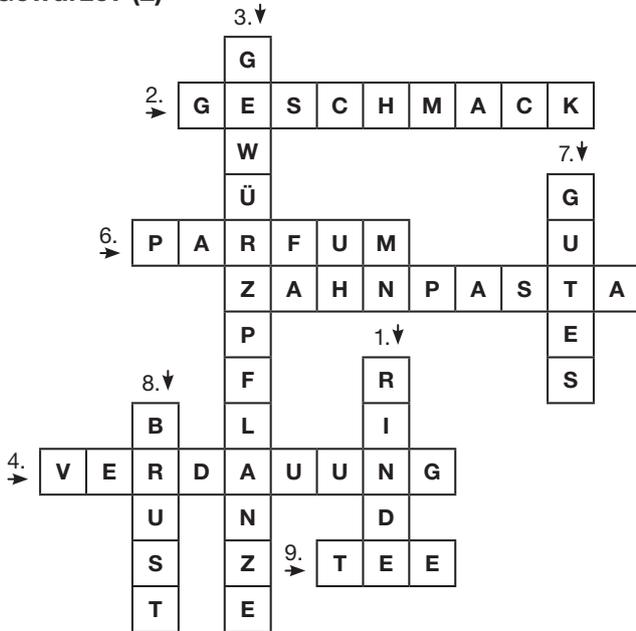


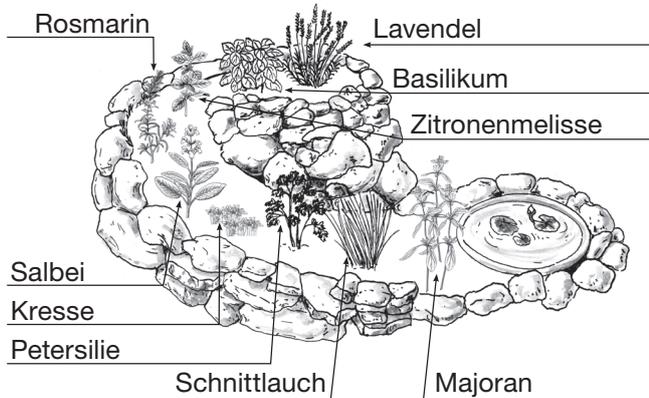
Lösungen

zu S. 21: „Ohne Gewürz schmeckt es nicht“
 der Zimtstern, das Pfeffersteak, die Zwiebelsuppe, der Pfefferminztee, die Knoblauchbutter, das Salbeibonbon, die Salzbrezel

zu S. 24: „Wozu brauchen wir Kräuter und Gewürze? (2)“



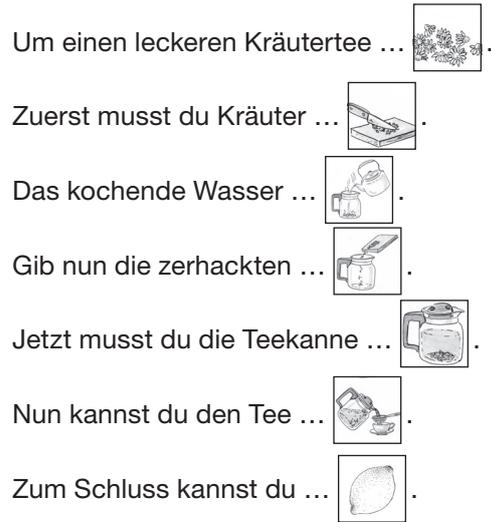
zu S. 27: „Was ist eine Kräuterschnecke?“



zu S. 28: „Wer bin ich?“
 1. Zimt, 2. Waldmeister, 3. Muskatnuss, 4. Schnittlauch

zu S. 29: „Wie sieht eine Gewürzpflanze aus?“
Blüte: Kamille, Nelke, Lavendel
Rinde/Stängel: Zimt
Frucht/Samen: Sternanis, Kümmel, Muskatnuss
Blatt/Kraut: Basilikum, Thymian
Zwiebel: Knoblauch, Zwiebel
Wurzel: Ingwer, Meerrettich

zu Seite 31 „Kräutertee selbst zubereiten“



zu S. 32: „Sprichwörter rund um Kräuter und Gewürze“

Lösung: Lorbeeren ernten

zu S. 34: „Das Kräuterwissen der weisen Frauen (2)“

Lösungswort: Heilkunst

zu Seite 36: „Eine Reise auf den Spuren der Gewürze (2)“

Lösungssatz: Paprika wurde in **Südamerika** angebaut.

zu S. 37: „Gewürze“

M		K																	
U		Ü						N	E	L	K	E							
S		M		K	K														
K		M		N	R													S	
A		E		O	E													A	
T		L		B	S													F	
N				L	S													R	
U				A	E													A	
S				U														N	
S				C	M	A	J	O	R	A	N								
Z	I	M	T		H														
									P	F	E	F	F	E	R				
S	T	E	R	N	A	N	I	S											

zu S. 39: „Das teuerste Gewürz der Welt“
Gewürze Willi: 1,98 €; **Kräuterbude:** 3,15 €;
Die Kräuterhexe: 3,20 €

Lösungen

zu Seite 40: „Gewürze in der Weihnachtszeit“

Bohre mit einer Stricknadel ringsherum Löcher in eine Orange.

Stecke in jedes Loch eine Gewürznelke.

Bestreue die Orange mit gemahlenem Zimt, Muskat oder Ingwer. Die Orange soll ringsherum schön mit Gewürzen eingepudert sein.

Nun wickle die Orange in Alufolie ein. Lege die Orange für 3 – 4 Wochen an einen kühlen Ort.

Die Orange schrumpft während des Trocknens. Wenn 3 – 4 Wochen vergangen sind, kannst du die Folie wieder abnehmen.

Binde nun ein hübsches Band um die Duftkugel, damit du sie aufhängen kannst.

zu Seite 41: „Curry für die Currywurst“

Kümmel, Pfeffer, Kurkuma, Koriander, Ingwer, Senf

zu S. 42: „Lakritze“

-  1. Lakritze wird aus dem Gewürz Süßholz hergestellt.
-  2. Sie wird aus der Wurzel eines Strauches gewonnen.
-  3. Süßholz ist 50-mal süßer als Zucker.
-  4. Die Süßholz-Wurzel wird kleingeraspelt.
-  5. Dann werden die Raspel gekocht und abgeschmeckt.
-  6. Lakritze können salzig, süß oder nach Anis schmecken.
-  7. In der Medizin kennt man Lakritze seit über 1 000 Jahren.
-  8. Sie kann dir bei Husten und Halsweh helfen.

zu S. 43: „Salzwörter“

Salzsäure, Salzhering, Salzsole, Salzstreuer, Salzsee, Salzstange, Meersalz, salzig, Jodsalz, Salzwasser, Streusalz, salzhaltig, Badesalz, Salzlösung, Salzburg, Salzkristall, Salzbrezel, Salzbraten, Salzkartoffeln

zu S. 44: „Wofür brauchen wir Salz?“

Würze – Zähne – Nahrung – gesunder – Salz – Brot – Wurst – Fertiggerichten – kaufen – Gold

zu S. 46: „Woher stammt unser Salz (2)?“

1.	S	T	E	I	N	S	A	L	Z										
2.	S	A	L	Z	V	O	R	K	O	M	M	E	N						
3.	S	A	L	Z	B	E	R	G	W	E	R	K							
4.	S	A	L	Z	S	C	H	I	C	H	T	E	N						
5.	S	I	E	D	E	S	A	L	Z										
6.	M	I	T	T	E	L	E	U	R	O	P	A							
7.	M	E	E	R	S	A	L	Z											
8.	D	E	C	K	E	N													
9.	B	E	W	E	G	U	N	G											
10.	U	R	M	E	E	R													

Lösungswort: Salzstange

zu S. 47: „Schau genau!“

A = Schnittlauch

B = Sternanis

C = Vanille

D = Kresse

E = Thymian

F = Waldmeister

G = Kamille

H = Knoblauch

Lösung: Lavendel

zu S. 52: „Was braucht Kresse zum Keimen? (2)“

Lösungswort: Wasser

zu Seite 56: „Was hast du behalten?“

Aufgabe 3: Zimt, Schnittlauch, Kamille, Sternanis, Knoblauch, Vanille, Rosmarin, Ingwer