





Kräuterküche

Vielfalt in der Natur erleben - ein Angebot für Kindergärten

- Ob Frühjahr, Sommer oder Herbst: Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Giersch, Wegerich, Gänseblümchen, Klee und viele mehr erstrahlen in einem saftigen Grün auf unseren Wiesen.
- In der "Kräuterküche" erkunden wir die einheimische Pflanzenwelt in der direkten Umgebung.
- Je nach Saison werden gemeinsam Kräuter gesammelt oder getrocknete Kräuter aus unserem Schulgarten verarbeitet.
- Jahreszeitlich angepasst entstehen in unserer "Kräuterküche" Kräuterlimonade, -seife, -salbe, -salz und/oder traditionelle Kräutersträußchen.





Kräutersträußchen binden

Das Projekt soll Neugier und Interesse an unserer Natur wecken und eine einfache Möglichkeit der gesunden Ernährung aufzeigen. Auch werden kulturhistorische Aspekte der Heilkräuternutzung aufgegriffen. Die Kinder sollen die Pflanzen zudem aus einer neuen Perspektive kennenlernen – vermeintliches Unkraut kann auch lecker und nützlich sein!



Herstellung von Kräuterseife Fotos: Kapaun

Wir kommen auch in Ihre Einrichtung!

Termine: Ganzjährig

2 bis 3 Stunden (In- und Outdoor möglich) Dauer:

1.00 €/Kind Gebühr: Materialkosten: 1,50 €/Kind

Bitte wetterangepasste Kleidung und feste Schuhe Wichtig:

anziehen!

Wird das Projekt zwischen März und Oktober bei Ihnen vor Ort gebucht, wird ein umzäunter Gartenbereich mit einem Abschnitt wilder Wiese oder eine umzäunte Wildwiese, die nicht als Hundeklo oder

Trampel-/ Spielwiese genutzt wird, notwendig.

Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum

Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf

Telefon: 06461 9518-50 oder 0170-7776584 Web: https://schubiz.marburg-biedenkopf.de Mail: sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de