

# KräuterHexenKüche

Ein Projekt mit Kindern aus dem  
Hort Orenda  
In den Herbstferien 2006

Veranstaltet von: Nadine Markgraf und Katrin Müller  
Naturpädagoginnen



Telefon: (030) 75 51 72 44 / Fax: (030) 75 51 70 72  
Mail: [info@futurum-berlin.de](mailto:info@futurum-berlin.de) / [www.futurum-berlin.de](http://www.futurum-berlin.de)

In Kooperation mit:



# KräuterHexenKüche

In der KräuterHexenKüche  
wurde gezaubert:

Wir bereiteten leckere  
Brennnesselchips zu und  
stellten herrlich duftende  
Lavendelseife und  
hochwirksames  
Zahnputzpulver her.



# Kennenlernspiele im Menzeldorf



Die 18 Kräuterhexen und Zauberlehrlinge stellen sich in einem Spiel mit ihren Namen vor.

Die Kräuterhexen Nadine und Katrin erklären die drei Stationen an denen heute gearbeitet wird.

# Experimentierstation 1: Zahnputzpulver



Da wir alle gerne Süßes Naschen, darf in der Hexenküche ein Zahnputzpulver nicht fehlen. Es wird aus Salbei, Pfefferminze, Schlammkreide und Milchzucker hergestellt.



Mit Mörser und Pistill mischen die Kinder aus Schlämmkreide (Schmirgelstoff), Milchzucker (für die Durchblutung des Zahnfleisches), Pfefferminze (frischer Geschmack) und Salbei (entzündungshemmend und antiseptisch) das Zahnputzpulver. Anschließend wird es in Dosen abgefüllt und beschriftet.

# Experimentierstation 2: Lavendelseife



Natürlich werden unsere Hände in der KräuterHexenKüche schon mal schmutzig.

Hier das Rezept für die Lavendelseife, die unsere Hände wieder sauber „zaubert“. Seifenkraut und Waschnüsse enthalten natürliches Waschmittel (Saponine). Daraus haben die Menschen früher ihre Seife selber hergestellt.

Die Kinder zerkleinern die  
Seifenrohmasse und schmelzen  
sie in einem Wasserbad.



Die flüssige Seife wird in  
Förmchen gegossen und  
mit ätherischem Öl,  
Lavendel und Rosenblüten  
„verzaubert“.

Da macht Hände Waschen  
wieder Spaß!

# Experimentierstation 3: Brennnesselchips



Arbeit in der Hexenküche macht hungrig. Jetzt ist es an der Zeit, Brennnesselchips herzustellen. Die sind nicht nur lecker sondern liefern uns auch viele Vitamine und Mineralien. Brennnesseln enthalten fünfmal mehr Vitamin C und Kalzium als zum Beispiel Spinat.

Die Brennnesseln werden gewaschen  
und geschlagen. So „verzaubert“  
brennen sie nicht mehr.



Die Kinder rühren den Teig an.

Die Brennnesselblätter werden in den Teig getaucht und in der heißen Pfanne mit Öl ausgebacken.



Zum Schluss noch mit Salz und Paprika bestreuen und gleich vernaschen.



In der Pause lauschen die Kinder bei einer Tasse Pfefferminztee den Kräutermärchen. Das wärmt den Bauch und die Seele.

