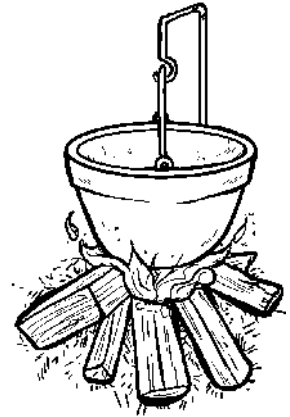
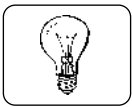


Kochen und Sammeln in der Natur

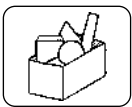
Entlang von Hecken und Sträuchern lässt sich so manches finden, das durchaus essbar ist. Das Holz dient getrocknet als Brennmaterial für ein Feuer, auf dem gekocht und an dem sich an kalten Tagen gewärmt werden kann. Auch wenn Holz eine nachwachsende Ressource ist, sollte seine Verwendung unter dem Gesichtspunkt der nachhaltigen Nutzung geschehen. Anhand einfacher Rechnungen lässt sich ermitteln, wie viel Material- und Arbeitseinsatz erforderlich ist, um einen Kessel mit Wasser zum Kochen zu bringen.



Kochen auf Holzfeuer – Hinweise für die Lehrkraft



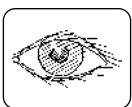
Auf einem Holzfeuer bringen die Kinder unter Anleitung Wasser zum Kochen. Dabei messen sie den **Holzverbrauch**. Sie **rechnen** Mengen an konkreten Aufgaben und erfahren, welcher Aufwand im Unterschied zum Kochen zu Hause mit Strom oder Gas betrieben werden muss. Da besser nur eine Feuerstelle zu betreuen ist, gehen die Gruppen diesem Impuls nacheinander nach oder Sie bearbeiten den Impuls gemeinsam mit der ganzen Klasse.



- feuerfester Topf mit Deckel
- Schöpfkelle und Deckelheber
- Kanister gefüllt mit Wasser
- Messbecher
- Dreibein mit Kette zum Aufhängen des Topfes
- Anzündmaterial
- trockene Holzscheite
- ggf. trockene und dünne Zweige, falls in der Umgebung keine vorhanden sind
- Streichhölzer
- Feuerschale oder Feuerstelle mit Steinumrandung
- Stoppuhr
- Backofenhandschuhe
- Eimer mit Sand zum Löschen
- Bottich mit Wasser oder Nähe zu fließendem Wasser (zur Kühlung bei Verbrennung)
- Kofferwaage
- Uhren
- Erste-Hilfe-Kasten



- offene Fläche, am besten mit einer bereits eingerichteten Feuerstelle
- vorab die Regeln zum Umgang mit offenem Feuer thematisieren (siehe Zusatzmaterial)



Wie gehen die Kinder mit den bereitgestellten Materialien um?
Wer benötigt Hilfestellung beim Wiegen der Holzscheite?
Halten sich die Kinder an die Regeln zum Umgang mit Feuer?

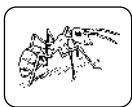
Kochen auf Holzfeuer – Impulskarte



Welche Regeln kennt ihr beim Feuermachen?
Was ist beim Umgang mit Feuer wichtig zu beachten?



Sammelt trockene, kleine Zweige vom Boden. Wenn ihr außerdem Birkenbäume in der Nähe findet, könnt ihr versuchen, die oberste Schicht der Rinde vorsichtig abzuziehen. Dies macht der Birke nichts aus und ist gutes Anzündmaterial. Legt euch auch dickeres Holz bereit, das ebenso trocken sein muss. Wiegt das gesamte Holz, das ihr verwenden wollt, vorher mit der Kofferwaage. Notiert euch das Gewicht.



Bereitet eine Feuerstelle vor, die klar begrenzt ist (Steine oder Erdkuhle). In dieser schichtet ihr unten feines Holz und Äste, obendrauf größere Äste und ganz oben dickes Holz. Für den Anfang ist es sinnvoll, eher Spaltholz oder dicke Stämme ohne Rinde zu nehmen, die brennen leichter an.

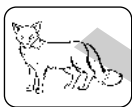
Wenn das Feuer stabil brennt, füllt einen Liter Wasser in den Topf und kümmert euch um den Nachschub an Feuerholz, damit das Feuer gut weiterbrennt.

Hängt nun den Topf an das Dreibein über dem Feuer und schließt den Deckel. Notiert euch die Uhrzeit. Legt weiterhin Holz nach.

Überprüft immer wieder, wann das Wasser im Topf anfängt zu kochen. Von außen lässt sich mit der Kelle am Topf fühlen, ob das Wasser bereits brodelt. Sobald das Wasser kocht, notiert euch die Uhrzeit. Nehmt den heißen Topf vorsichtig von der Feuerstelle weg. Lasst euch dabei helfen!

Nun könnt ihr mit dem heißen Wasser einen Tee zubereiten.

Wiegt nun das Holz, das ihr noch neben der Feuerstelle übrig habt.



Welche Fragen sind euch beim Entdecken und Tun bisher eingefallen?
Schreibt sie in euer Naturtagebuch.

Der Fuchs hat noch weitere Fragen. Versucht, sie gemeinsam zu beantworten:

- Wie viel Kilogramm Holz wurden verbrannt? Notiert dazu, wie viel Holzvorrat (mit Anzündholz) ihr vor dem Feuermachen hattet und wie viel Holz am Ende übrig ist.
- Wie lange hat es gedauert, bis das Wasser im Topf gekocht hat? Notiert euch dazu, um wie viel Uhr das Feuer entzündet wurde und um wie viel Uhr das Wasser gekocht hat.



Überprüfe, ob du alle Messergebnisse in dein Naturtagebuch notiert hast. Rechne die Ergebnisse der einzelnen Rechenaufgaben noch einmal nach. Vergleiche, ob alle Kinder die gleichen Ergebnisse aufgeschrieben haben.

Beschreibe die einzelnen Schritte des Feuermachens von Anfang an in Stichpunkten.

Rezept Kräuterlimonade (mit frischen Kräutern von April bis September)

Zutaten (für 12–16 Personen):

- 8 Blätter Giersch (Sollten keine der anderen genannten Kräuter vorhanden sein, gelingt die Limonade auch nur mit Giersch.)
- 3 Triebe Pfefferminze (Aus dem (Schul-)Garten oder vom Wochenmarkt)
- 4 Triebe Zitronenmelisse (Aus dem (Schul-)Garten oder vom Wochenmarkt)
- 2 Triebe Gundermann (Gundermann schmeckt kräftig und bitter. Wenig nehmen!)
- 2 l Apfelsaft
- 6 El Zitronensaft
- 2 l Wasser mit Kohlensäure



Zubereitung:

- Die Kräuter waschen und die Blätter von den Stielen abzupfen.
- Apfelsaft in verschließbare Flaschen füllen und die Kräuter dazugeben; gut umrühren oder vorsichtig schütteln, sodass alle Kräuter vom Apfelsaft bedeckt sind.
- Den Kräuter-Apfelsaft mindestens zwei Stunden lang (am besten über Nacht, bis zu drei Tage) kalt stellen.
- Den Kräuter-Apfelsaft durch ein Sieb in eine Kanne abgießen, mit Zitronensaft und Sprudelwasser auffüllen.
- Die Kräuterlimonade ist ein sehr erfrischendes Sommergetränk.

Pflanzensteckbrief – Vorlage

Kräutersteckbrief

Name der Pflanze:

Blüte

Farbe der Blüte:

So sieht die Blüte aus:

Male sie oder klebe sie hier auf.

Blätter

So sieht ein Blatt aus:

Male es oder klebe es hier auf.

Die Blätter wachsen am Stängel. wachsen vom Boden aus.

Dort wächst die Pflanze:

So riecht (und schmeckt) die Pflanze:

So kann man die Pflanze verwenden: