



So geht's:

Frische Kräuter und Gewürze sind im Schulzimmer verteilt – Kannst du sie zuordnen? Du erhältst kleine Kärtchen mit Kräuternamen (**grün**) und Beschreibungen (**schwarz**) – diese sind durcheinandergemischt. Könnt ihr in 2er Gruppen die Namen und die Beschreibungen den richtigen Kräutern zuordnen? Sobald ihr alle Kräuter zugeordnet habt, könnt ihr das Lösungsblatt bei eurer Lehrperson holen. Wie viele Kräuter konntet ihr richtig zuordnen?



Variante:

- In 2er Gruppen: Person A hat die Augen verbunden. Person B führt Person A zu den Kräutern: Könnt ihr die Kräuter auch erkennen, wenn ihr nur daran riecht? Wechselt die Rollen nach der Hälfte der Kräuter.

Ziel: Ihr lernt verschiedene Küchenkräuter kennen durch euren Geruchs- und Geschmackssinn.

Sozialform: 2er, 3er Gruppen

Ort: Schulzimmer, Küche



Material:

- Lösungsblatt Gewürze und Kräuter
- Gewürze- und Kräuter-Kärtchen
- Becher für die Kräuter & Gewürze (14 Stk.)
- Kräuter:

- Basilikum	- Rosmarin	- Kurkuma
- Koriander	- Schnittlauch	- Vanille
- Oregano	- Ingwer	- Zimt
- Petersilie	- Pfeffer	- Kümmel, Kreuzkümmel
- Pfefferminze	- Paprika edelsüss	



Verknüpfung:

- GORILLA WAH Lektion: Wirkung Gewürze & Kräuter
- GORILLA WAH Lektion: Garnituren – Kochpraxis
- UGA-Tipp: Basilikum anziehen

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

