

## Küchenkräuter

Wenn im Frühjahr wieder alles zu Blühen beginnt und in den Gärten frische Pflanzen spriessen. Dann ist es Zeit für frische Kräuter. Ganz leicht können Sie auf ihrem Balkon oder in der Küche einige Kräuter anpflanzen, welche sie zum Kochen verwenden können. Besonders Freude am Wachsen von Kräutern haben auch Kinder. So können Sie mithelfen und sehen wie sich die Pflanzen wachsen und entwickeln.

### **Kräuter zu Hause mit den Kindern anpflanzen:**

In der aktuellen Zeit, wo sie viel zu Hause sind, bietet die Betreuung von Kräutern eine Aufgabe für die Kinder, welche sie mit täglichem Pflichtbewusstsein erfüllen müssen.

### **Rätsel – Küchenkräuter erkennen:**

Auf den folgenden 2 Seiten finden Sie die 12 Bilder der bekanntesten Küchenkräuter. Erkennen Sie diese Kräuter auf dem Bild anhand ihrer Form?

→ Raten Sie in der Familie oder mit ihrem Partner – wer erkennt mehr dieser Kräuter?  
Die Lösung finden Sie auf der 4 Seite.

### **Tipp:**







Falls Sie diese oder andere Kräuter zu Hause haben, dann können Sie diese Hervornehmen und zu Hause den Geruchssinn testen. Dies eignet sich auch mit den Kindern, so lernen diese die Vielfalt der Kräuter kennen.

Riechen Sie zuerst an den einzelnen Kräutern und probieren Sie dann wenig davon. Nach was riecht und schmeckt es? Erkennen Sie die Kräuter beim daran Riechen?





**Viel Spass beim Erraten der Küchenkräuter wünscht Gsünder Basel**



## Küchenkräuter erkennen

	Name des Küchenkrauts
1. 	
2. 	
3. 	
4. 	
5. 	
6. 	

# Basel - bleibt - gesund

	Name des Küchenkrauts
7. 	
8. 	
9. 	
10. 	
11. 	
12. 	

**Auflösung:**

1.	Basilikum
2.	Zitronenmelisse
3.	Dill
4.	Schnittlauch
5.	Rosmarin
6.	Petersilie gekraut
7.	Kresse
8.	Maggi-Kraut / Liebstöckel
9.	Pfefferminze
10.	Oregano
11.	Bärlauch
12.	Koriander