

BLATTsalat



Kennt ihr euch mit Blättern und Bäumen aus?

Welche Blätter und Rinde gehören zusammen?



Eiförmige Blätter



etwas gezähnt



Baumhaut gefurcht, aufgesprungen



Herzförmige Blätter



etwas gezackt



Elefanten Haut mit Auge?

Auflösung Baumquiz



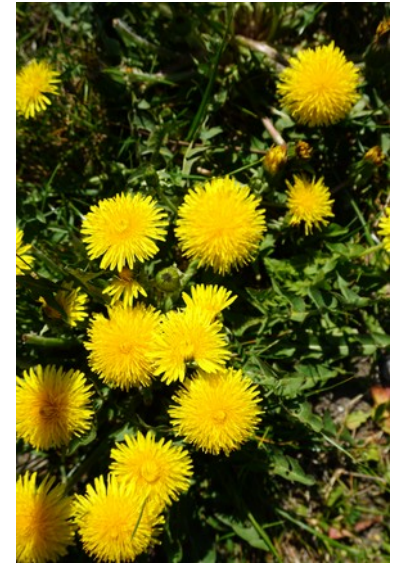
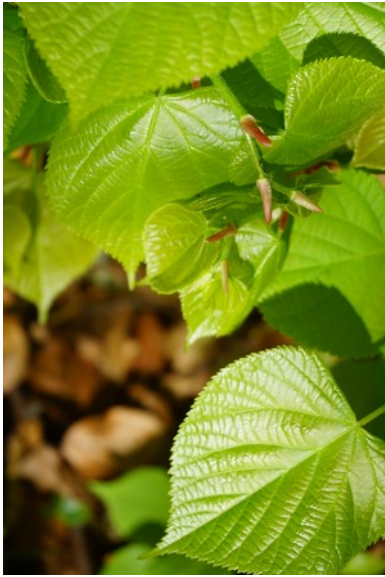
Herzblatt an gefurchter Rinde,
Das ist eine LINDE



Zartes Grün an rauer Elefantenhaut,
das ist die BUCHE

Wusstest du, dass

... du die grünen Blätter von Bäumen und frischen Wildkräutern im Frühling essen kannst?



Wie du sie nicht verwechseln kannst, erfährst du hier:



... zerreibe ein Blatt von dieser Pflanze zwischen deinen Fingern. Ein unvergleichbarer Duft nach Knoblauch wird dir in die Nase strömen...

Daran ist die Pflanze gut von anderen Wildkräutern zu unterscheiden. Auch hat der Geruch ihr den Namen **KNOBLAUCHSRAUKE** eingebracht.

Gut erkennbar ist sie an den typischen Merkmalen:

- weiße Blütenfarbe
- viele kleine Kreuzblüten
- zur Zeit (Ende April) blüht sie überall
- würziger Geruch nach Knoblauch
- Blätter oben am Stiel herzförmig, weiter unten nierenförmig oder ähnlich einem Seerosenblatt





Findest du hier eines, was einem Seerosenblatt ähnlich sieht?



Herzförmiges Blatt -
oben am Stiel



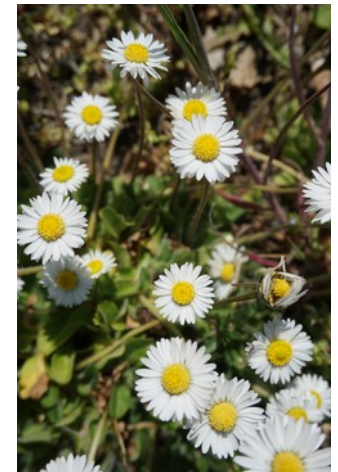
Unten scheinen die Blätter
nierenförmig



Na, hast du schon einmal ein **Gänseblümchen** genascht?

Das schmeckt leicht scharf oder wunderbar nach Radieschen. Ganz besonders zart sind die Knospen und die kleinen Blätter, die wie eine Rosette wachsen.

Gänseblümchen erkennst du auf den ersten Blick! Gelber Blütenknopf und „1000“ weiße Strahlen



... wer hat eine goldgelbe Mähne und scharfe Zähne, das ist der **Löwenzahn**.



An dieser Pflanze ist fast alles essbar bis auf die Pusteblume.



Nicht nur die Bienen finden die Blüten süß. Du kannst dir aus den gelben Blütenblättern einen leckeren Blütenhonig kochen. Das Rezept folgt beim nächsten Mal.

Da haben wir den BLATTsalat

Aus den Wildkräutern und jungen Baumblättern bereitest du zusammen mit deiner Familie einen schmackhaften Frühlingsblattsalat.

Rezept für eine Frühlingsсалatschüssel

Dafür brauchst du:

1 Salatschüssel

1 Salatsieb zum Abtropfen

2 Handvoll frisch gepflückte junge Buchenblätter

2 Handvoll frisch gepflückte junge Lindenblätter

10- 20 Blätter Knoblauchsrauke (oder je nach Geschmack:)

2 Esslöffel weiße Knoblauchsraukenblätter

10 Löwenzahnblätter

1 Handvoll Löwenzahnblüten (die ausgezupften Blütenblätter ohne grüne Kelche)

20 Gänseblümchen

Zutaten für eine Salatsoße: 4 Esslöffel Nussöl, 2 Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Nach dem Waschen lässt du die Kräuter- und Baum- Blätter im Sieb gut abtropfen und gibst die Blätter in die Salatschüssel. Mit der Salatsoße alles gut durchmischen und mit den gelben und weißen Blüten verzieren und gleich genießen!

Wilde Kräuter Rezepte

Aufgepasst!!!

Im Frühjahr kannst du die ganz jungen glänzenden Baumblätter essen. Sie sind dann noch ganz zart und weich.

Wie schmecken dir denn die Blätter von Linde und Buche? Genauso gut wie Feldsalat oder etwas säuerlich, erfrischend?

Am Besten pflückst du deine Baumblätter nicht an der Straße, wo viele Autos fahren, aber mitten im Park kannst du die Blätter vom Baum in den Mund „sammeln“ und probieren.

Und ganz unbedingt nur die Blätter essen, die du sicher kennst!!!

Blätter- und Blütenkräcker

Frühlingsfrisch und lecker schmecken Maiskräcker mit jungen Blättern. Du streichst Butter auf den Kräcker und legst die gewaschenen Blätter und Blüten darau. Dabei kannst du schöne Muster legen mit Gänseblümchen, Buchen- und Lindenblättern oder gelbe Blütenblätter vom Löwenzahn und kleine weiße Blüten der Knoblauchsrauke. Die Butter hält den Blättersalat und die Blüten fest. Und fertig ist dein essbares Kunstwerk!!!

... beim nächsten Mal erfährst du mehr über

Löwenzahn&Co

