, die dir Spass, Informationen und Kontakte bieten wird. Anstatt des bisher zweimal im Jahr erscheinenden Magazins wird dir Cocolino so jederzeit etwas Spannendes bieten können.

Unsere Vorfreude gilt auch den Projekten der über zwanzig Cocolino Fachberaterinnen, die wir zusammen mit der Migros Klubschule bereits ausgebildet und diplomiert haben. Lest mehr darüber im Innern dieses Magazins, wo ihr auch alles über die Projekte Bauerngarten und Fruchtbäume erfahren werdet, die die Bauern von IP-SUISSE mit Cocolino organisieren werden.

Eure Oski & Oski
Oskar Marti und Oskar Weiss

Dies ist das vorläufig letzte Cocolino Magazin. Es wird durch eine tolle interaktive Website ersetzt, die im Herbst 2009 aufgestartet werden soll. Bis dann gilt immer noch:
www.cocolino.ch



4

Brot

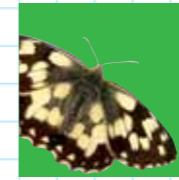
Gutes Brot muss Weile haben! Der Brot-Versuch.



6

IP-SUISSE

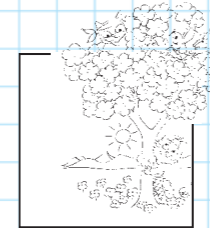
Wie der Bauer zur Natur schaut



8

Malen

Bring Farbe ins Spiel!



9

IP-Suisse

Neues aus dem Bauerngarten



10

Ich und die Bank

Spannende Schweizer Banknoten



12

Cocolino Fachberaterinnen

Neue Kolleginnen für Cocolino!



14

Cocolino Virus

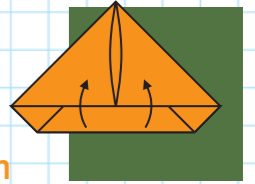
Der Virus, der Freude und Genuss vermittelt!



15

Servietten falten

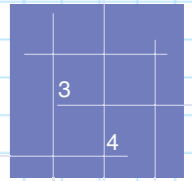
Tischdekoration leicht gemacht!



16

Wettbewerb

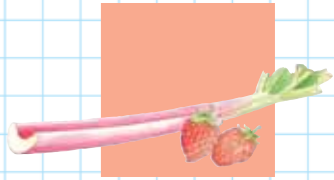
Teste dein Wissen rund um das Thema «Noten»!



17

Rezept

Cocolinos Götterspeise



18

Cocolino Champion Festival Grindelwald

Am 20. September ist es soweit – melde dich jetzt an!



19

Kinder käsen meisterlich

Gewinne die Teilnahme am Kochspass!



Impressum COCOLINO Magazin: COCOLINO ist eine Idee von Oski & Oski: Oskar Marti und Oskar Weiss, Herausgeber: Stiftung COCOLINO für eine kindergerechte Zukunft und Valiant Bank AG, Bundesplatz 4, Postfach, 3001 Bern, www.valiant.ch, Konzept/Realisation: Weber AG Verlag, Gwatt/Thun, Texte redaktionell: Andrea Eggen und Martin Hasler, Weber AG Verlag, Gwatt/Thun, Druck: Vögel Druck, 3550 Langnau, Auflage: 30 000 Ex. © Stiftung COCOLINO, Münchenbuchsee und Weber AG Verlag, Gwatt/Thun

Gutes Brot muss Weile haben!

Brot spendet Energie und schmeckt fein! Doch ist dir auch schon aufgefallen, dass die gleiche Sorte Brot abhängig vom Einkaufsort ganz unterschiedlich schmecken kann? Es gibt Brote der gleichen Sorte, die einem mehr oder weniger schmecken. Brote, die je nach Hersteller vom Geschmack her kräftiger oder weniger aromatisch sind. Brote, die am zweiten Tag immer noch weich oder bereits trocken sind. Eines der beliebtesten Brote ist das Pfänderli – doch auch dieses Brot schmeckt nicht bei jedem Bäcker genau gleich. Das kann so sein, weil jeder Bäcker seine eigenen Rezepturen hat und bei der Herstellung nicht ganz genau gleich vorgeht wie seine Berufskollegen.

Das Geheimnis des guten Brotes!

Gerne möchten wir dich in das Geheimnis der Herstellung von gutem Brot einweihen. Der Bäcker benötigt dazu neben ausgezeichnetem Mehl noch folgende Zutaten: Backhefe, Salz und Wasser. Zusammen mit dem Mehl werden diese Zutaten zu einem Teig vermischt. Dem Teig muss man aber vor dem Backen etwas Ruhe gönnen, denn erst nach langer Gärdauer wird er zu feinstem Brot verarbeitet. In der Gärdauer liegt also das Geheimnis von gutem Brot! Nur dann können sich die Geschmacks- und Aromastoffe bilden. Und die sind für ein feines Brot nötig!



Der Brot-Versuch:

Teige mit zwei Gärstufen

Möchtest du selber einmal ausprobieren, wie unterschiedlich selbstgemachtes Brot schmecken kann? Dazu musst du lediglich zwei Brote backen. Dafür benötigst du folgende Zutaten:

Zutaten

500 g	Halbweiss- oder Ruchmehl vom Beck
340–380 g	Wasser
20 g	Backhefe vom Beck
10 g	Speisesalz

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig anschliessend mit einem sauberen Abtrocknungstuch abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 60 Minuten Ruhezeit den Teig halbieren und zu Kugeln formen.
- Einen Teiglaib auf ein Backblech legen. Nach nochmals 30 Minuten Gärzeit den Teig im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 °C 25–30 Minuten goldbraun backen.
- Die andere Hälfte des Teiges erneut 90 Minuten gären lassen, ebenfalls zu einer Kugel formen und auf das erkaltete Backblech legen. Nach 40 Minuten den Teig wie das erste Brötli backen.

Wer schmeckt den Unterschied?

Wenn die Brote fertig gebacken sind, geht es zur Degustation. Verbinde deiner Versuchsperson die Augen und gib ihr je ein Stück der selbstgemachten Brote.

Wichtig: Die Stücke sollten ohne Kruste sein. Denn die Kruste beeinflusst die geschmackliche Beurteilung.

Und? Welches der beiden Brote schmeckt aromatischer?

Viel Spass und Freude beim Brotgenuss!
Dein Bäckermeister

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nimm es heraus und klopfe vorsichtig hinten auf das Brot. Wenn es hohl klingt, ist es gut. ABER VORSICHT: Es ist heiss!



Für Rehlein, Hasen und den Specht:



Wie der Bauer zur Natur schaut

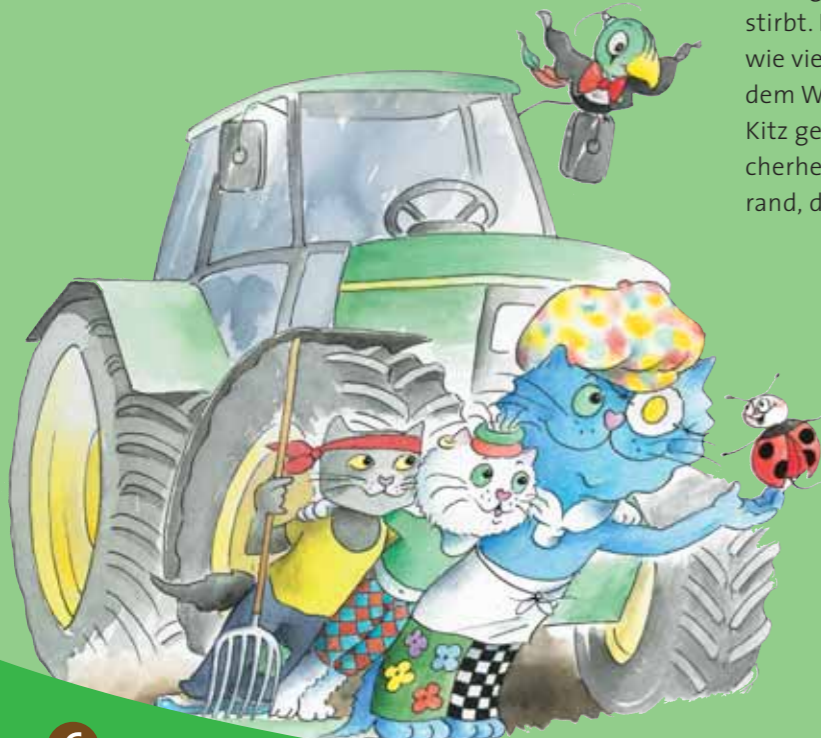
Cocolino besucht seinen Freund Ipsy auf dem Bauernhof. Der Käfer Ipsy zeigt ihm, was der Bauer alles für die Natur macht. Bauern, die Mitglied bei IP-SUISSE sind achten darauf, dass es auch den Tieren und Pflanzen in der freien Natur gut geht.



Cocolino hat Glück. Bei sonnigem Wetter besuchen er und seine Freunde Ipsy auf dem Bauernhof. Während sich der Hofhund im Schatten ausruht und sein Mittagsschlafchen macht, führt Ipsy Cocolino und seine Freunde auf die Felder. «Ohhh, hier hat es aber viele Blumen», strahlt Cocolino. «Ob ich mir da wohl ein paar davon pflücken kann?» Ipsy erlaubt es ihm mit einem freundlichen Nicken. «Diese Blumenwiese ist wichtig für die Vielfalt der Insekten», erzählt Ipsy. «Denn in dem Gras dieser Wiesen können sich beispielsweise die Raupen des Schachbrettfalters entwickeln.» Der Bauer achtet eben auch auf die Tiere in freier Wildbahn. Das ist die Philosophie von IP-SUISSE-Bauern, die ihre Produkte im Einklang mit Tier und Umwelt produzieren.

Plötzlich lässt Cocolino fast seinen bunten Wiesenblumen-Strauss fallen: Aus dem hohen Gras im Schatten des Waldrandes tritt ein wunderschönes Reh. «Pssst», mahnt Ipsy, «erschreckt es nicht! Es ist eine Reh-Mama. Sie hat in dem Feld wohl ihr Junges versteckt.» Rehmütter verstecken ihre Kitze gerne im hohen Gras. Bei Gefahr flieht das Kleine nicht, sondern duckt sich: Es macht sich «unsichtbar». Dank seinem gefleckten Fell, und weil es noch keinen eigenen Geruch hat, ist es vor natürlichen Feinden geschützt. Gegen Mähmaschinen hilft dieses Verhalten allerdings nichts. Und es gibt oft genug tragisch-traurige Unfälle, bei denen ein junges Rehlein deswegen stirbt. Damit dies nicht geschieht, kontrolliert der Bauer wie viele andere IP-SUISSE-Bauern in Zusammenarbeit mit dem Wildhüter oder Jägern das zu mähende Feld. Wird ein Kitz gefunden, wird es aus dem hohen Wiesengras in Sicherheit gebracht; in der Regel in das hohe Gras am Waldrand, das erst später gemäht wird.

Kommt,
ich zeig' euch was da
im Feld sonst noch für
Tiere leben!



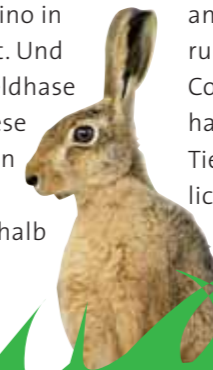
Cocolino ist glücklich, dass der Bauer so sorgsam auf die Natur und die Tiere achtet. Ein Klopfen reisst ihn aus seinen Gedanken. «Wer klopft denn da?» fragt er laut. «Das ist der Grünspecht», erklärt Ipsy. «Er baut in einem der alten Obstbäume seine Nesthöhle.» Der Bauer hat die alten Apfelbäume mit dem hohen Stamm nicht durch junge, kleinere Bäume ersetzt. Damit ermöglicht er dem Grünspecht, ein Nest zu bauen und seinen Nachwuchs aufzuziehen.

Es ist unglaublich, wie viele wilde Tiere Cocolino in dieser kurzen Zeit bei Ipsy schon gesehen hat. Und trotzdem lacht er laut auf, als ein kräftiger Feldhase nur ein paar Meter weit vor ihm über die Wiese hoppelt. «Der Feldhase mag Äcker und Wiesen mit Lücken sehr. Vor allem die grosse Vielfalt an schmackhaften Kräutern», weiss Ipsy. Deshalb



achtet der IP-SUISSE-Bauer sorgsam darauf, dass auch Wildpflanzen und Kräuter auf seinem Land gedeihen. Die Feldhasen danken es ihm.

Cocolino entdeckt noch etwas: Er blickt von einem kleinen Hügel auf ein grosses Getreidefeld, wo mittendrin ein Loch ist. «Ist das ein Kornkreis oder hat der Bauer vergessen, dort Getreide anzupflanzen?» fragt er. Ipsy lacht. «Nein, der Bauer hat extra eine Lücke mitten im Feld gelassen.» Dank dem lockeren, niedrigen Bewuchs in Getreidefeldern verbessert der Bauer die Lebensbedingungen für viele Wildtiere und Pflanzen. Dazu gehört auch die Feldlerche. Sie kann nun am Boden dieser Lücken ihr Nest anlegen und die Nahrung für sich und den Nachwuchs suchen. Cocolino ist sehr beeindruckt von all dem, was er gesehen hat. «Du Ipsy, der Bauer schaut eigentlich zu weit mehr Tieren, als in seinem Stall Platz haben. Wissen das eigentlich die Kinder?» Ipsy zwinkert ihm zu: «Jetzt schon!»



Säen, Pflegen, Ernten und Kochen

Mmmh, fein: Die Früchte der eigenen Arbeit ernten und ein leckeres Essen zubereiten. Dieses Erlebnis genossen jene Kinder, die im vergangenen Jahr bei der Familie Weber in Utzenstorf BE ein Stück Garten übernommen haben.

Das Projekt «Bauerngarten» ist eine Idee von Cocolino und IP-SUISSE. Kinder sollen erleben können, von wo und wie unsere Lebensmittel auf den Tisch kommen. Das Projekt «Bauerngarten» ist denn auch ein Erfolg. Deshalb bieten Cocolino und IP-SUISSE Kindern in diesem Jahr bereits in zehn Bauerngärten die Möglichkeit, das eigene Gemüse zu säen, zu pflegen und zu ernten. Das Projekt wird auch im nächsten Jahr fortgeführt. Die Teilnahme ist kostenlos, aber Kinder wie du solltest Freude am Umgang mit gesunden Lebensmitteln haben.



Nähere Informationen sind bei IP-SUISSE unter Telefon 031 910 60 00 oder via E-Mail unter info@ipsuisse.ch erhältlich.

Rüebli, Kräuter, Salate, Kartoffeln, Lauch und anderes mehr: Die Kinder, die am Projekt «Bauerngarten» teilnahmen, haben vielerlei Gemüse gepflanzt, gehegt und gepflegt. Ihr Einsatz zahlte sich aus. Und der Lohn der Arbeit war eine reiche Ernte. So erstaunt es nicht, dass sie mit viel Freude aus ihrem Gemüse ein gluschtiges und feines Essen zubereiteten. Es war ein Festmahl, das sich die als Feinschmecker bekannten Cocolino-Freunde Oskar Marti und Oskar Weiss natürlich nicht entgehen lassen wollten. Und alle liessen es sich schmecken!

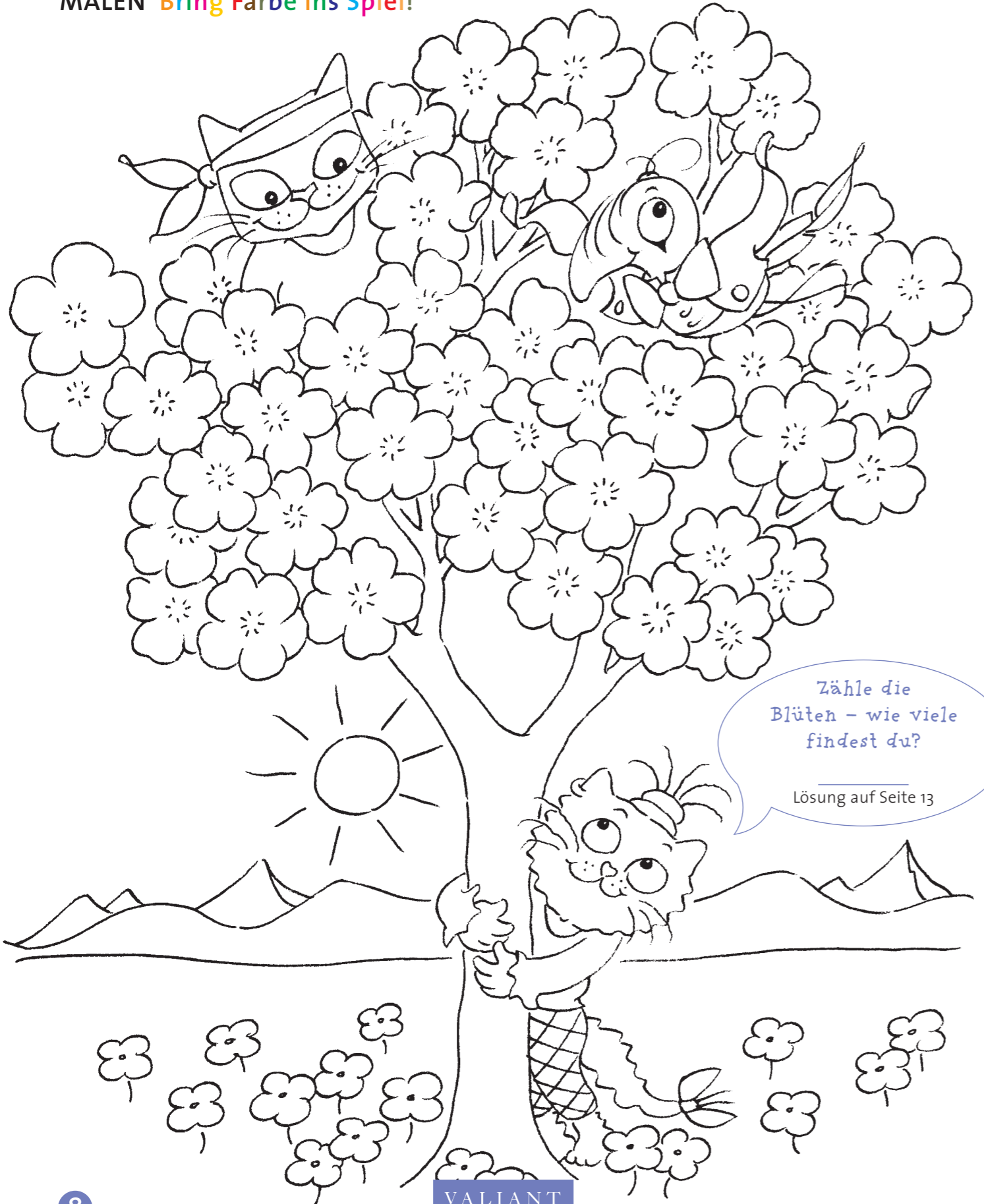
Buchstabensalat

Uuups! Auf den Bezeichnungsschildchen der Beete im Bauerngarten ist ein riesiges Buchstaben-Durcheinander entstanden. Schaffe wieder Ordnung! Findest du dabei heraus, was alles gerettet werden kann? Und: Was wächst keinesfalls in einem Bauerngarten?

Das wächst in keinem Bauerngarten:

.....

Lösung auf Seite 13



Zähle die Blüten - wie viele findest du?
Lösung auf Seite 13

Spannende Schweizer Banknoten

Hast du dir schon einmal eine Schweizer Banknote genau angesehen? Auf den ersten Blick ist es nur ein farbiges Stück Papier. Beim genauen Hinschauen erkennst du aber zahlreiche Sicherheitsmerkmale, die das Fälschen von Banknoten verhindern. Denn das ist streng verboten!

Seit Geld existiert, gibt es auch Fälscher. Deshalb sind besondere Sicherheitsmerkmale nötig, die das Fälschen von Banknoten verhindern. Geldscheine müssen aus speziellem Papier und möglichst kompliziert hergestellt werden, damit man sie nicht nachmachen kann. Die Farben des Druckes und einzelne Prägungen im Papier helfen zusätzlich, das Kopieren der Noten zu erschweren. In jedem Geldschein ist zudem ein Metallfaden eingearbeitet und Wasserzeichen machen die Noten noch spezieller.

Von Zeit zu Zeit müssen die Banknoten dem aktuellen Stand der Sicherheitstechnik angepasst werden – deshalb wird dann jeweils eine neue Notenserie herausgegeben. Zuletzt passierte das im Jahr 1995. Seit da sind die Noten, die wir momentan als Zahlungsmittel benutzen, im Umlauf. Diese Notenserie ist mit vielen Sicherheitsmerkmalen ausgestattet. Welche das sind, siehst du in der Abbildung rechts. Nimm eine Banknote (es muss keine Hunderternote sein) zur Hand und schau, ob du alle diese Merkmale auf deiner Note auch findest. Du musst aber ganz genau hinschauen!

Übrigens...

Bei der Abbildung von Banknoten müssen strenge Richtlinien eingehalten werden. Deshalb sind die Noten hier viel kleiner abgedruckt als die Originalgrösse – und der Aufdruck «SPECIMEN» zeigt zudem, dass dies nur eine Kopie ist. Das muss so sein, um Fälschungen ganz sicher vorzubeugen!



Untersuche doch mal deine Banknoten!



- Mikrotext:** Diesen Text kannst du nur mit einer Lupe entziffern – schaffst du es?
- Durchsichtregister:** Ein Durchsichtregister zeigt die Druckgenauigkeit auf beiden Seiten.
- Guillochen:** Verschlungene Linienzeichnungen, die auch auf Wertpapieren angewendet werden.
- Wasserzeichen-Porträt:** Erkennst du das Gesicht?

- Zauberzahl:** Neige die Note langsam gegen das Licht, bis die Zahl hervortritt!
- Seriennummer:** Auf der Rückseite hat jede Note ihre eigene, einmalige Seriennummer.
- Wasserzeichenzahl:** Diese Zahl siehst du, wenn du die Note gegen helles Licht hältst.
- Farbzahl:** Reibe die Farbzahl über ein weisses Papier – sie hinterlässt deutliche Farbspuren!
- Tanzzahl:** Kippe die Note hin und her. Es scheint, als würde die Note auf der silbernen Folie tanzen.
- Lochzahl:** Feinste Lochungen sorgen dafür, dass du die Zahl nur siehst, wenn du die Note von hinten mit Licht bescheinst.
- Chamäleonzahl:** Je nach Lichteinfall verändert sich die Farbe der gedruckten Zahl. Neige die Note langsam und beobachte genau!
- Ultraviolettzahl:** Diesen Test kannst du leider nur mit Hilfe einer speziellen Ultraviolett-Leuchte machen...
- Glitzerzahl:** Wenn du die Note bewegst, glitzert die Zahl silbrig.
- Kippeffekt:** Die Zahl wird sichtbar, wenn du die Note kippst.

Das Notenmonopol
Vor der Gründung der Schweizerischen Nationalbank gab es in der Schweiz 36 Banken, die das Recht hatten, eigene Banknoten auszugeben. 1881 wurden erstmals einheitliche Banknoten in Umlauf gebracht und seit 1905 übt die Nationalbank das Notenmonopol aus. Das heisst, dass nur noch die Nationalbank Noten herstellen und in Umlauf bringen darf.

Hast du gewusst?
Ab dem Jahr 2010 soll es eine neue Banknotenserie geben! Die «alten» Noten bleiben aber noch mehrere Jahre gültig und werden einfach laufend durch die neuen ersetzt.

- Schweizerische Nationalbank:** «Schweizerische Nationalbank» und Wertangabe erscheinen auf der einen Notenseite deutsch und rätoromanisch, auf der anderen französisch und italienisch.
- Blindenzeichen:** Fühlst du die Form? So können Blinde ertasten, was für eine Note sie in der Hand halten.
- Sicherheitsfaden:** Alle Noten weisen einen Sicherheitsfaden aus Metall auf. Kannst du ihn erkennen?



Gut beraten mit Cocolino's Fachberaterinnen

Cocolino ist in Freudenstimmung, denn er hat super-engagierte Kolleginnen erhalten, die seine Ideen den Kindern weitergeben können. Und es werden immer mehr!

Die Klubschule Migros Bern hat zusammen mit der Stiftung «Cocolino für eine kindergerechte Zukunft» im vergangenen November/Dezember die erste Ausbildung zum «Fachberater oder zur Fachberaterin Cocolino» durchgeführt. Sieben Frauen sind nach fünf Kurstagen à sechs Lektionen diplomiert worden. Sie sind jetzt befähigt, Kinderkurse und Projekte nach der Cocolino-Philosophie zu

planen, zu organisieren und durchzuführen. Sie werden dies in ihrer Region mit viel Herz und Können anpacken. Gemeinden, Schulen, Firmen, Vereine und Privatpersonen können ihre Dienste in Anspruch nehmen. Sogar elf Teilnehmerinnen meldeten sich für den zweiten Kurs an, der in Olten stattgefunden hat. Der Start zum dritten Kurs in Bern erfolgte am 24. April 2009.

Wir freuen uns, dir hier nun die ersten sieben neuen Cocolino-Fachberaterinnen vorzustellen!

Aurelia Manzone- Zurbrügg Bremgarten b. Bern

«Mein Anliegen ist, 11 bis 13-jährige Kinder fürs Kochen zu begeistern. Sie sollen erleben, wie befriedigend es ist, wenn sie ihre Eltern, Geschwister oder Gäste bekochen können und dafür geschätzt werden!»

Kurse in Bremgarten, Daten auf Anfrage. Z. B. «Italienisch kochen», «Kochen in den USA» oder Thema nach Wunsch.

Kontakt:
Telefon 031 301 04 02
E-Mail an:
aureliamz@bluemail.ch



«Wir widmen uns der Ernährung. «Fit und gesund» ist unser Motto. Ich führe die Kinder und Jugendlichen in die Welt der Küche ein. Das Experimentieren und die Kreativität sind spannend und sollen gefördert werden. Unsere natürlichen Sinne sind sehr wertvoll. Wir riechen, tasten, hören und sehen.»

Cornelia Flori Wohlen



Kurse auf Anfrage.

Kontakt:
Cornelia Flori, Bankweg 49,
5610 Wohlen
Telefon 056 622 30 78
oder 079 423 74 88
E-Mail an:
h.flori@hispeed.ch

Gisela Geiser Uettligen

«Ich will in den Kindern das Interesse und die Freude am saisonalen Kochen wecken, ihre Sinne entwickeln, ihre Feinmotorik schulen und ihr soziales Verhalten fördern.»

Nächster Kurs: «Bella Italia – ein kulinarischer Ferienausblick», Mittwoch, 17. Juni 2009, 14.00 bis 16.30 Uhr in Uettligen.

Kontakt:
Telefon 031 829 22 26
E-Mail an:
gisela.geiser@bluewin.ch



«Als gelernte Köchin und Mami macht es mir grossen Spass, mit Kindern zu kochen und mit ihnen die Vielfältigkeit einer gesunden, frischen Küche zu entdecken. Es wäre toll, wenn ich den Kindern die Freude, selber etwas zu kochen und herzustellen sowie auch die Lust am Geniessen, weitergeben könnte. Ich führe meine Kurse im Lernpunkt in Bolligen durch, auf Anfrage aber auch gerne in Schulen, Kindergärten usw.»

Nächste Kurse: «Cocolino auf Schweizerreise: im Wallis», «Cocolino auf Schweizerreise: im Jura», «Cocolino auf Schweizerreise: im Tessin», «Eiertag auf dem Bauernhof», «Brutzeln im Wald», «Klebrig und süss... Konfi».

Kontakt:
Telefon 079 218 56 71
oder 031 921 10 06
E-Mail an:
mariaheini@gmx.ch



Maria Hadorn-Heini Bolligen

Ute Kischkel Lengnau BE

«Wir führen generationenübergreifende Veranstaltungen im Raum Bern-Biel-Solothurn durch, wie z. B. ein «Geschichtszvier» im Altersheim, zusammen mit Kindern.» Weitere Kurse: «Cocolino bäckt mit Kindern Brot», oder der Jahreskurs «Im Kreis der Jahreszeiten, vom Gritti-



bänz zum Apfelbaum – Cocolino führt die Kinder durch die Genüsse der Jahreszeiten.»

Kontakt:
Telefon 078 841 35 12
E-Mail an:
ute.kischkel@bluewin.ch

Juhui, nun habe ich Helferinnen, die mir helfen, den Kindern viele Rezepte beizubringen. Ich kann derweil noch neue erfinden!





Therese Zeltner-Kamber

Niederbuchsiten

«Zum Einstieg als Fachberaterin führte ich im Dezember 2008 einen Kurs im kleineren Rahmen durch. Meine Enkelin Elena und ihr Gspändli Janick lud ich zum Kurs «Weihnachts-Chrömlli backen» ein.»
Der nächste Anlass: Am Pfarreifest vom 11. Juni 2009 bereiten die Kinder unter Anleitung von Cocolino ein Erdbeerdessert zu. Dazu können sie an einem Cocolino-Ballonwettbewerb teilnehmen.

Kontakt:
Telefon 062 393 24 01



Barbara Schindler Heimenschwand

Meine Cocolinokursdaten werden kurzfristig ausgeschrieben. Sie finden im Aktivierungsraum des Wohn- und Pflegeheim Schibistei in Heimenschwand statt.»
Ca. 1-2 Kurse pro Monat, ebenfalls sind spontane Abenteuerkochkurse geplant (wetterabhängig).

Kontakt:
Telefon 079 371 00 60
E-Mail an:
bieri.b8o@bluewin.ch



GENIESSEN Kochkurse mit Cocolino

Gabrielle Schärer Cocolino Virus Bolligen



«Ich bin Fachberaterin von Cocolino, weil es mir wichtig ist, mein Wissen den Kindern weiterzugeben. Freude am lustvollen Essen beginnt schon in frühesten Kindheit und hat eine wichtige Bedeutung in unserem Leben. Eine Esskultur, die Zeit für Genuss und Erholung und Spass beinhaltet, sowie eine ausgewogene gesunde Ernährung. Das sind die Grundlagen für eine gute Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Das alles mit Motivation, Spass und Bewegung gekoppelt ist das Ziel von Cocolino, darum engagiere ich mich für Cocolino.

Ich biete Kochkurse für MINI's (4-5 Jahre), KID's (6-9 Jahre), und TEENIE's (10-14 Jahre) an. Diese Kochkurse und weitere Events finden alle im Lern-Punkt in Bolligen statt. Auch Kindergeburtstage organisieren wir im Cocolino Virus in Bolligen. Ich arbeite auch mit dem «Fäger» zusammen und meine Kurse sind auch dort in der Fägerzeitung oder auf dessen Homepage zu finden. Mit meinem Projekt gehe ich auch in Kindergärten und Schulen der 1. bis 3. Klasse, um den Kindern die Cocolino-Philosophie beizubringen. Alles spielerisch und auf lustige Weise. Auch möchte ich in ferner Zukunft mit Kinderärzten zusammenarbeiten; die Theorie erfahren die Eltern und ihre Kinder vom Kinderarzt, das Praktische können sie bei mir lernen.»

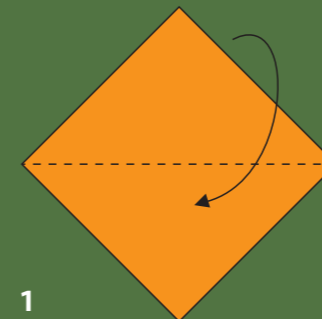
Gabrielle Schärer, Cocolino Virus und Lern-Punkt
Dorfmarit 14, 3065 Bolligen
Telefon: 076 506 38 06 oder 031 761 06 83
www.lern-punkt.ch, thats-it@gmx.ch

Tischdekoration

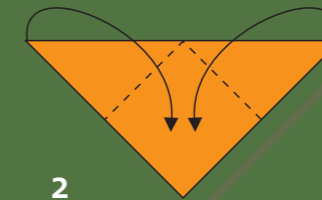
«Knospe» leicht gemacht



Kunstvoll gefaltete Servietten für die Gäste verleihen jedem schön gedeckten Tisch den letzten Schliff. Mit etwas Übung ist es gar nicht schwierig – versuche es am besten gleich: Alles was du brauchst, sind Servietten!



1
Serviette mit der offenen Seite gegen unten vor dir ausbreiten und entlang der Diagonale nach unten falten.



2
Linke und rechte Ecke nach unten legen.



3
Die umgelegten Ecken nun noch nach oben falten.



4
Untere Ecke mit der Spitze zur Mitte klappen.



5
Unteren Teil nochmals zur Mitte hochfalten.



6
Nun die Faltung über die Mitte klappen.



7
Die unteren Ecken nach hinten zusammenstecken.



8
Die freien Spitzen nach unten zur Seite ziehen.



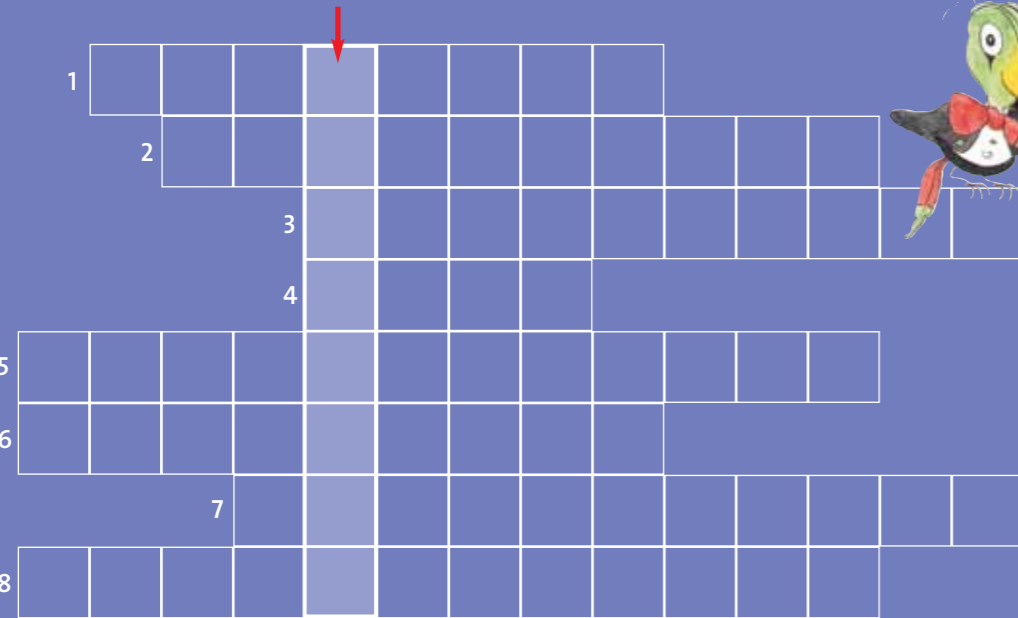
9
Geschafft!

Verwende eine möglichst grosse Serviette!



Wortgitter

Teste dein Wissen rund um das Thema «Banknoten»!



- 1 Mit diesem Sicherheitsmerkmal kannst du malen!
- 2 Welches Tier spielt bei den Sicherheitsmerkmalen der Banknoten eine Rolle?
- 3 2010 gibt es eine neue ... ?
- 4 Auf jeder Note ist ein Körperteil einer bekannten Persönlichkeit abgebildet. Welches?
- 5 Nur die Schweizerische Nationalbank darf Noten in Umlauf bringen. Wie nennt man dieses Recht?
- 6 Diesen Text auf einer Banknote kannst du nur mit einer Lupe entziffern.
- 7 Auf unseren Noten ist ein Text in vier Sprachen abgedruckt: Deutsch, französisch, rätoromanisch und in ... ?
- 8 Was ist absolut einmalig auf jeder Banknote?

Auf Seite 10/11 findest du wertvolle Hinweise zum Rätsel!



Trage deine Antworten richtig ins Wortgitter ein. Am Schluss erhältst du senkrecht ein Lösungswort. Schreibe es auf eine Postkarte und sende diese unter Angabe deiner Adresse bis zum 31. August 2009 ein an:

Valiant Bank AG, Cocolino, Postfach, 3001 Bern oder via E-Mail an: cocolino@valiant.ch

Meine Lösung:

→

1. Preis: Alle vier Kochbücher von Cocolino
 2.-4. Preis: Je ein Kochbuch von Cocolino
 5.-10. Preis: Ein Cocolino-Cap und eine Cocolino-Kochschürze

Die Gewinne werden nicht bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Cocolinos Götterspeise

zum Muttertag für 4 Personen

- | | |
|--|-------------------------------|
| 250g Rhabarber | 100g Löffelbiscuits |
| 1/2 dl Wasser | 2 dl Sahne |
| 1/2 Zitrone, Schale dünn abgeschält | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 80g Zucker | 1 Päckchen Schokoladeherzchen |
| 300g Erdbeeren, gerüstet und in Stücke geschnitten | Erdbeeren zum Dekorieren |



- 1 Schneidet die gewaschenen und geschälten Rhabarber in 2cm lange Stücke.
 - 2 Kocht das Wasser mit Zitronenschale und Zucker auf. Fügt die Rhabarberstücke hinzu – kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Entfernt die Zitronenschale.
 - 3 Nehmt eine tiefe Glasschüssel und legt sie mit Löffelbiscuits aus. Füllt das Rhabarberkompott und die Erdbeeren abwechselungsweise über das Biscuit.
 - 4 Schlagen die Sahne mit dem Vanillezucker steif und bedeckt das Kompott damit.
 - 5 Garniert die Götterspeise mit Schokoladeherzchen und dekoriert sie mit Erdbeeren.
- Am besten macht ihr die Götterspeise 2 Stunden im Voraus und stellt sie bis zum Servieren kühl.

WENN IHR IM WALD SAVERKLEE FINDET, KÖNNT IHR MIT SEINEN BLÄTTCHEN DIE GÖTTERSPEISE SCHÖN SCHMÜCKEN!



AM LIEBSTEN HABE ICH DEN ROTEN ERDBEER-RHABARBER. DER IST NICHT SO SAUER.

Cocolinos Abenteuer in Grindelwald

Bei Cocolino zuhause im Schlössli

Mit «Grindelwald 4 Kids» dürfen 4-10-Jährige Cocolino im Schlössli besuchen. Ein Nachmittag voll Spiel, Spass und einem köstlichen Zvieri...
www.grindelwald.ch



Kochen und Backen im Hotel Belvédère****

Im Sommer herrscht regelmässig emsiges Treiben in der Hotelküche, wenn Kinder in den grossen Töpfen rühren oder feine Kuchen und Züpfen backen. Am eigenen Geburtstag dürfen Kinder im Restaurant auf dem Cocolino-Thron Platz nehmen.
www.belvedere-grindelwald.ch



COCOLINO CHAMPION FESTIVAL

Am Sonntag, 20. September 2009 findet das 4. COCOLINO CHAMPION FESTIVAL statt. Gemeinsam wird gekocht und gespielt. Kinder zwischen 8 und 12 Jahren können daran teilnehmen.
Also, unbedingt jetzt anmelden!
www.grindelwald.ch



Die Rodelbahn PFINGSTEGG runterflitzen
Die Rodelbahn Pflingstegg hat eine Art Schlagzeug aus alten Pfannen konstruiert und der lustige Cocolino-Song kann auf Wunsch abgespielt werden. Somit ist fröhliches Rodeln garantiert.
www.pflingstegg.ch

Cocolino am EIGER BIKE CHALLENGE
Am 15. August 2009 sind 8- bis 13-jährige Kinder am Kids Race des Eiger Bike Challenge herzlich willkommen. Betreut und angespornt werden die kleinen Radfahrer von Cocolino höchstpersönlich. Mach doch auch mit!
www.eigerbike.ch



Einladung zum Kochspass 10. Juni 2009, 15-17 Uhr

Kinder käsen meisterlich
– auf dem Waisenhausplatz Thun

Bei diesem Kochspass kannst du dich wie ein Käser fühlen!

Unter Anleitung der Käsermeister und in Begleitung durch die JRE-Spitzenköche entstehen die feinen Käslis, die dann degustiert werden können. Nimm an der Verlosung teil! Fülle unten stehenden Talon aus und sende ihn an:
**JRE c/o Evian-Volvic Suisse SA, case postale 470
av. de Beauregard 1, 1701 Fribourg**

Insgesamt dürfen 35 Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren am Kochspass vom 10. Juni 2009 teilnehmen – ob du dabei bist, erfährst du bis zum 1. Juni 2009.

Also – bis bald, am Kochspass
«Kinder käsen meisterlich»!

Bedingungen: Die 35 Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich am 1. Juni 2009 benachrichtigt. Die Zeiten werden im Gewinnschreiben genau bekannt gegeben. Die Eltern sind zuständig für die An- und Abreise der Kinder zum Waisenhausplatz in Thun. Die Teilnahme ist kostenlos.



Sofort mitmachen!
Einsendeschluss ist
der 15. Mai 2009.

COCOLINO

Unsere weiteren Partner:
Evian, Volvic, Badoit, Mauler Cadet, Thun Tourismus, Stadt Thun, Weber AG Verlag, Thuner Tagblatt, Berner Oberländer



Schweiz. Natürlich.

Esst Schweizer Käse.

www.switzerland-cheese.ch

Anmeldung zum Cocolino Champion Festival Grindelwald, 20. September 2009

Ja, ich möchte am Cocolino Champion Festival in Grindelwald teilnehmen.

Name und Vorname: _____

Adresse: _____ Geburtsdatum: _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

Talon einsenden an: Grindelwald Tourismus, Regina Burgener, Postfach 124, 3818 Grindelwald

Ja, ich möchte am Kochspass «Kinder käsen meisterlich» am 10. Juni 2009 mit Cocolino teilnehmen. Die Teilnahme ist kostenlos. ✂

Name und Vorname: _____ Geburtsdatum: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum, Unterschrift der Eltern: _____

Talon bis zum 15. Mai 2009 einsenden an: JRE, c/o Evian Volvic SA, av. Beauregard 1, 1701 Fribourg