Kreisausschuss
Haus der Bildung

Kräuterküche

Kräuter bestimmen, sammeln und verarbeiten

Vielfalt in der Natur erleben - ein Angebot für die Sekundarstufe 1

Schubiz Aktuell

- **In der „Kräuterküche“ erkunden wir die einheimische Pflanzenwelt in der direkten Umgebung.**
- **Verschiedene essbare Wild- und Küchenkräuter werden bestimmt und ihre Erkennungsmerkmale aufgezeigt.**
- **Die SuS lernen, welche Pflanzenorgane der verschiedenen Arten essbar sind, für was sie verwendet werden und welches der beste Sammelzeitpunkt der Pflanzen ist.**
- **Unterschiede zwischen Wild- und Nutzpflanzen sowie die Vorteile von Wildpflanzen werden erarbeitet.**
- **Frisch gesammelte oder getrocknete Kräuter aus unserem Schulgarten werden zu Kräuterprodukten zum Mitnehmen und Naschen verarbeitet.**
- **Eine gesunde, saisonale und regionale Form der Ernährung wird aufgezeigt und an die Inhaltsfelder „Blütenpflanzen“ und „Gesunde Ernährung“ angeknüpft.**

Kräutersträußchen binden

Herstellung von Kräuterseife Fotos: Kapaun

Wir kommen auch in Ihre Einrichtung!

Termine:	Ganzjährig
Dauer:	2 bis 3 Stunden (In- und Outdoor möglich)
Kosten:	Gebührenfrei für Schulen des Landkreises, sonst 2,00 €/Person
Materialkosten:	1,50 €/Person

Bitte wetterangepasste Kleidung und feste Schuhe 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 notwendig, die nicht als Hundeklo oder Trampel-/ Spielwiese genutzt wird.

Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum
Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf
Telefon: 06461 951850 oder 0170-7776584
Web: https://schubiz.marburg-biedenkopf.de
Mail: sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de