

Kosmisch

Gary M. Forester

Kräuter

Aus der Schatztruhe der Natur



Spielerisch lernen

Farbiges Legematerial



Lernen mit Erfolg

KOHL VERLAG

www.kohlverlag.de

Kräuter

Aus der Schatztruhe der Natur

2. Digitalauflage 2023

© Kohl-Verlag, Kerpen 2021
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Gary M. Forester
Umschlagbild: © Rawf8 & powerstock - AdobeStock.com
Redaktion: Kohl-Verlag
Grafik & Satz: Kohl-Verlag

Bestell-Nr. P15 061

ISBN: 978-3-98558-463-5

Bildquellen: © AdobeStock.com

Seite 3: ExQuisine; **S. 4:** Alexander Raths; **S. 5:** LiliGraphie, beats, TwilightArtPictures, goldbany, Annett Seidler, Alexander Raths, silencefoto; **S. 7:** womue, Dionisvera, PhotoArt Thomas Klee; **S. 9:** Amy Lv, Dionisvera, kolesnikovserg, angorius, Heike Rau, iluzia, Ruckszio, Tatiana, petrabar; **S. 11:** Wallner-Studio, E-Iona; **S. 13:** Guntar Feldmann, womue, perlphoto, Aggi Schmid; **S. 15:** Sandra Cunningham, Natalia Pyzhova, ffolas; **S. 17:** Sonja Birkelbach, ExQuisine, robynmac, Frauke Pieper-Keller; **S. 19:** Robert Leßmann, Oskar, Kalle Kolodziej; **S. 21:** blende11.photo, Ruckszio; **S. 23:** juefraphoto, Björn Wylezich; **S. 25:** unpict, Dionisvera, Robert Biedermann, wiha3; **S. 27:** Joachim, Ruckszio, duncanandison, preta_perola, snapshot, emberiza, motivjaegerin1, photocrew; **S. 29:** GSDesign, Ruckszio, lena_zajchikova, emberiza; **S. 31:** nikolaydonetsk, orestligetka, Comugnero Silvana, mates, osoznaniejzni; **S. 33:** orestligetka, Luis Echverri Urrea, avoferten, emilio100, Ute Bittlinger; **S. 35:** womue, Scisetti Alfio, seramoje, Marina Lohrbach, Rhönbergfoto, Joachim, Marina Lohrbach, Robert Biedermann, Alexander Raths, boommaval, antonel, Ruckszio, Petra Schueller; **S. 36:** Team 5; **S. 37:** Sasajo, LianeM, AGfoto, unpict, vvoe, Joachim, kolesnikovserg, Björn Wylezich, Marina Lohrbach, nadin333, juliasudnitskaya, oxie99, Viktor; **S. 38:** Team 5; **S. 39:** K.-U.Häßler
© wikipedia.com: **S. 11:** Christian Fischer (ArtemisiaVulgaris); **S. 21:** Hajothu (Sauerampfer); **S. 25:** Georg Slickers (Achillea)

© Kohl-Verlag, Kerpen 2023. Alle Rechte vorbehalten.

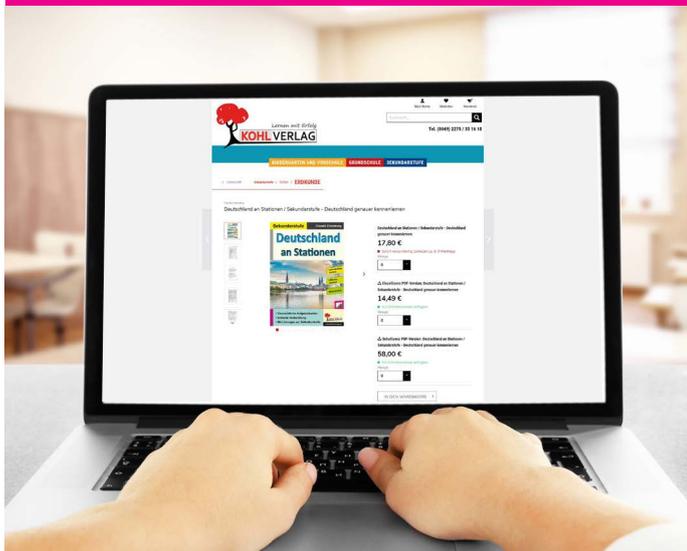
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a UrhG). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2023

Unsere Lizenzmodelle



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

Inhalt

Vorwort & Anleitung			4
Zentrales Legeelement (Sechseck)			5-6
Küchenkräuter	7	Gewürzkräuter	11
• Petersilie		• Basilikum	
• Schnittlauch		• Rosmarin	
• Dill		• Thymian	
• Kerbel		• Oregano	
• Kresse		• Liebstöckel	
• Borretsch		• Majoran	
• Pimpinelle		• Estragon	
Teekräuter	15	Heilkräuter	19
• Pfefferminze		• Ringelblume	
• Zitronenmelisse		• Arnika	
• Kamille		• Beinwell	
• Brennnessel		• Lavendel	
• Salbei		• Kümmel	
• Ackerschachtelhalm		• Schafgarbe	
• Baldrian		• Fenchel	
Wildkräuter	23	Weitere Kräuter	27
• Löwenzahn		• Beifuß	
• Bärlauch		• Ackersenf	
• Gänseblümchen		• Waldmeister	
• Sauerampfer		• Koriander	
• Giersch-Geißfuß		• Wacholder	
• Spitzwegerich		• Johanniskraut	
• Vogelmiere		• Weißer Gänsefuß	
Farbtafel Kräuter			35-38
Steckbrief			39

Vorwort

Es gibt viele Kräuter, die am Wegrand, im Garten oder im Wald wachsen und blühen. Doch oft gehen wir achtlos daran vorbei, weil wir sie nicht kennen. Auch im Garten finden wir Küchen- und Gewürzkräuter, die nur zum Teil bekannt sind. Gegen alles ist ein Kraut gewachsen, heißt es so schön. Das gilt vor allem für die vielen tollen Wildkräuter, die man überall in der Natur findet. Ihren Inhaltsstoffen werden oft heilende Wirkungen zugesprochen.

Küchenkräuter, Wildkräuter, Gewürzkräuter, Teekräuter, Heilkräuter – nicht so einfach, alles auseinander zu halten. Hier werden die bekanntesten Kräuter vorgestellt

Wobei man natürlich bedenken muss, dass z.B. der Spitzwegerich ein Teekraut und ein Wildkraut ist und auch Lavendel kann man als Teekraut und Heilkraut sehen. Das Legematerial ist farblich geordnet und ermöglicht ein selbstständiges und effizientes Arbeiten der Kinder.

Eine Tafel aller vorgestellten Kräuter sowie ein Blanko-Steckbrief ergänzen das Heft.

Es bietet sich an, die Seiten zuerst im Ganzen zu laminieren und anschließend die einzelnen Karten auszuschneiden. Laminiertes Material hält sich länger und kann so über viele Jahre durch viele interessierte Kinderhände gehen.

Viel Freude und spannendes Lernen wünschen der Kohl-Verlag und

Gary M. Forester



... und so sieht es aus!

Gewürzkräuter

Wildkräuter

Heilkräuter

Küchenkräuter

Gewürzkräuter

Schon früh, vor rund 50.000 Jahren, schätzten die Menschen den intensiven Geschmack und die wohltuende Wirkung vieler Kräuter und begannen, sie zu kultivieren. Hier werden Basilikum, Rosmarin, Origano, Thymian, Majoran, Liebstöckel und Estragon vorgestellt.

Rosmarin

Seine kleinen länglichen Blätter weisen den Rosmarin bei einem kleinen Nadelbaum-Verwandten – in besonders warmen Gegenden kann er auch einige tropische Merkmale annehmen. Er blüht meist hellblau. Die Minze verwandte Minze-Mix bis Ende Oktober sind für die Ernte von Rosmarin optimal. Seine Blätter sind Zweigeln besetzt. Sie sind sehr aromatisch. Frisch oder getrocknet verwendet er nicht nur in Salaten und Gemüse aus dem Feind-Allen, sondern auch Brot und Fleisch. Wie der Thymian ist auch im Backofen bei der bekannten Frikasseeinrichtung Zierkraut als Preisenzweig.

Basilikum

Basilikum ist eine typische krautige Pflanze, die Wildkräuter zwischen 20 und 50 cm erreicht. In seiner natürlichen Umgebung ist Basilikum weitverbreitet, bei uns hingegen aufgrund der Witterungsbedingungen nur einjährige. Es blüht zwischen Juni und September und ist beliebt als aromatisches Zierkraut. Das Blatt zeigt sich als ovales, glänzendes Blatt mit einem pfaffen Geschmack. In der Küche wird es vor allem in der mediterranen Küche verwendet. Es kann in Salaten, zu Fischgerichten, für Fleischsaucen, zu Nudelgerichten oder auch zu Salaten verwendet werden. Planten für die Sommerzeit.

Origano

Dieses kleine, sehr warme Origano vor allem als Gewürz auf der Pizza bekannt und aromatisiert. Origano weist ein duftendes von der Wiese pflanzlich. Zunächst ist es ein Kraut, das sich der auch als Gemeiner Dill oder Wilder Majoran bezeichnet. Origano an seinen kleinen Blättern erkennen. Origano bevorzugt warme Standorte. Er bevorzugt meist trockene und lichte Wälder, wie Eichen- und Buchenwälder. Origano passt prima zu Fleisch, Fisch, Getreide, Gemüse, Salat, Fleisch. Außerdem liegt er zum Vorbereiten von Kartoffeln, Nudeln und Linsen, Tee.

Thymian

Am häufigsten wird der Gemeine Thymian verwendet. Thymian kann in der Küche frisch und getrocknet verwendet werden. Besonders passt er für die mediterrane Küche zu Fischgerichten, Geflügel, Fleisch und Salaten. Da er sehr intensiv aromatisiert, sollte er nur sparsam verwendet werden. Er ist ein Kraut, das man kurz vor oder während der Hitze, Thymian in Verbindung mit getrocknetem Pfeffer verwenden. Liebstöckel kann in der Küche verwendet werden und ist ein sehr beliebtes und aromatisches Kraut und daher bei Haus- und Betriebsküchen beliebt.

Majoran

Die Majoran ist eine Pflanze, die mit dem Origano verwandt und gilt wie dieser auch als Gewürz- und Heilkraut. Die kleine Blätter sind sehr aromatisch. Majoran ist einjährige und eine wichtige Gewürzpflanze, auch im mediterranen Bereich – zum Wildkraut heißt. Das Kraut wächst hoch oder getrocknet zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen, Kartoffelgerichten, Salaten, Wäldern und Fleischgerichten verwendet. Majoran passt auch zum Fisch. Majoran ist ein Kraut, das in der mediterranen, asiatischen, indischen, russischen, französischen, griechischen, indischen oder jiddischen Küche verwendet wird.

Liebstöckel

Liebstöckel ist ein Kraut, das unter der Bezeichnung Jäger-Pflanze. Dieses Kraut ist eine Pflanze, die wegen ihres intensiven, süßlichen, aromatischen Geschmackes aromatisiert. Diese enthält jedoch kein Liebstöckel. Er hat einen süßlichen, aber etwas bitteren Geschmack. Er ist ein Kraut, das man vor oder während der Hitze verwenden sollte. Liebstöckel kann in der Küche verwendet werden und ist ein sehr beliebtes und aromatisches Kraut. Majoran ist ein Kraut, das in der mediterranen, asiatischen, indischen, russischen, französischen, griechischen, indischen oder jiddischen Küche verwendet wird.

Estragon

Estragon ist ein häufig verwendetes Küchenkraut, was zum Würzen von Salaten oder Suppen verwendet wird. Estragon kann mit der Spitze getrocknet werden. Sein Geschmack verliert er allerdings etwas an Geschmack.

KRÄUTER Aus der Schatztruhe der Natur – Bestell-Nr. P15 061