

Inhalt

Erläuterungen	4
Karteikarten	7
Gänseblümchen ☉ Butterbrot mit Gänseblümchen und Gänseblümchentee ☉ Das Liebesorakel ☉ Die „Sonnen“-Blume ☉ Die „Sonnen“-Blume – Was weißt du noch? ☉ Wir flechten Armbänder und Ketten	14
Giersch ☉ Doldenblütler ☉ Frottage ☉ Wer hat die längste Wurzel? ☉ Wir stellen Giersch- Limonade her	19
Große Brennnessel ☉ Die Pflanze unter der Lupe ☉ Eine wichtige Schmetterlingspflanze ☉ Eine wichtige Schmetterlingspflanze – Hast du genau gelesen? ☉ Wir kochen Brennnesselsuppe	23
Gundelrebe ☉ Die Hexenpflanze ☉ Die Hexenpflanze – Das weiß ich noch ☉ Gundelrebenkonfekt ☉ Wo ist denn da die Lippe?	27
Holunder ☉ Der Strauch, vor dem man den Hut zieht ☉ Der Strauch, vor dem man den Hut zieht – Kreuzwörterrätsel ☉ Holunderblütenöl ☉ Wir basteln ein Pusterohr ☉ Wir kochen Holunderblütensirup	31
Johanniskraut ☉ Wie das Kraut zu seinen Löchern kam ☉ Wir stellen Rotöl her	36
Lavendel ☉ Das Parfümkraut ☉ Das Parfümkraut: Wir finden noch mehr über diese Pflanze heraus ☉ Leckere Lavendelkekse und Lavendelzucker ☉ Wir basteln einen Mottenschreck ☉ Wir gehen dem Lavendel ans Öl ☉ Zauberbad	38
Löwenzahn ☉ Die Pflanze mit den vielen Namen ☉ Die Pflanze mit den vielen Namen – Rätsel ☉ Vom Löwenzahn zur Pustelblume ☉ Wir kochen Muckefuck	44
Pfefferminze ☉ Gedächtnisspiel – Welche Minze ist denn das? ☉ Pflaster und Wadenwickel ☉ Naschereien ☉ Wie die Pfefferminze entstand ☉ So trocknest du Pfefferminzblätter	48
Ringelblume ☉ Wir stellen Ringelblumensalbe her ☉ Wir stellen Seife her ☉ Ringelige Kunst ☉ Wettervorhersage	53
Salbei ☉ Hm, lecker! Salbeibonbons! ☉ Salbeidruckerei ☉ Wir räuchern ☉ Wir stellen unser eigenes Zahnpulver her	57
Schafgarbe ☉ Woher die Pflanze ihren Namen hat ☉ Woher die Pflanze ihren Namen hat – Das weiß ich noch ☉ Wir gestalten Blumenbilder ☉ Wir kochen Tee	61
Spitzwegerich ☉ Die Wiesenapotheke ☉ Klebrige Samen ☉ Wir messen, wie schnell die Blüten wachsen	65
Zitronenmelisse ☉ Wir machen Zitronenmelissen-Limonade ☉ Wir stellen ein Duftpotpourri her	68
Buntes Allerlei ☉ So kannst du selbst ein Kräuterbuch anlegen ☉ Bist du ein Kräuterexperte?	70
Lösungen ☉ Die „Sonnen“-Blume – Was weißt du noch? ☉ Doldenblütler ☉ Die Pflanze unter der Lupe ☉ Eine wichtige Schmetterlingspflanze – Hast du genau gelesen? ☉ Die Hexenpflanze ☉ Der Strauch, vor dem man den Hut zieht – Kreuzwörterrätsel ☉ Das Parfümkraut: Wir finden noch mehr über diese Pflanze heraus ☉ Die Pflanze mit den vielen Namen – Rätsel ☉ Vom Löwenzahn zur Pustelblume ☉ Woher die Pflanze ihren Namen hat – Das weiß ich noch ☉ Bist du ein Kräuterexperte?	72



Giersch

Wer hat die längste Wurzel?

Hast du schon einmal versucht, eine Gierschpflanze auszugraben? Das ist schwere Arbeit. Nicht weil die Pflanze so fest im Boden steckt, sondern weil sie viele dünne und vor allem lange Wurzeln hat, die furchtbar schnell abbrechen. Und genau das ist das Problem für die meisten Gärtner. Denn aus diesen Bruchstücken wachsen jede Menge neue Gierschpflanzen und im Nu hat man einen kompletten „Gierschwald“ im Garten, wo doch eigentlich etwas völlig anderes wachsen sollte.

Am leichtesten kann man die Pflanze mit Hilfe einer Mistgabel ausgraben. Auf gar keinen Fall darfst du einen Spaten benutzen, denn damit stichst du die Wurzeln ab! Suche dir eine Stelle am Wald oder vielleicht darfst du ja auch in einem Garten arbeiten.

Stelle sicher, dass du tatsächlich Giersch vor dir hast und nicht eine andere Pflanze:

1. Giersch riecht sehr würzig.
2. Wenn man seinen Stängel durchschneidet, sieht die Schnittfläche wie ein Dreieck aus.
3. Seine Wurzeln sind lang und weiß.

Nun kann es losgehen. Wer wohl das längste Stück ausgraben kann?





Lavendel

Leckere Lavendelkekse und Lavendelzucker

Hast du gewusst, dass Lavendel nicht nur fantastisch riecht, sondern auch in Süßspeisen verwendet werden kann? Hier sind zwei Rezepte zum Nachmachen:

Für die Kekse brauchst du:

- 1 EL getrocknete oder 2 EL frische Lavendelblüten
- 120 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Ausstechförmchen

Für den Zucker brauchst du:

- 1 kg feinen Zucker
- 1 Esslöffel getrocknete Lavendelblüten
- Glasgefäß, Sieb



So stellst du die Kekse her:

1. Schlage Butter und Zucker schaumig, gib das Ei dazu und verrühre die Masse gut.
2. Rühre die Lavendelblüten und das Mehl kurz unter.
3. Stelle den Teig 15 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heize den Backofen auf 200°C vor und pudere deine Arbeitsfläche mit Mehl ein.
5. Rolle den gekühlten Teig auf der Arbeitsfläche ungefähr 0,5 cm dick aus.
6. Stich nun die Kekse aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Backe die Kekse ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind und bestreue sie anschließend mit dem Lavendelzucker.

So machst du den Zucker:

Fülle die abgezupften Lavendelblüten schichtweise mit dem Zucker in das Glas. Lass das Glas etwa 6 Wochen verschlossen stehen und schüttele es ab und zu. Dann

kannst du den Zucker benutzen.

