



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Kräuter - Aus der Schatztruhe der Natur

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhalt

Vorwort & Anleitung			4
Zentrales Legeelement (Sechseck)			5-6
Küchenkräuter	7	Gewürzkräuter	11
• Petersilie		• Basilikum	
• Schnittlauch		• Rosmarin	
• Dill		• Thymian	
• Kerbel		• Oregano	
• Kresse		• Liebstöckel	
• Borretsch		• Majoran	
• Pimpinelle		• Estragon	
Teekräuter	15	Heilkräuter	19
• Pfefferminze		• Ringelblume	
• Zitronenmelisse		• Arnika	
• Kamille		• Beinwell	
• Brennnessel		• Lavendel	
• Salbei		• Kümmel	
• Ackerschachtelhalm		• Schafgarbe	
• Baldrian		• Fenchel	
Wildkräuter	23	Weitere Kräuter	27
• Löwenzahn		• Beifuß	
• Bärlauch		• Ackersenf	
• Gänseblümchen		• Waldmeister	
• Sauerampfer		• Koriander	
• Giersch-Geißfuß		• Wacholder	
• Spitzwegerich		• Johanniskraut	
• Vogelmiere		• Weißer Gänsefuß	
Farbtafel Kräuter			35-38
Steckbrief			39

Vorwort

Es gibt viele Kräuter, die am Wegrand, im Garten oder im Wald wachsen und blühen. Doch oft gehen wir achtlos daran vorbei, weil wir sie nicht kennen. Auch im Garten finden wir Küchen- und Gewürzkräuter, die nur zum Teil bekannt sind. Gegen alles ist ein Kraut gewachsen, heißt es so schön. Das gilt vor allem für die vielen tollen Wildkräuter, die man überall in der Natur findet. Ihren Inhaltsstoffen werden oft heilende Wirkungen zugesprochen.

Küchenkräuter, Wildkräuter, Gewürzkräuter, Teekräuter, Heilkräuter – nicht so einfach, alles auseinander zu halten. Hier werden die bekanntesten Kräuter vorgestellt

Wobei man natürlich bedenken muss, dass z.B. der Spitzwegerich ein Teekraut und ein Wildkraut ist und auch Lavendel kann man als Teekraut und Heilkraut sehen. Das Legematerial ist farblich geordnet und ermöglicht ein selbstständiges und effizientes Arbeiten der Kinder.

Eine Tafel aller vorgestellten Kräuter sowie ein Blanko-Steckbrief ergänzen das Heft.

Es bietet sich an, die Seiten zuerst im Ganzen zu laminieren und anschließend die einzelnen Karten auszuschneiden. Laminiertes Material hält sich länger und kann so über viele Jahre durch viele interessierte Kinderhände gehen.

Viel Freude und spannendes Lernen wünschen der Kohl-Verlag und

Gary M. Forester



... und so sieht es aus!

Gewürzkräuter

Rosmarin

Solche kleinen leuchtenden Blätter kennen die Rosmarine aus einem kleinen Nadelbaum verschauen – in besonders warmen Gegenden kann er auch einige leuchtende Blütenrispen erreichen. Er ist ein sehr heiliges. Die Rosmarine wächst Mitte Mai bis Ende Oktober und für die Ernte von Rosmarin sollten die Blätter und Zweige zwischen Oktober bis November geerntet werden. Frisch oder getrocknet verwendet er nicht nur in Salaten und Gemüse aus dem Garten, sondern auch Brot und Fleisch. Wie der Thymian ist auch im Backofen bei der bekannten Frikasseeinrichtung Zierkraut als Preisenzweig.

Thymian

Das ist ein kleiner, aber warmer, Östgenen vor allem als Gewürz auf der Pizza bekannt und aromatisiert. Östgenen lässt sich direkt von der Wurze pflücken. Zunächst werden die Blätter, dann die Äste, die die Gammele Dind oder Wilder Majoran im Backofen. Östgenen an seinen kleinen Blüten erkennen. Östgenen bevorzugt warme Standorte. Er bevorzugt meist trockene und lichte Wälder, wie Eichen- und Buchenwälder. Östgenen passt prima zu Fleisch, Fisch, Getreide, Gemüse, Salat, Fleisch. Außerdem liegt er zum Vorbereiten von Kartoffeln, Nudeln und Linsen, Tee.

Majoran

Die Majoran ist eine Art, die mit dem Östgenen verwandt ist und gilt wie dieser auch als Gewürz- und Heilkraut. Die kleine Blütezeitung und eine wichtige Gewürzkräuter, auch in den höchsten Verwendungszwecken – zum Würzen von Fleisch. Die Blätter werden frisch oder getrocknet zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen, Kartoffelkartoffeln, Salaten, Wäldern und Fleischgerichten verwendet. Majoran passt auch zum Fischessen. Majoran hat ein sehr feines Aroma. Er ist sehr leicht zu bekommen, findet man ihn in den Büschen, Feuchtwäldern, Küstern oder Ziegenweiden.

Estragon

Estragon ist ein häufig verwendetes Küchenkraut, was zum Würzen von Salaten oder Suppen verwendet wird. Estragon kann mit der Spitze geerntet werden. Beim Trocknen verliert er allerdings etwas an Geschmack.

Wildkräuter

Heilkräuter

Küchenkräuter

Gewürzkräuter

Schon früh, vor rund 50.000 Jahren, schätzten die Menschen den intensiven Geschmack und die wohltuende Wirkung vieler Kräuter und begannen bald, sie zu kultivieren. Hier werden Basilikum, Rosmarin, Östgenen, Thymian, Majoran, Liebstöckel und Estragon vorgestellt.

Rosmarin

Basilikum ist eine typische krautige Pflanze, die Wildkräuter zwischen 20 und 40 cm erreicht. In seiner natürlichen Umgebung ist Basilikum weitverbreitet, bei uns hingegen aufgrund der Witterungsbedingungen nur in warmen Gegenden anzufinden. Basilikum ist ein sehr beliebtes Küchenkraut, das in der Küche vielseitig verwendet werden kann. Es ist ein sehr pflegeleichtes Gewürz, das vor allem in der mediterranen Küche sehr beliebt ist. Es kann in Salaten, zu Fischgerichten, zu Fleischgerichten, zu Nudelgerichten oder als Zierkraut verwendet werden. Planten kann im Sommer geerntet werden.

Basilikum

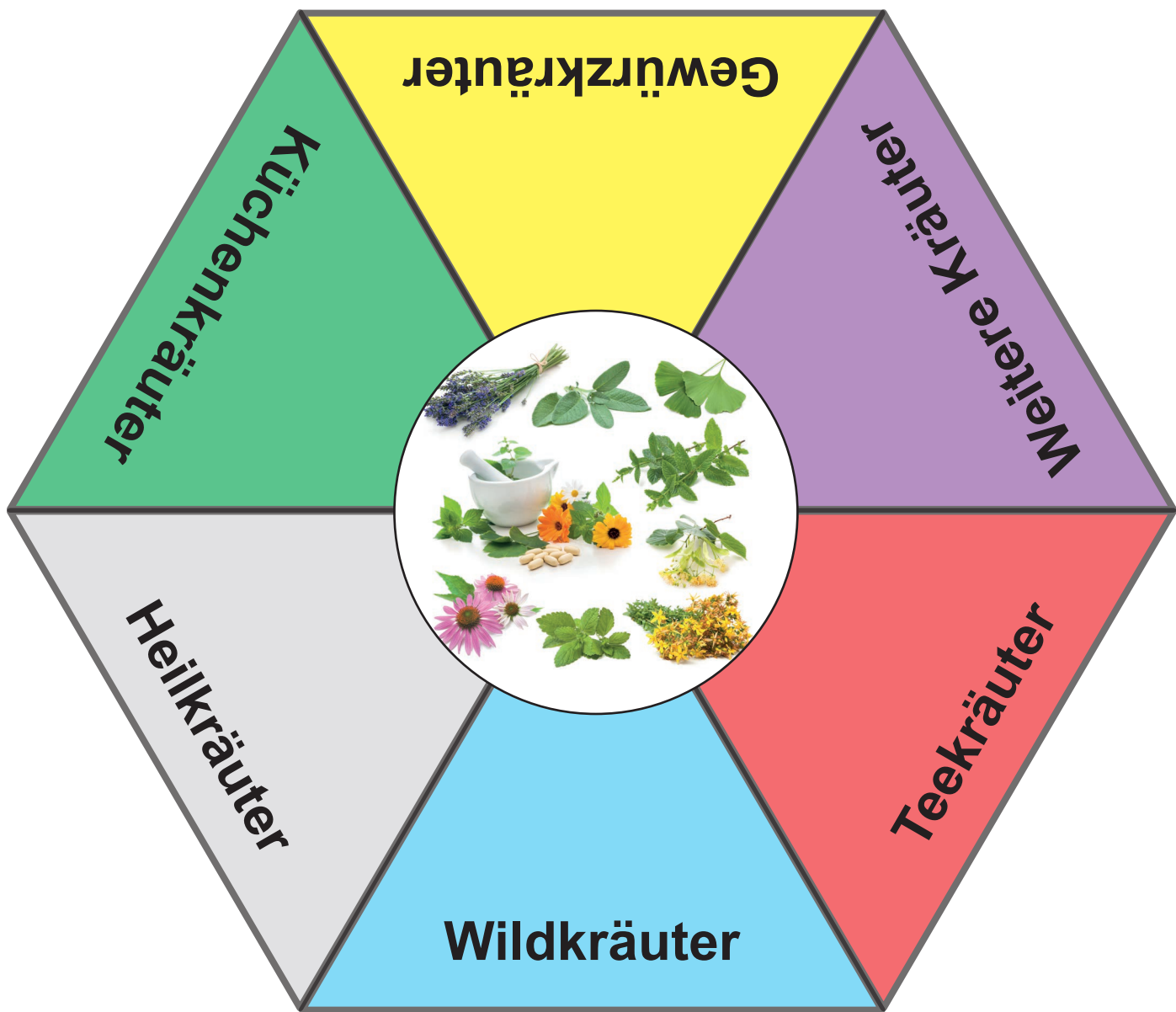
Basilikum ist eine typische krautige Pflanze, die Wildkräuter zwischen 20 und 40 cm erreicht. In seiner natürlichen Umgebung ist Basilikum weitverbreitet, bei uns hingegen aufgrund der Witterungsbedingungen nur in warmen Gegenden anzufinden. Basilikum ist ein sehr beliebtes Küchenkraut, das in der Küche vielseitig verwendet werden kann. Es ist ein sehr pflegeleichtes Gewürz, das vor allem in der mediterranen Küche sehr beliebt ist. Es kann in Salaten, zu Fischgerichten, zu Fleischgerichten, zu Nudelgerichten oder als Zierkraut verwendet werden. Planten kann im Sommer geerntet werden.

Thymian

Am häufigsten wird der Gärtnerthymian verwendet. Thymian kann in der Küche frisch und getrocknet verwendet werden. Besonders passt er für die mediterrane Küche zu Fleischgerichten, Geflügel, Fisch und Salaten. Da er sehr intensiv aromatisiert, sollte er nur sparsam verwendet werden. Er ist ein sehr leicht zu erntendes Gewürz, das vor allem in der mediterranen Küche sehr beliebt ist. Es kann in Salaten, zu Fischgerichten, zu Fleischgerichten, zu Nudelgerichten oder als Zierkraut verwendet werden. Planten kann im Sommer geerntet werden.

Liebstöckel

Liebstöckel ist ein sehr beliebtes Gewürz, das in der Küche vielseitig verwendet werden kann. Es ist ein sehr pflegeleichtes Gewürz, das vor allem in der mediterranen Küche sehr beliebt ist. Es kann in Salaten, zu Fischgerichten, zu Fleischgerichten, zu Nudelgerichten oder als Zierkraut verwendet werden. Planten kann im Sommer geerntet werden.





Gewürzkräuter



Gewürzkräuter

Schon früh, vor rund 50.000 Jahren, schätzten die Menschen den intensiven Geschmack und die wohltuende Wirkung vieler Kräuter und begannen bald, sie zu kultivieren. Hier werden Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian, Majoran, Liebstöckel und Estragon vorgestellt.

Rosmarin

Seine kleinen länglichen Blätter lassen den Rosmarin wie einen kleinen Nadelbaum erscheinen – in besonders warmen Gegenden kann er doch sogar beachtliche Mannshöhe erreichen. Er blüht meist hellblau. Die Monate zwischen Mitte Mai bis Ende Oktober sind für die Ernte von Rosmarin optimal. Seine Blätter und Zweige verleihen Speisen ein herzhaftes Aroma. Frisch oder getrocknet verfeinert er nicht nur Kartoffeln und Gemüse aus dem Backofen, sondern auch Brot und Fleisch. Wie der Thymian ist auch er Bestandteil der bekannten Kräutermischung „Herbes de Provence“.

Basilikum

Basilikum ist eine typische krautige Pflanze, die Wuchshöhen zwischen 20 und 60 cm erreicht. In seiner natürlichen Umgebung ist Basilikum mehrjährig, bei uns hingegen aufgrund der Wetterbedingungen meist nur einjährig. Es blüht zwischen Juni und September und bildet relativ unscheinbare Blüten. Sie sind meist weiß bis zartrosa. Sein leicht süßlicher und etwas pfeffriger Geschmack ist vor allem in der italienischen Küche sehr beliebt. Es kann in Saucen, zu Fischgerichten, für Kräuterpestos, zu Nudelgerichten wie auch zu Salaten verwendet werden. Passt perfekt zu Tomaten, Zucchini oder Aubergine.

Kräuter

Aus der Schatztruhe der Natur

2. Digitalauflage 2023

© Kohl-Verlag, Kerpen 2021
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Gary M. Forester
Umschlagbild: © Rawf8 & powerstock - AdobeStock.com
Redaktion: Kohl-Verlag
Grafik & Satz: Kohl-Verlag

Bestell-Nr. P15 061

ISBN: 978-3-98558-463-5

Bildquellen: © AdobeStock.com

Seite 3: ExQuisine; **S. 4:** Alexander Raths; **S. 5:** LiliGraphie, beats, TwilightArtPictures, goldbany, Annett Seidler, Alexander Raths, silencefoto; **S. 7:** womue, Dionisvera, PhotoArt Thomas Klee; **S. 9:** Amy Lv, Dionisvera, kolesnikovserg, angorius, Heike Rau, iluzia, Ruckszio, Tatiana, petrabar; **S. 11:** Wallner-Studio, E-Iona; **S. 13:** Guntar Feldmann, womue, perlphoto, Aggi Schmid; **S. 15:** Sandra Cunningham, Natalia Pyzhova, ffolas; **S. 17:** Sonja Birkelbach, ExQuisine, robynmac, Frauke Pieper-Keller; **S. 19:** Robert Leßmann, Oskar, Kalle Kolodziej; **S. 21:** blende11.photo, Ruckszio; **S. 23:** juefraphoto, Björn Wylezich; **S. 25:** unpict, Dionisvera, Robert Biedermann, wiha3; **S. 27:** Joachim, Ruckszio, duncanandison, preta_perola, snapshot, emberiza, motivjaegerin1, photocrew; **S. 29:** GSDesign, Ruckszio, lena_zajchikova, emberiza; **S. 31:** nikolaydonetsk, orestligetka, Comugnero Silvana, mates, osoznaniejizni; **S. 33:** orestligetka, Luis Echverri Urrea, avoferten, emilio100, Ute Bittlinger; **S. 35:** womue, Scisetti Alfio, seramoje, Marina Lohrbach, Rhönbergfoto, Joachim, Marina Lohrbach, Robert Biedermann, Alexander Raths, boommaval, antonel, Ruckszio, Petra Schueller; **S. 36:** Team 5; **S. 37:** Sasajo, LianeM, AGfoto, unpict, vvoe, Joachim, kolesnikovserg, Björn Wylezich, Marina Lohrbach, nadin333, juliasudnitskaya, oxie99, Viktor; **S. 38:** Team 5; **S. 39:** K.-U.Häßler
© wikipedia.com: **S. 11:** Christian Fischer (ArtemisiaVulgaris); **S. 21:** Hajothu (Sauerampfer); **S. 25:** Georg Slickers (Achillea)

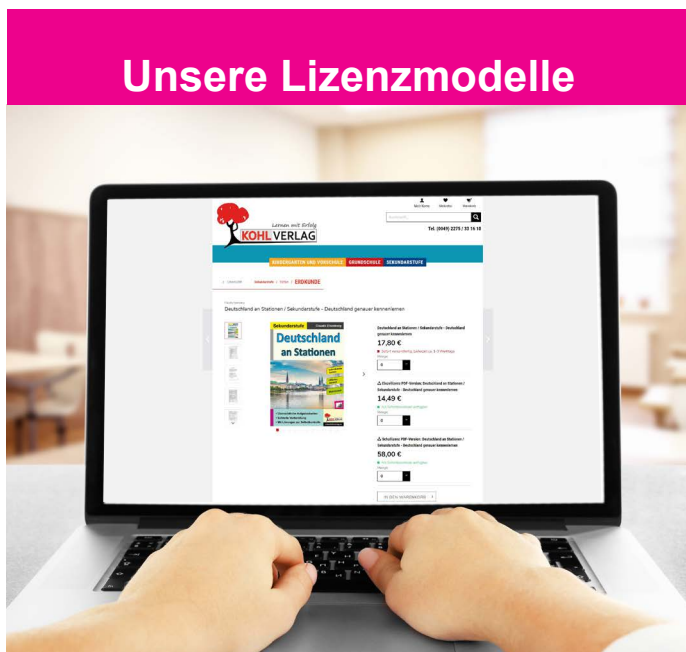
© Kohl-Verlag, Kerpen 2023. Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a UrhG). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2023



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Kräuter - Aus der Schatztruhe der Natur

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

