

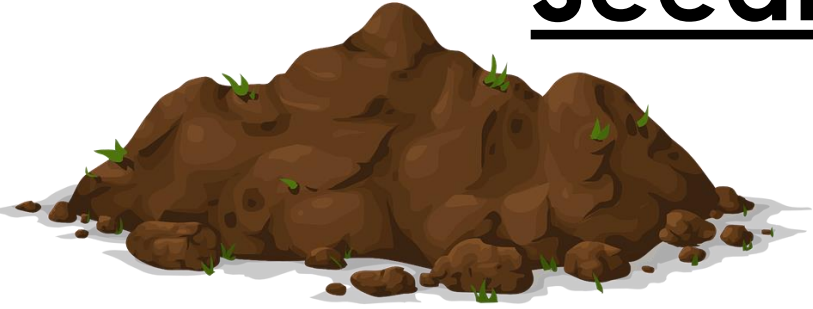
„Home Office“ für Kinder

Thema: Rund um(s) Pflanzen



von eurem KSH - Team

Seedbombs (Samenbälle)



Ihr braucht:

(für etwa 20 Seedbombs)

- ▶ 200 g Tonerde, zum Beispiel Heilerde aus der Drogerie
- ▶ 200 g Blumenerde
- ▶ 3 Päckchen Saatgut verschiedener heimischer Blumensamen
- ▶ Wasser
- ▶ 1 kleine und 1 große Schüssel
- ▶ Zeitungspapier



Und los geht`s:

1. Vermischt die Blumensamen aus den verschiedenen Päckchen in der kleinen Schüssel miteinander.
2. Gebt die Blumenerde in die große Schüssel, lockert größere Erdklumpen auf und entfernt Reste von Rinde, Wurzeln oder kleine Ästchen. Gebt anschließend die Tonerde und die Samen dazu und vermischt das Ganze so, dass die Samen möglichst gleichmäßig verteilt sind.
3. Gießt jetzt nach und nach ein wenig Wasser in die Schüssel, sodass das Gemisch sich zu kleinen, etwa walnussgroßen Kugeln formen lässt. Passt auf, dass euer Samenbomben-Teig nicht zu flüssig wird. Sollte das passieren, gebt ihr noch etwas Ton- und Blumenerde dazu.
4. Rollt die Kugeln nicht – wie bei Plätzchenteig – zwischen euren Handflächen, sondern nehmt eine kleine Portion des Gemisches in die eine Hand und drückt sie mit den Fingern der anderen sanft zu einer Kugel. So verhindert ihr, dass die Masse für die Seedbombs auseinanderbröckelt oder zusammenmatscht.
5. Legt die fertig geformten Kugeln auf Zeitungspapier und lasst sie dort trocknen. Dreht sie alle paar Stunden ein wenig, damit sie von allen Seiten gleichmäßig trocknen.

Nach etwa zwei Tagen sind eure Samenbomben bereit zum "Auswerfen" im Garten, im Grünen oder in die Balkonkästen!



Gummistiefel-Blumentopf

Ihr braucht:

- ▶ Mind. einen alten Gummistiefel
- ▶ etwas Erde
- ▶ Blumen oder Pflanzensamen
- ▶ einen spitzen Gegenstand (zum Löcher Bohren)
- ▶ eine kleine Schaufel

Und los geht`s:

1. Als erstes braucht ihr einen alten Gummistiefel, den ihr nicht mehr anziehen wollt.
2. Bohrt mit einem spitzen Gegenstand ein paar Löcher in die Sohle des Schuhs, damit das Wasser später besser ablaufen kann. Lasst euch hierbei von einem Erwachsenen helfen!
3. Befüllt anschließend den Gummistiefel mit Blumenerde.
4. Jetzt müssen nur noch die Samen in die Erde. Dazu diese einfach mit den Fingern etwa einen Zentimeter tief in die Erde stecken.

Tipp: Ihr könnt Sonnenblumenkerne einpflanzen, es geht auch mit anderen Pflanzen: z.B. weißen Bohnen oder Erbsen.

Bei ausreichender Wärme keimen die eingepflanzten Sonnenblumenkerne und Erbsen bereits nach einigen Tagen.

Falls ihr direkt Blumen einpflanzen möchtet, setzt diese nun in den Stiefel und füllt den Rest des Stiefels danach mit Erde auf.

5. Jetzt noch ausreichend gießen und fertig!



Ihr braucht:

(für etwa 500 ml)

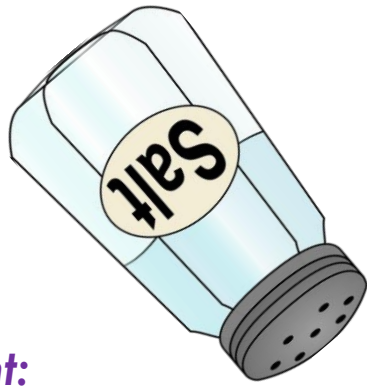
- ▶ 80 g frische Löwenzahnblüten
- ▶ 6 EL Agavendicksaft
- ▶ 2 TL Zitronensaft
- ▶ Geliermittel
- ▶ 500 ml Wasser

Löwenzahnhonig

Und los geht's:

1. Löwenzahnblüten sammeln und eventuell vorhandene Käfer direkt beim Pflücken herausschütteln.
2. Blüten zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Mit einem Löffel alle Blüten unter die Wasseroberfläche drücken.
3. Topf verschließen und den Inhalt zum Kochen bringen.
4. Herd ausschalten und den Topf darauf stehenlassen, so dass er langsam abkühlt.
5. 24 Stunden ziehen lassen, dann erneut aufkochen und nochmals auf dem ausgeschalteten Herd zwei Stunden ziehen lassen.
6. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Zitronensaft, Agavendicksaft und Geliermittel einrühren und nach Packungsanleitung des Geliermittels fertigkochen.
7. Zum Schluss: In ausgekochte Gläser heiß einfüllen.





Kräutersalz



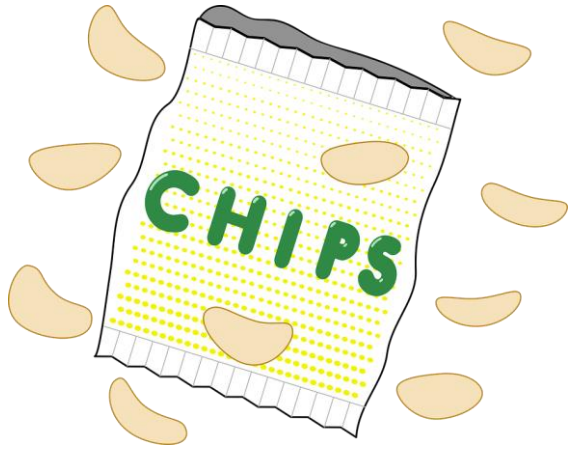
Und los geht's:

1. Zuerst wäscht ihr die frischen Kräuter. Schneidet mit dem Messer die Stiele weg und schnippelt die Kräuter möglichst klein.
2. Die geschnittenen Kräuter gebt ihr in den Mörser. Dann gebt ihr das Salz dazu.
3. Jetzt ist Muskelkraft gefragt. Mit dem Stößel zerdrückt ihr das grobkörnige Salz. Das knirscht es gewaltig im Mörser. Immer wieder den Kräuter-Salz-Mix mit dem Stößel durchmischen und kleindrücken. *Falls ihr keinen Mörser habt, dann füllt ihr die Mischung zunächst in eine Plastiktüte und legt sie auf eine belastbare Arbeitsfläche. Die Gewürze können dann mit dem Fleischklopper zerdrückt und klein geschlagen werden.*
4. Zum Schluss füllt ihr das Kräutersalz in kleine Papiertütchen um. Vielseitig lässt sich dieses selbstgemachte Gewürz einsetzen, z.B. über die Tomaten und Mozzarella, dazu gutes Olivenöl. Oder ihr salzt eure Ofenkartoffeln damit. Mmmhhhhh!

Ihr braucht:

- ▶ 80g grobkörniges Salz
- ▶ 20g frische Kräuter (z.B. Salbei, Schnittlauch, Thymian, Bärlauch oder Rosmarin)
- ▶ Messer
- ▶ Schneidebrett
- ▶ Mörser mit Stößel
(Alternativ: Fleischklopper+ kleine Plastiktüte)
- ▶ Papiertüte

Brennnesselchips



Tipp: Pflücken ohne sich zu „verbrennen“.
Die Blätter von unten nach oben streichend pflücken.

Und los geht`s:

1. Sammle die zarten Spitzen der Brennnessel, z.B. im Garten, an Waldrändern, auf Wiesen oder Flussufern. Du benötigst für die Verarbeitung nur die oberen zwei Blattreihen.
2. Säubere zuhause die Spitzen mit kaltem Wasser.
3. Gib das Olivenöl und einen Klecks Butter in die Pfanne. Erhitze die Pfanne auf mittlerer Hitze, wenn sich die Butter komplett aufgelöst hat, ist das Olivenöl noch nicht zu heiß, aber bereits heiß genug zum Anbraten. Veganer können z.B. Alsan benutzen.
4. Die Brennnessel-Spitzen kommen jetzt in das heiße Fett. Das Frittieren geht jetzt relativ schnell. Wenn sie an den Rändern leicht braun werden, kannst du sie mit zwei Gabeln vorsichtig nehmen und einmal drehen. Du merkst es, da sie schon knusprig sind und nicht mehr labberig. Schon jetzt kannst du die Hitze ausstellen, denn die Restwärme reicht.

Ihr braucht:

- ▶ Handschuhe zum Pflücken
- ▶ Spitzen der Brennnessel
- ▶ Pfanne
- ▶ Olivenöl
- ▶ Butter oder Alsan

Kräuterlimonade



Ihr braucht:

(Zutaten für 3 Liter, 6 Pers.)

- ▶ 10 Stk. Zitronenmelisse
- ▶ 10 Stk. Basilikum
- ▶ 10 Stk. Minze
- ▶ 5 Stk. Rosmarin
- ▶ 1 Zitrone/n
- ▶ 1l Apfelsaft
- ▶ 1l Eiswürfel
- ▶ 1l Mineralwasser
- ▶ 1 Zitronenpresse
- ▶ 1 Topf mit Deckel

Und los geht`s:

1. Zupfe die Kräuter von den Stielen ab.
2. Fülle den Apfelsaft gemeinsam mit dem (vorher gepressten) Zitronensaft und den Kräutern in einen großen Topf.
3. Schließe den Deckel und lass die Kräutermischung aufkochen. Schalte den Herd ab und lass die Kräuter 30 Minuten ziehen.
4. Die Mischung muss nun handwarm abkühlen, dann kannst Du die Kräuter herausnehmen.
5. Drücke die restliche Flüssigkeit aus den Kräutern heraus und stelle das Limonadenkonzentrat in den Kühlschrank, bis es kühltschrankkalt ist.

Serviere die Limonade mit 1/3 Eiswürfeln, 1/3
Limonadenkonzentrat und 1/3 kaltem Mineralwasser.

Blumen pressen (Vorbereitung)

Ohne Farbverlust könnt ihr z.B. diese Blumen pflücken und dann pressen:

Mohn, Lavendel, Geranien, Veilchen, Margeriten, Kornblume, Gänseblümchen, Stiefmütterchen

Und los geht`s:

Vorbereitung der Blumen

1. Taucht die Blumenstängel nach dem Pflücken sofort in Wasser. Anschließend die Stielenden mit einem sauberen, scharfen Messer oder einer Schere frisch anschneiden – und zwar in einem flachen Winkel. Bitte nur in Anwesenheit eines Erwachsenen!
2. Stellt die Blüten in eine saubere Vase mit Wasser und einem Teelöffel Zucker. Entfernt tiefhängende oder kaputte Blätter.
3. Lasst die Blumen für einige Stunden an einem kühlen, belüfteten Ort stehen. Vermeidet dabei direkte Sonneneinstrahlung.
4. Nehmt eure Blumen aus der Vase und trocknet die Stiele gründlich ab. So vermeidet ihr die Bildung von Schimmel. Danach solltet ihr die Blüten sofort pressen.
5. Wenn ihr dicke Blumen wie Rosen pressen wollt, dann solltet ihr nur die Rosenblätter pressen.



Blumen pressen (Durchführung)

Welches Papier eignet sich?

Um frische Blumen zu pressen, verwendet ihr am besten:
Druckerpapier, Flachkarton, Löschpapier,
Zeitungspapier oder glatte Kaffeefilter



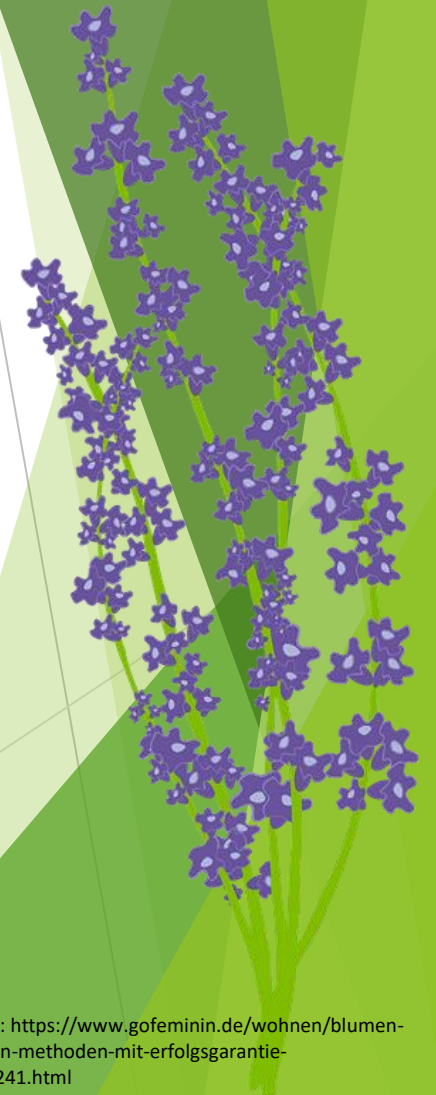
Wie lange dauert es, Blumen in einem Buch zu pressen?

Die Pressung in einem Buch dauert etwa zwei Wochen. Auch hier hat die Dicke, Größe und Beschaffenheit eurer Pflanzen einen großen Einfluss auf die Trockendauer.

Blumen pressen mit Büchern

Hinweis: Blütenblätter und Stiele können die Buchseiten verfärben. Verwendet daher Bücher, die euch nicht allzu wichtig sind. Telefon- und Wörterbücher eignen sich beispielsweise perfekt zum Blumen pressen.

1. Steckt ein Blatt Papier mittig in euer Buch und legt eine frische Blume darauf ab. Der Kopf der Blüte sollte dabei nach unten zeigen. Bedeckt die Blume anschließend mit einem weiteren Blatt Papier. Jetzt schließt ihr das Buch vorsichtig. Abhängig von der Größe des Buches könnt ihr auch mehrere Blumen gleichzeitig pressen. Stellt dafür aber sicher, dass die Feuchtigkeit von einer Blume nicht an eine andere abgegeben wird. Die Blüten dürfen sich nicht berühren.
2. Verwendet weitere Bücher, um das Buch zusätzlich zu beschweren, so werden eure Blumen optimal gepresst. Achtung: Sobald ihr das Buch geschlossen habt, solltet ihr es nicht mehr öffnen.
3. Wechselt alle paar Tage das Papier, bis eure Blüten durchgetrocknet sind.



Blumenpresse (selber bauen)

Eltern-Kind
Aktion

Ihr braucht:

Hierfür benötigt ihr einige Materialien aus dem Baumarkt!

- ▶ Sperrholz-Rest für 2 gleich große Rechtecke (Dicke: etwa 8 mm)
- ▶ Bohrmaschine mit Holzbohrer, etwa 1–2 mm dicker als die verwendeten Schrauben
- ▶ lange Schrauben, 8–10 mm dick
- ▶ 4 zu den Schrauben passende Flügelmuttern
- ▶ 8 zu den Schrauben passende Unterlegscheiben
- ▶ Schleifklotz und Schleifpapier
- ▶ Klarlack oder Bienenwachslasur
- ▶ Wellpappe (aus Versandkartons)
- ▶ gute Schere

Und los geht`s:

1. Zwei 20 x 25 cm große Rechtecke aus Sperrholz zurechtsägen.
2. Mit einem Lineal die Bohrlöcher so präzise wie möglich ausmessen und anzeichnen. Dabei sollte genügend Abstand zum Rand eingehalten werden, sonst könnte sich das Holz später spalten.
3. Mit einem Holzbohrer in jede Ecke beider Bretter ein Loch bohren. Vorsicht: Achtet darauf, dass die Löcher beim Stapeln wirklich übereinander liegen.
4. Mit 180er Schleifpapier Löcher, Kanten und Oberflächen schön glatt schleifen.
5. Sperrholzplatten mit Klarlack oder Bienenwachslasur versiegeln. Über Nacht trocknen lassen.
6. Wellpappe zurechtschneiden. Jedes Pappstück sollte dabei genau die gleichen Seitenlängen wie eure Holzplatten haben. Insgesamt werden fünf bis acht Pappscheiben benötigt.
7. Die Ecken der Papp-Rechtecke so weit abschneiden, dass sie mit wenig Luft zwischen die Bohrlöcher der Blumenpresse passen.

Schnell wachsende + pflegeleichte Pflanzen



- **Kornblumen:** Keimen innerhalb einer Woche und geben mit ihrem Blau zum Beispiel zu gelben Sonnenblumen einen schönen Kontrast. Sie brauchen aber einen sonnigen Standort.
- **Löwenmäulchen:** Dieser Kinderklassiker fasziniert seit Generationen: Bei Druck auf die Blüte öffnet sich ein hungriges Mäulchen. Wird von Bienen geliebt.
- **Thymian:** Das alte Zauberkraut riecht intensiv und eignet sich hervorragend zum Würzen von Tomatensauce.
- **Minze und Salbei:** Ziehen Schmetterlinge an. Sie entfalten ihren Duft, wenn man die Blätter zwischen den Fingern reibt. Weil sie wuchern, am besten in einen eigenen Topf pflanzen.
- **Schnittlauch:** Damit schmeckt das Butterbrot gleich zwei Mal so gut.
- **Mini-Tomaten:** Da können kleine Naschkatzen nicht widerstehen!
- **Zuckererbsen:** Finden erst gar nicht den Weg in den Kochtopf, sondern landen gleich roh im Mund. Sie wachsen schnell, gehören in einen Bodentopf und brauchen eine Kletterhilfe. Auf dem Balkon eignen sie sich gut als Sichtschutz.

