## Küchenkräuter und Gewürze

**Vorschau Version!** 

Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <a href="http://www.aktivierungen.de">http://www.aktivierungen.de</a>

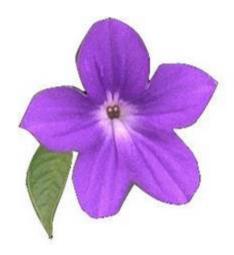
Essen und Trinken

Kulturgeschichte: Wie kam das Küchenkraut zu uns?

<u>Angebot an Kräutern:</u> Welche Kräuter fallen Ihnen ein? Erstellen Sie eine Liste. Überlegen Sie auch, welche Speisen typischerweise mit diesen Kräutern gewürzt werden.

Erinnern: Hatten Sie einen Garten? Welche Kräuter haben Sie angebaut?

<u>Gestalten:</u> Fertigen Sie Duftsäckchen z.B. aus Taschentüchern mit getrockneten Kräutern.



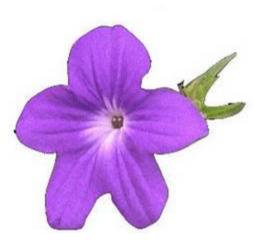


Bild © Vortex - Fotolia.com

Stichworte	Inhalte, Gesprächsanregung, Methodik			Mögliche Utensilien
Kulturgeschichte	Zucht von Kräutern.  Früher getrocknet, heute fr			getrocknete oder frische Kräuter
<b>A</b> nis	<b>G</b> e	L	P	V
Bärlauch B B Bo Brun Chili C	Ingwer  K  K  Ker  Kn  K  Ko  K	Majoran M M M Mö Mö  Mus  O	R Rosmarin  Safran S Sa Sch S S Sev S	W  Zimt  Z  Zi  Zi  Z
E F	<b>L</b> avendel L L	<b>P</b> aprika P P	<b>T</b> hymian	