

Kochen - Rezepte mit gängigen Pflanzen

Ideen für lebensmitteltechnische Aktivitäten

Ziele: Schüler*innen suchen nach essbaren Pflanzen und kochen damit.

! Schüler*innen müssen auf das potenzielle Risiko des Verzehrs von gesammelten Pflanzen aufmerksam gemacht werden.

Erkunden Sie die *Pappus* Spielerische-Springboards, um lebensmitteltechnologische Aktivitäten zu finden.

Zum Beispiel:

- Nadelbaum: Tee
- Hasel: Nüsse, Kekse,
- Eiche: Schoko-Eicheln (NICHT die Baumsamen, die sind ungenießbar)
- Mohn: Österreichische Köstlichkeiten und Verwendung der Samen in Brot/Kuchen.
- Brombeere: Eis, Marmelade, Dämpfer (am Lagerfeuer), Pfannkuchen.
- Löwenzahn: Salatblatt, Törtchen, Kekse.
- Hundsrose: Hagebutten-/Blütentees, Marmeladen, Sirup, Honig, gezuckerte Blütenblätter
- Limette: Sirup, Tee,
- Brennnessel: Tee, Dips, Suppe



Image © Tori Avey



Ressourcen:
Pappus Spielerische-Springboards



Erfolgslebnisse:

- ✓ Ich verstehe, welche essbaren Pflanzen in meiner lokalen Umgebung wachsen.
- ✓ Ich verstehe und kann erklären, warum es wichtig ist zuerst nachzuschauen, welche Pflanzen genießbar sind.
- ✓ Ich weiß, wie ich gesammelte Pflanzen und Beeren verwenden und damit kochen kann.