

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Erforsche ... Kräuter

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhalt

Für diese Klassenstufen
geeignet

	1	2	3	4	Seite
Vorwort					4
Arbeitspass					5
1 Küchenkräuter und Gewürzkräuter					6–26
Kräuter kennenlernen.....	1	2	3	4	6
Petersilie.....	1	2	3	4	7
Schnittlauch.....	1	2	3	4	8
Dill.....	1	2	3	4	9
Kerbel.....	1	2	3	4	10
Kresse.....	1	2	3	4	11
Borretsch.....	1	2	3	4	12
Pimpinelle.....	1	2	3	4	13
Küchenkräuter anmalen und benennen.....	1	2	3	4	14
Basilikum.....	1	2	3	4	15
Rosmarin.....	1	2	3	4	16
Thymian.....	1	2	3	4	17
Oregano.....	1	2	3	4	18
Mediterrane Kräuter unterscheiden.....	1	2	3	4	19
Majoran.....	1	2	3	4	20
Liebstockel.....	1	2	3	4	21
Estragon.....	1	2	3	4	22
Koriander.....	1	2	3	4	23
Kreuzworträtsel zu den Kräutern.....	1	2	3	4	24
Unser Kräutergarten.....	1	2	3	4	25
Kräutergarten auf der Fensterbank.....	1	2	3	4	26
2 Teekräuter und Heilkräuter					27–39
Pfefferminze.....	1	2	3	4	27
Zitronenmelisse.....	1	2	3	4	28
Kamille.....	1	2	3	4	29
Brennnessel.....	1	2	3	4	30
Ackerschachtelhalm.....	1	2	3	4	31
Salbei.....	1	2	3	4	32
Ringelblume.....	1	2	3	4	33
Arnika.....	1	2	3	4	34
Lavendel.....	1	2	3	4	35

Inhalt

Seite

2	Teekräuter und Heilkräuter	27 – 39				
	Kümmel	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 36	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Schafgarbe	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 37	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Fenchel.....	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 38	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Baldrian	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 39	1	2	3	4
1	2	3	4			
3	Wildkräuter	40 – 47				
	Löwenzahn	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 40	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Gänseblümchen	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 41	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Bärlauch	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 42	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Sauerampfer.....	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 43	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Waldmeister.....	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 44	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Spitzwegerich	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 45	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Johanniskraut	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 46	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Giersch – Geißfuß	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 47	1	2	3	4
1	2	3	4			
4	Aufgabenmix	48 – 51				
	Kräuter-ABC	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 48	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Forscherblatt für Kräuterdetektive	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 49	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Kräuter selber sammeln	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 50	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Kräuter spielend kennenlernen.....	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table> 51 – 52	1	2	3	4
1	2	3	4			
	Lösungen	53 – 60				

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.

In früheren Zeiten, als die Medizin noch nicht so weit fortgeschritten war, wurden für das Heilen verschiedener Krankheiten die unterschiedlichsten Kräuter verwendet. Diese Kräuter werden auch heute noch als Heilkräuter bezeichnet. Es ist ein Kraut gegen alles gewachsen, heißt es so schön. Das gilt vor allem für die vielen tollen Wildkräuter, die man im Frühling und Sommer überall in der Natur findet. Essbare Pflanzen, Blumen und Beeren machen nicht nur unsere Speisen bunter und spannender, sondern auch gesünder.

Ein für Kinder immer wieder aufregendes Erlebnis ist es, ein Lebensmittel von der Pflanze bis hin zum fertigen Produkt zu verfolgen. Kräuter ermöglichen dabei sehr vielfältige Sinneserfahrungen, vor allem, wenn sie selbst gezogen werden. Mit einem Kräuterbeet lernen Kinder die vielfältigen Aromen der Natur kennen. Frisch verarbeitet oder getrocknet, lassen sie sich zum Würzen verwenden oder zu Tee, Limonade und Naturarznei verarbeiten.

So sind in diesem Heft viele einfache Rezepte eingefügt, die den Kindern den Nutzen der Kräuter aufzeigen. Fragen zum Textverständnis, Ausmalbilder, Zuordnungen und Rätsel komplettieren die Vorlagen.

Frohes Lernen und viel Erfolg wünschen der Kohl-Verlag und

Gabriela Rosenwald

1 Küchenkräuter und Gewürzkräuter

Kräuter kennenlernen

Die Kinder sollen häufig genutzte Kräuter kennenlernen und verschiedene Gerüche und Geschmäcker wahrnehmen.

Vorbereitung:

Besorgen Sie einige Bündel Kräuter und waschen Sie sie gut, bevor der Unterricht beginnt. Zum Beispiel können Sie Petersilie, Dill, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Salbei, Liebstöckel, Minze, Melisse und Rosmarin nehmen.

Durchführung:

Betrachten Sie gemeinsam mit den Kindern die Kräuter. Welche Kräuter sind bekannt und welche neu für die Schülerinnen und Schüler? Geben Sie den Kindern die Gelegenheit, an den Kräutern zu reiben und daran zu riechen. Auch probieren ist natürlich erlaubt.

Man kann folgende Fragen stellen:


- Welche Kräuter kennt ihr?
- Könnt ihr sie hier entdecken?
- Wie riechen/schmecken die Kräuter?
- Welchen Geruch/Geschmack mögt ihr am liebsten?
- Wo werden Kräuter häufig angewendet?
- Warum werden Kräuter beim Kochen benutzt?



Aufgabe 1: *Suche dir einen Partner und untersucht zusammen drei verschiedene Kräuter.*

Schaut euch die Pflanzen genau an und zeichnet sie in die Tabelle. Nehmt nun ein Blatt zwischen die Finger und zerreibt es ein wenig. Wie riecht es?

Schneidet ein Blatt klein und probiert es. Wie schmeckt es? Wie heißt das Kraut? Tragt es in der Tabelle ein.

	Kraut 1	Kraut 2	Kraut 3
Zeichnung			
Geruch			
Geschmack			
Name			

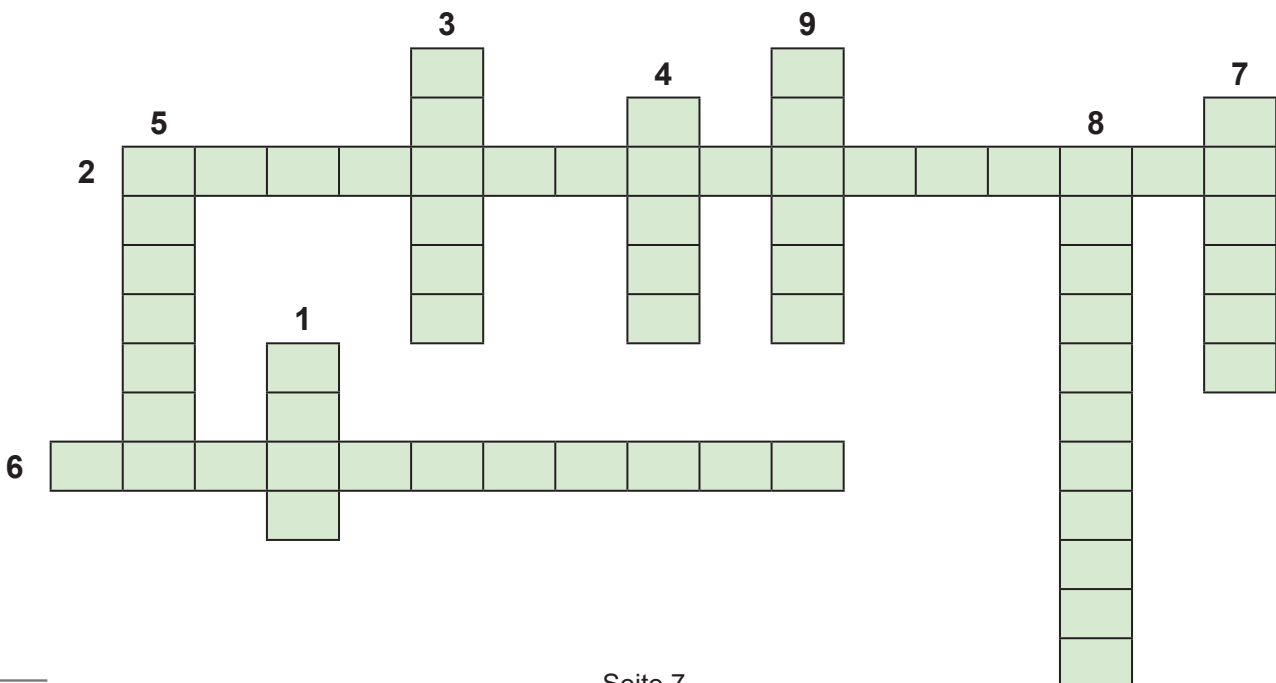
1 Küchenkräuter und Gewürzkräuter

Petersilie

Die Petersilie ist wohl aus keiner Küche wegzudenken. Es gibt sie mit glatten und krausen Blättern. In der Schweiz heißt sie Peterli. Petersilie sollte nicht mitgekocht werden. Am aromatischsten schmeckt sie frisch. Wenn man Petersilie pflückt, sollte man das von außen nach innen tun. In der Mitte befindet sich das Herz der Pflanze. Das muss erhalten bleiben, damit neue Zweige wachsen. Wer sie selbst aussät, muss Geduld haben: Bis zu einem Monat kann es dauern, bis die Samen keimen. Man kann sie von März bis in den Herbst hinein direkt in den Garten säen. Petersilie mag es sonnig bis halbschattig auf feuchtem Boden. Man verwendet sie für Suppen und Saucen, zu Gemüse und Kartoffeln, Kräuterquark, Eierspeisen und Salaten. Fein gehackt, lässt sich Petersilie in einer Plastikdose gut einfrieren.



- Aufgabe 2:**
- Wozu verwendet man Petersilie?
 - Warum sollte man Petersilie nicht mitkochen?
 - Löse das Kreuzworträtsel!
 - Ab wann kann man sie draußen säen?
 - Wie heißt die Suppe, die man aus ihr kocht?
 - Wo wächst Petersilie?
 - Es gibt Petersilie in kraus und in ...
 - Wie nennt man die Petersilie in der Schweiz?
 - Man würzt gerne ... damit.
 - Petersilie kann man bis in den ... ernten.
 - Gut einfrieren kann man sie in einer ...
 - Man pflückt immer die äußeren ...



Lösungen

4 Aufgabenmix

Aufgabe 1:

A	Arnika, Ackerschachtelhalm
B	Borretsch, Brennnessel, Bärlauch, Basilikum,
D	Dill
E	Estragon
G	Gänseblümchen, Giersch, Geißfuß
J	Johanniskraut
K	Kerbel, Kresse, Koriander, Kamille, Kümmel
L	Liebstockel, Lavendel, Löwenzahn
M	Majoran, Melisse
O	Oregano
P	Pimpinelle, Pfefferminze
R	Rosmarin, Ringelblume
S	Schnittlauch, Salbei, Schafgarbe, Sauerampfer, Spitzwegerich
T	Thymian
W	Waldmeister
Z	Zitronenmelisse

Bildquellen

© AdobeStock.com:

S. 5: Марина Константинова, Katy's Dreams; **S. 6:** Pixuliana; **S. 7:** mates, Scisetti Alfio, Pixel-Shot; **S. 8:** juliasudnitskaya, photocrew; **S. 9:** osonznaniejizni, GSDesign, robynmac; **S. 10:** foxberry, tigatelu; **S. 11:** Thomas Francois, Madeleine Steinbach, dachux21 (3x); **S. 12:** Scisetti Alfio, Moriz; **S. 13:** Ruckszio, silencefoto; **S. 14:** PeJo, juliasudnitskaya, br_mary, jenesesimre (2x), cat_arch_angel (2x), Alexander Potapov, asejustin, Thomas Francois, foxyliam, Aggi Schmid (bear.), Joachim, VD_ele; **S. 15:** Natika, Natalya; **S. 16:** Scisetti Alfio, Björn Wylezich, fabiomax; **S. 17:** Studio Barcelona, alfin, oleon17; **S. 18:** Dionisvera, Lidok_L., GraphicsRF, ARTvektor, Maria.Epine, aluna1; **S. 19:** virinaflora; **S. 20:** Scisetti Alfio, rainbow33; **S. 21:** Karoline Thalhofer, jcreamer, GraphicsRF, Joachim; **S. 22:** boommaval, kolesnikovserg, casejustin, jenesesimre (2x), foxyliam, Maria.Epine; **S. 23:** Swapan, emuck, Katy's Dreams; **S. 24:** Alexander Gogolin, osoznaniejizni, Björn Wylezich, juliasudnitskaya, Dionisvera, Joachim Thomas Francois, BillionPhotos.com, Studio Barcelona, mates, Scisetti Alfio (2x), ayakono, Vasily Merkushev, artinspiring; **S. 25:** Zerbor (7x), Angela; **S. 26:** Halfpoint, micromonkey; **S. 27:** Dionisvera, Ekaterina lopareva (bear.); **S. 28:** spline_x, Christine, Julitt, maxsol7; **S. 29:** Schlegelfotos, Sonja Birkelbach; **S. 30:** photocrew, Alekss; **S. 31:** Ruckszio; **S. 32:** robynmac, Stefan; **S. 33:** azure, chamillew, juefraphoto; **S. 34:** behewa, Björn Wylezich, manu_ela; **S. 35:** Dionisvera, Heike Rau; **S. 36:** goldbany, Phobeke, ilietus, eyewave, Ramzi, multik79, unpict; **S. 37:** Anna E., voren1, Maryna; **S. 38:** Shanwood, izf; **S. 39:** Marina Lorbach; **S. 40:** macrovector, cmfotoworks, Kazakova Maryia; **S. 41:** etfoto, petsalinger; **S. 42:** rayman7, lcrms, ji_images, Yevheniia; **S. 43:** Martina, Scisetti Alfio; **S. 44:** JRG, Scisetti Alfio; **S. 45:** Daniel, Tetiana, svehlik; **S. 46:** vbrbe, vodolej, lcrms, euthymia, Scisetti Alfio (2x), Schlierner; **S. 47:** NaturBilder2017, Joachim, Nadezda Postolit, Robert Biedermann, Henrik Larsson; **S. 48:** ayakono, MissesJones (bearb.); **S. 49:** Elza; **S. 50:** Andrzej Tokarski, lcrms, КРИСТИНА Игумнова, Corri Seizinger; **S. 51:** baltskars, Viktor Pravdica, Kuzmin_laplateresca, mavoimages; **S. 52:** olha_oleskova, ratpack223; **S. 57:** Phobeke, ilietus, eyewave, Ramzi, multik79, unpict; **S. 51:** baltskars, Vik

© wikimedia.org:

S. 10: AnRo0002

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Erforsche ... Kräuter

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

