

Aus Alt mach Grün



Für diese grüne Überraschung brauchst du nur wenig Dinge:



Deine Lieblings-Acrylfarben
1-2 Pinsel
1 spitze Schere
1 leere Milchtüte - sauber
ausgespült

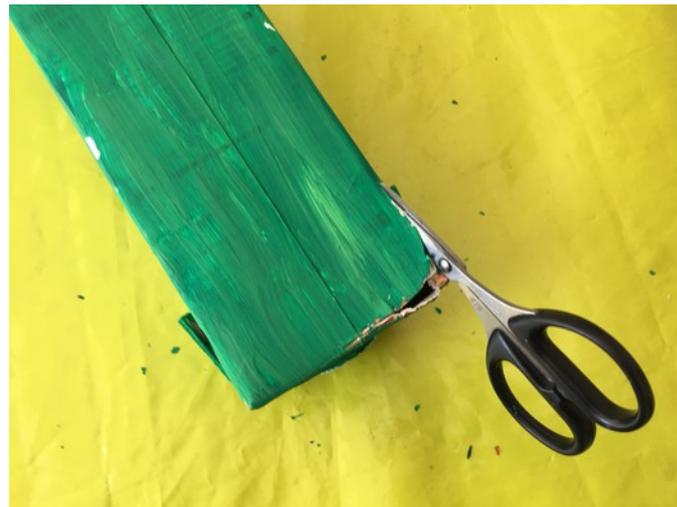
Zusätzlich:
1 Schaufel
etwas Blumenerde
4 kleine
Marmeladenglasdeckel
KRESSE-Samen



Mit der Acrylfarbe malst du den Getränkekarton bunt an.

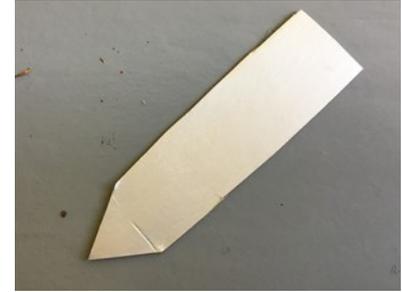


Für das Mini-Blumenbeet piekst du an der oberen Ecke - gegenüber von der runden Gießöffnung - ein Loch in den Milchkarton und schneidest sozusagen an den 4 Kanten entlang die Hinterseite auf.



Das ausgeschnittene „Kartonstück“ unbedingt aufbewahren für....

... einen Pflanzensticker



Mit der Schere schneidest du einfach einen Pfeil aus dem Kartonrest aus und schreibst auf die silbern glänzende Seite z.B. „Kresse“ oder etwas, was du säen möchtest.



Fertig ist dein Kräuterschild!



Bevor es ans Säen geht, füllst du dein Mini-Pflanzbeet mit Blumen- oder Komposterde.





Hier siehst du einige Samentütchen zur Auswahl.

Möglicherweise habt ihr noch welche zu Hause.



Schau doch mal, ob du in der Küche im Gewürzregal fündig wirst. Viele Gewürze kannst du säen z.B. Koriander- oder Senfkörner... Hast du welche gefunden?



Auch gibt es Kresse, Basilikum und vieles mehr im Baumarkt oder Drogeriemarkt zu kaufen.





Wenn du dich für Kresse entscheidest, streust du die Kresse-Samen auf die Erde, verteilst sie auf der Erde und drückst sie einfach an (Samen nicht abdecken, nur andrücken!) Nach 2-3 Tagen kannst du schon die ersten Blattspitzen entdecken und nach ungefähr 5-6 Tagen kannst du einen kleinen Kressewald ernten.



Du kannst auch **Kresse** in die eine Hälfte von deinem Pflanzbeet streuen und in der anderen Hälfte **Senfkörner** säen. Nun noch alles mit etwas Erde bedecken, diese locker andrücken und das Pflanzschild beschriften ...



Täglich
1x gießen
und
abwarten . . .



Krasse Kressebutter

Nach der Ernte von zweierlei Kressearten (Kresse und Senfkresse) kannst du dir einen leckeren „verschärften“ Brotaufstrich mixen.

Dafür brauchst du:

- Kresse und Senfkresse, abgeschnitten - das Ernten klappt prima mit der Schere
- 1 Päckchen Butter, weich – etwa 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen!
- Schale von 1 Biozitrone, abgerieben mit der Küchenreibe - oder einige Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer



In einer kleinen Schüssel drückst du mit einer Gabel die Butter etwas weich, so dass sie sich gut mit der klein geschnippelten Kresse und dem Zitronenabrieb verrühren lässt.

Mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen und mit einer Kräuterblüte z.B. Kapuzinerkresse aus dem Garten servieren.

GUTEN APPETIT!!!