

Erkennst du Kräuter und Gewürze am Geruch?

6 - 12 Jahre

Schwierigkeitsgrad: schwierig

Was benötigt man?

Verschiedene Gewürze und Kräuter wie zum Beispiel

- Schnittlauch
- Basilikum
- Petersilie
- Minze
- Rosmarin
- Paprikapulver
- Curry
- Pfeffer
- Majoran
- Zimt

Riechdosen (kleine Schraubverschlussgläser mit farbiger Folie bekleben und in die Deckel kleine Löcher stechen) oder Augenbinden

Wie funktioniert's?

1. Kräuter fein hacken
2. Kräuter und Gewürze in Riechdosen füllen
3. Nun können die Kinder die verschiedenen Gerüche erraten

Was lernt man dabei?

Die Kinder lernen die Vielfalt der Kräuter und Gewürze kennen. Sie finden heraus, dass sich manche sehr ähnlich sind und sie Gerüche zwar kennen, diese aber oft nicht zuordnen können.

Man kann mit den Kindern auch besprechen, welche Kräuter und Gewürze für Speisen geeignet sind.

Dinos Tipp:



Pflanze deine eigenen Kräuter in einem Blumentopf an und stelle diesen auf das Fensterbrett. Vergiss aber nicht, sie regelmäßig zu gießen. Du kannst dann damit einen schmackhaften Kräutertopfen zaubern, der sicher allen gut schmecken wird. Frage vielleicht deinen Papa, der hilft dir gerne dabei!