

Der Kräuterstreit

Benno, Peter, Sabine, Rosmarie und Basti wollen es wissen

Die Oma Thea will mal wieder ihren berühmten Kartoffelbrei machen. Sie ist bekannt dafür den weltbesten Kartoffelbrei zu zaubern. Heute will Oma Thea aber mal etwas Neues ausprobieren. Dazu geht sie in ihren Kräutergarten und möchte frische Kräuter in den Kartoffelbrei streuen. Aber welche Kräuter soll sie nehmen? Sie kann sich nicht so recht entscheiden.

Da spricht auf einmal Benno Bohnenkraut zu der Oma Thea: „Hey Oma Thea, nimm mich mal mit. Ich bin etwas sehr besonderes und ich bin ein altes Kraut aus der Antike und ein wichtiges Würzkräut der Küche.“

Den Schüler: innen Bohnenkraut anbieten (riechen, das Kraut zwischen den Fingern zerreiben, schmecken)

„Was erzählst du denn da?“, ruft Peter Petersilie. „Kartoffeln ohne Petersilie -das geht doch gar nicht.“

Den Schüler: innen Petersilie anbieten (riechen, das Kraut zwischen den Fingern zerreiben, schmecken)

„Oma Thea, Oma Thea!“, ruft die zarte Sabine Salbei. „Wie wäre es denn, wenn dein Kartoffelbrei gut für die Gesundheit ist. Ich bin entzündungshemmend und verdauungsfördernd.“

Den Schüler: innen Salbei anbieten (riechen, das Kraut zwischen den Fingern zerreiben, schmecken)

„Mensch, bringt die gute Oma Thea nicht ganz durcheinander.“, mischt sich Rosmarie Rosmarin ein. „Die Oma Thea soll mich mal aus ihrem Kräutergarten mitnehmen. Mein kräftig würziger Duft und der herbe bittere Geschmack geben dem Kartoffelbrei eine besondere Note.“

Den Schüler: innen Rosmarin anbieten (riechen, das Kraut zwischen den Fingern zerreiben, schmecken)

„Und warum soll die Oma Thea nicht einmal was ganz ungewöhnliches machen?“, fragt Basti Basilikum. „Oma Thea sei doch mal mutig und gebe etwas Basilikum zum Kartoffelbrei. Basilikum ist typisch und darf in der italienischen Küche nicht fehlen. Das wäre doch mal eine gewagte Kombination.“

Den Schüler: innen Basilikum anbieten (riechen, das Kraut zwischen den Fingern zerreiben, schmecken)

Die Oma Thea überlegt einen Moment und sagt dann: „Ich kann mich nicht entscheiden, heute nehme ich mal euch alle mit und jeder Gast kann seinen Kartoffelbrei so würzen wie er möchte.“

So und nun dürft ihr mal den Kartoffelbrei mit Benno, Peter, Sabine, Rosemarie und Basti probieren.

Alle Kräuter nacheinander anbieten. Die Schüler: innen erhalten frischen Kartoffelbrei und jeder kann diesen nach dem eigenen Geschmack würzen.

Material

- Bohnenkraut
- Petersilie
- Salbei
- Rosmarin
- Basilikum
- Kartoffelbrei



Weitere Geschichten der Autorin finden Sie in:

Claudia Rademacker: Erkundungsgeschichten

Hilf, mir die Welt zu begreifen

Wie lassen sich für Personen mit einem intensiven Bedarf Wege der Förderung finden, die auf das Entwicklungsalter mit seinen ganz individuellen Lernausgangslagen und Bedürfnissen ausgerichtet ist? Dabei sollten alle Sinne angesprochen werden und Wohlbefinden erzeugen. Das alles ermöglichen die in diesem Buch vorgestellten Erkundungsgeschichten. Da die Erkundungsgeschichten kurz und ohne großen Aufwand durchführbar sind, können sie ganz leicht, auch von zu Hause aus, umgesetzt werden.

84 Seiten, kartoniert, zahlreiche farbige Abbildungen, von Loeper Literaturverlag, Karlsruhe 2023

ISBN: 978-3-86059-255-7

Erhältlich im Ariadne Ideenshop – www.ariadne-inklusive.de