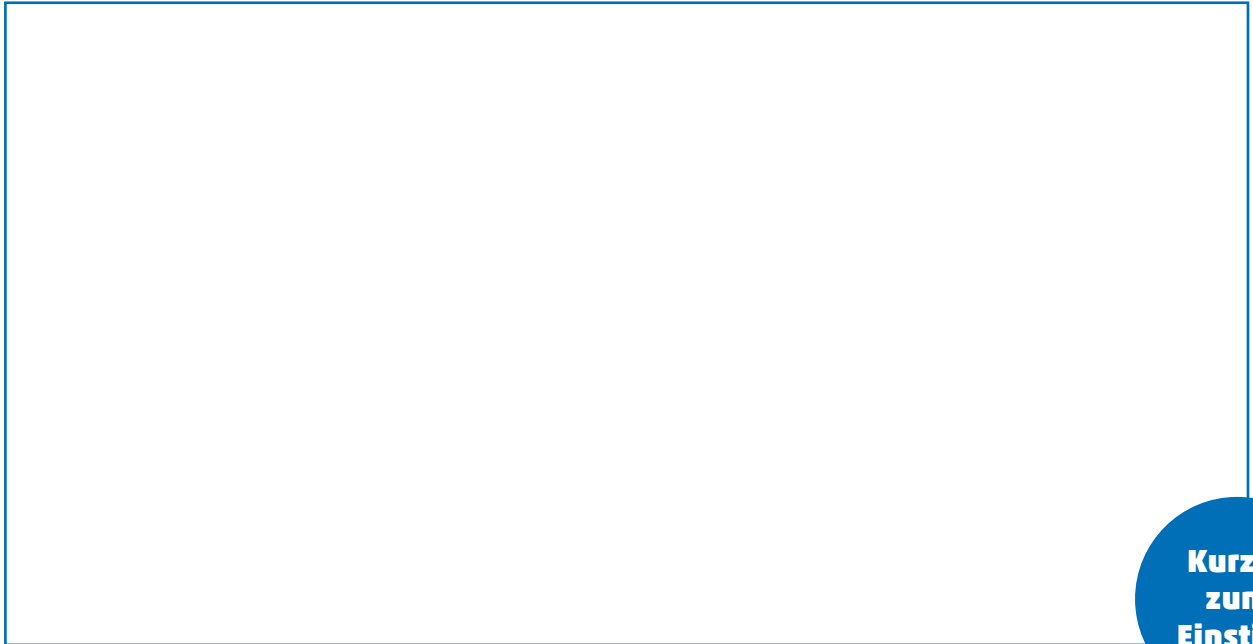


# Kräuter- und Gewürzsalz



So könnten die Zutaten oder das Gericht aussehen:



Kurzes  
zum  
Einstieg

## Zutaten | 12 Kinder

- getrocknete, gerebelte Kräuter (3–5 verschiedene Sorten)
- optional: die gleichen Kräuter frisch zum Vergleich
- ca. 500g grobes Salz
- 2 Schlangengurken

## Küchenwerkzeug

- 2–3 Mörser
- kleine Schüsseln oder Tassen
- Teelöffel
- Papiertütchen (oder kleine Dosen/Schraubgläschen)
- Brettchen
- scharfes Messer

## Beispielrezept „Kräutersalz“

- 2 EL grobes Salz
- ½ TL Bohnenkraut
- ¼ TL Rosmarin
- ½ TL Liebstöckel
- ½ TL Estragon
- ½ TL Dill

## Variationen

Auch Gewürze lassen sich gut mit Salz kombinieren. Am besten eignen sich ganze Gewürze, also die getrockneten Früchte, Knospen, Samen oder die Rinde von Gewürzpflanzen wie Pfefferkörner oder Fenchelsamen. Frisch gemörsert ist ihr Aroma besonders intensiv. Außerdem können die Kinder sehen, wie die Gewürze ursprünglich aussehen.

# Kräuter- und Gewürzsalz



**1 Verkostung:** Kräuter zwischen den Fingern zerreiben und daran riechen und schmecken. Sprechen Sie mit den Kindern über ihre Eindrücke.

**2 Mischen:** Die Kinder überlegen sich, welche Kräuter sie zusammengeben wollen. Besprechen Sie mit den Kindern ihre Auswahl.

**3 Mörsern:** Kräuter in einem Mörser mit etwas Salz zermörsern. Das Mischungsverhältnis von Salz zu Kräutern sollte im fertigen Produkt circa 1:1 sein. Schon jetzt die Gesamtmenge Salz abmessen und nur die Hälfte davon dazugeben.

**4 Abfüllen:** Das restliche Salz dazugeben und nochmals – nicht zu fein – mörsern. Mischung in Papiertütchen füllen und beschriften.

**5 Probieren:** Gurke waschen und aufschneiden. Ein wenig der fertigen Mischung auf eine Gurkenscheibe streuen und verkosten. Sprechen Sie mit den Kindern darüber, was sie schmecken.

## Tipps & Tricks

Verkosten Sie mit den Kindern auch frische Kräuter. Gibt es Unterschiede in Geruch, Geschmack und Farbe zu den getrockneten Kräutern?

Was schmeckt welchem Kind besonders gut? Als Gedächtnisstütze können die Kinder Namenszettchen mit farbigen Symbolen – zum Beispiel grün für lecker, rot für mag ich nicht – den Kräutern zuordnen.

Die Kinder sollten eigenständig entscheiden, was sie mischen wollen. Salz zieht Feuchtigkeit, deshalb eignen sich nur getrocknete und keine frischen Kräuter für die Mischung.

Den Mörser maximal zu einem Drittel füllen. Den Stößel des Mörsers auf die Kräuter setzen und mit Drehbewegung in den Boden drücken. Nicht stampfen. Den Mörser mit einem trockenen Tuch oder Pinsel säubern.

Kräuter- und Gewürzsalze sind eine schöne Geschenkidee. Dazu können die Kinder passende Etiketten basteln.

Fragen Sie die Kinder, ob sie einzelne Kräuter herauschmecken.



**Salz** – egal, ob aus dem Meer oder aus unterirdischen Salzlagerstätten gewonnen – kommt fein vermahlen oder grobkörnig in den Handel. Grobkörniges Salz wirkt beim Mörsern auf getrocknete Kräuter wie eine Art Schmirgelpapier. Es hilft, das Aroma aus den Pflanzenzellen freizusetzen.