

Küchenkräuter und Gewürze

Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>

Essen
und
Trinken

Kulturgeschichte: Wie kam das Küchenkraut zu uns?

Angebot an Kräutern: 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 ?

Gestalten: Fertigen Sie Duftsäckchen z.B. aus
Taschentüchern mit getrockneten Kräutern.



Stichworte	Inhalte, Gesprächsanregung, Methodik	Mögliche Utensilien
Kulturgeschichte	Die meisten Mönche wieder Heilpflanzen und widmeten sich der Zucht von Kräutern. Früher getrocknet, heute frisch Exotische frisch erhältlich. Vorschau Version ! Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei http://www.aktivierungen.de	getrocknete oder frische Kräuter

Anis	Ge.....	L.....	P.....	V.....
Bärlauch	Ingwer	Majoran	R.....	W.....
B.....		M.....	Rosmarin	
B.....	K.....	M.....		
Bo.....	K.....	M.....	Safran	Zimt
Brun.....	Ker.....	Mö.....	S.....	Z.....
Chili	Kn.....	Mus.....	Sa.....	Zi.....
C.....	K.....	M.....	Sch.....	Z.....
	Ko.....		S.....	Z.....
	K.....	O.....	S.....	
Dill	K.....	O.....	Sev	
			S.....	
E.....	Lavendel	Paprika		
	L.....	P.....	Thymian	
F.....	L.....	P.....		