

Schule Sinnesübung Kräuter



Das wird gebraucht | 12 Kinder

- 2 Kräutertöpfe Sorte 1
- 2 Kräutertöpfe Sorte 2
- ggf. 2 Kräutertöpfe Sorte 3
- Schneidebretter
- Küchenschere
- 2-3 Mörser und Stößel oder Löffel

Kräuter mit deutlichen Unterschieden wählen wie z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Basilikum oder Minze.

Das kann vorbereitet werden | ca. 10 Minuten

Für jedes Kind einen Stängel pro Kräutertopf abschneiden, waschen, trocken schütteln und sortenrein auf den Schneidebrettern anrichten. Jeweils den zweiten Kräutertopf als Anschauungsmaterial bereitstellen.

Ablauf | ca. 30-40 Minuten

→ Vor dem Start: Hände waschen nicht vergessen!



1. Sehen

Das Gespräch zum Einstieg

Was glaubt ihr ist das? An was erinnert euch das? Wie und wann wächst dieses Kraut? Wozu wird es verwendet?

1. Jedes Kind erhält je Kraut einen Stängel: Schaut euch die Kräuterstängel einmal an, welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten gibt es? Welche Form und Farbe haben die Blätter und die Stängel?



2. Riechen

2. Wie riechen die Kräuterstängel? Ihr könnt mit dem Mörser etwas Kraut zerreiben: Wie riecht es jetzt? Wie beschreibt ihr den Geruch? Z.B. Frisch, aromatisch, zitronig? Woran erinnert der Geruch? Passiert etwas im Mund?



3. Tasten

3. Wie fühlen sich die Blätter an? Haben sie eine glatte Oberfläche? Kann man feine Haare spüren, ist es holzig? Und der Stängel? Ist er weich oder hart?



4. Hören

4. Raschelt einmal mit mehreren Kräuterstängeln: Wie klingt das? Wie klingt es, wenn man den Stängel einmal durchbricht, knackt es laut?



5. Schmecken

5. Wie schmeckt das Kraut? Ist es bitter, aromatisch oder vielleicht sogar sauer? Kennt ihr den Geschmack und wenn ja, aus welchem Gericht?

Das Gespräch zum Abschluss

Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust so etwas noch einmal zu machen?

→ Tipp: Mit einer Wäscheklammer den aktuellen Schritt markieren.

Aktivitäten und Infos rund um Kräuter



Kräuter sähen und ernten

Viele Kräuter lassen sich aus Samen auf der Fensterbank ziehen. Wichtig ist: Ausreichend Licht und viel Feuchtigkeit während der Keimung. Statt reiner Blumenerde sollte eine Mischung aus Erde und Sand verwendet werden. Sind die Kräuter bereits größer, vorsichtig und nicht zu stark gießen.

Für Ungeduldige: Kresse keimt und wächst innerhalb weniger Tage. Und sogar auf einem feuchten Tuch.

Kräuter benennen und verwenden

Kräuter sind Lebensmittel, finden aber auch Verwendung in Kosmetika oder als Arzneitee. Sammeln Sie gemeinsam mit den Kindern Beispiele und besorgen Sie die entsprechenden Kräuter als Pflanze oder zumindest Abbildungen davon. Jedes Kind malt und betitelt ein Bild von einem Kraut und eine Verwendungsmöglichkeit. Mischen Sie die Bilder anschließend, so dass die Kinder die passenden Bildpaare finden können.



z.B. Zahnpasta mit Minze, Erkältungs-Aufguss mit Kamille, Rosmarinkartoffeln



Tip: Mit Steinen beschweren. Je schwerer, umso besser bleibt das Grün erhalten.

Kräuter pressen und beschreiben

Werden Pflanzen gepresst, bleiben sie fast naturgetreu erhalten. Dazu Kräuter auf saugfähigem Löschpapier schön ausrichten, ein weiteres Löschpapier darüberlegen, zwischen zwei Pappen legen und mit Büchern beschweren. Nach ein paar Tagen prüfen, ob die Kräuter trocken sind, eventuell das Löschpapier tauschen und weiter pressen. Gepresste Kräuter auf große Bögen kleben und z.B. ein Info-Poster gestalten.

Ein Kräuterkochbuch erstellen

Klassiker wie Eierkuchen, Rührei oder Kartoffeln lassen sich mit Kräutern aufpeppen. Machen Sie mit den Kindern den Test. Oder bitten Sie die Kinder, ihre Lieblings-Kräuter-Rezepte von zu Hause mitzubringen. Stellen Sie gemeinsam ein Klassen-Kochbuch zusammen. Rezepte, die sich noch weiter mit Kräutern verfeinern lassen, finden Sie im Online-Portal unter "Rezepte".

