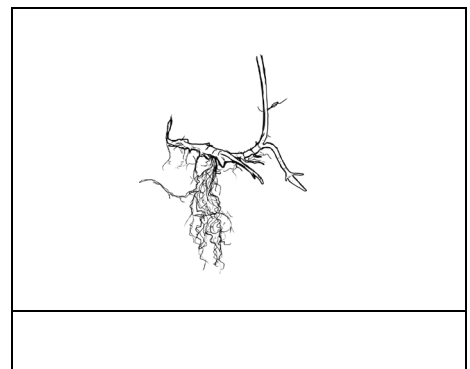
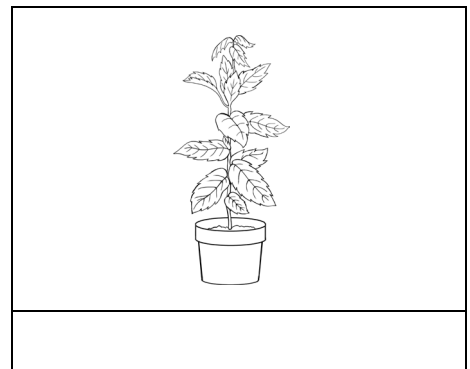
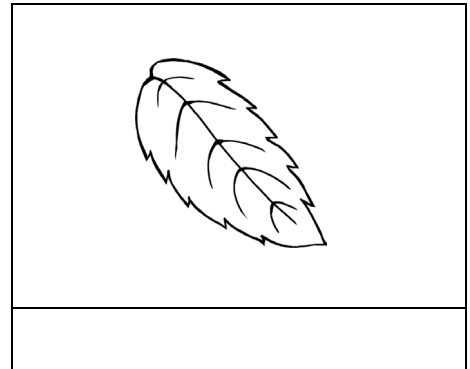
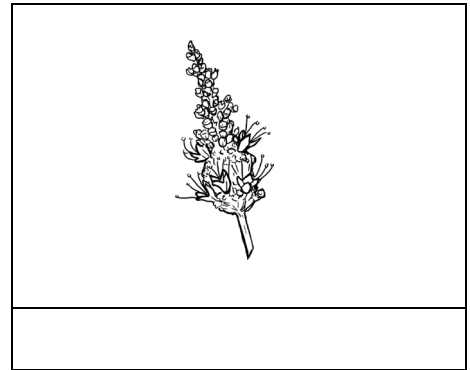
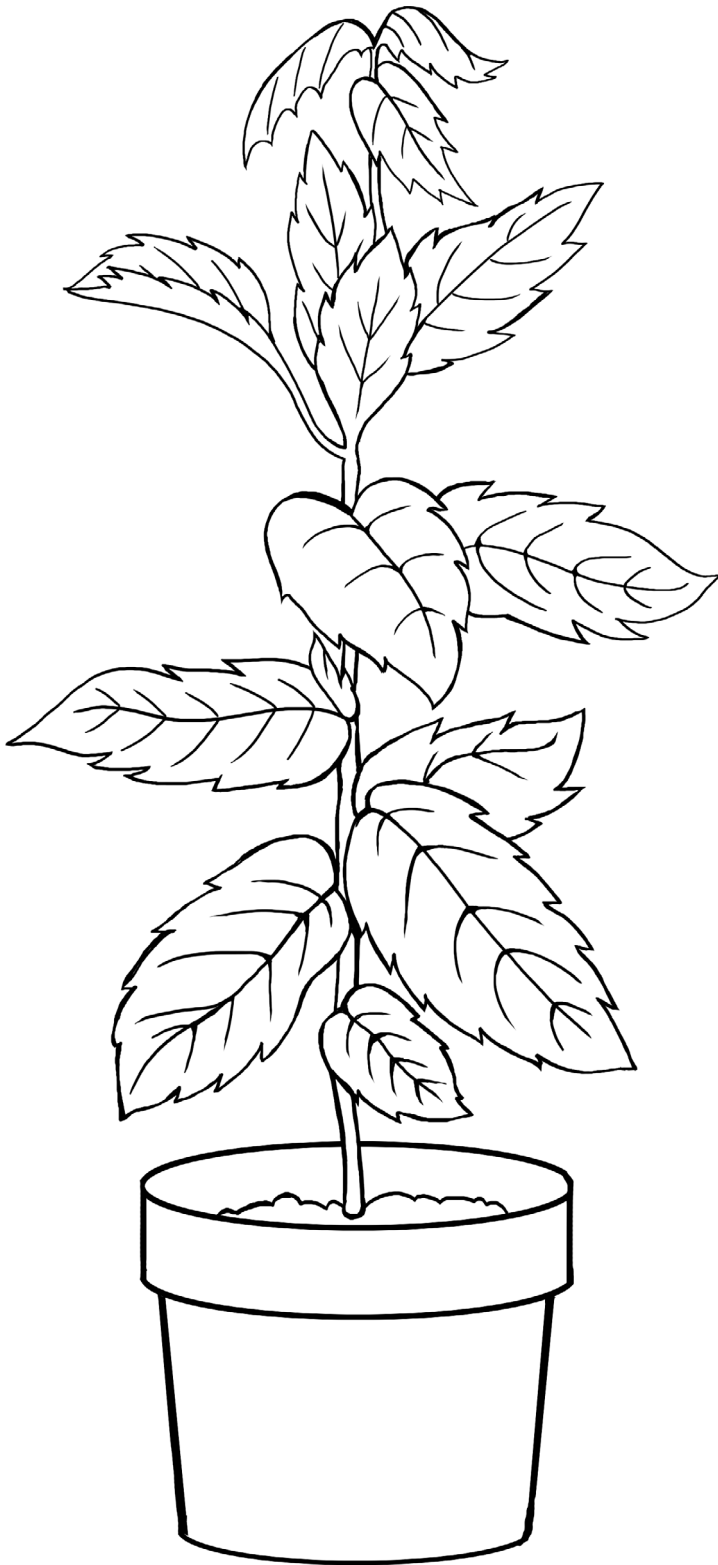


Pfefferminze (1)

1. Male die Bilder an. 

2. Schneide die Kärtchen aus. Klebe sie zu dem richtigen Bild.  



Blatt

Blüte

Wurzel

Pflanze

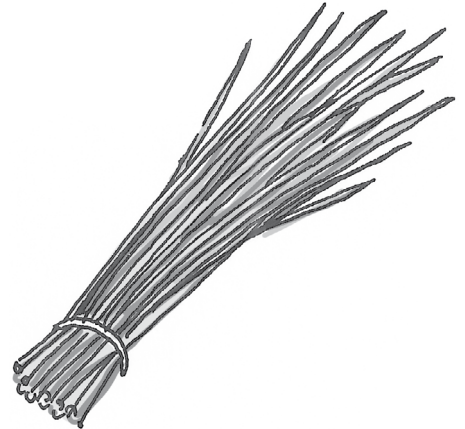
Lies den Text.



Schnittlauch

Schnittlauch schmeckt ein bisschen wie Lauch und Zwiebel. Die Halme schmecken intensiv.

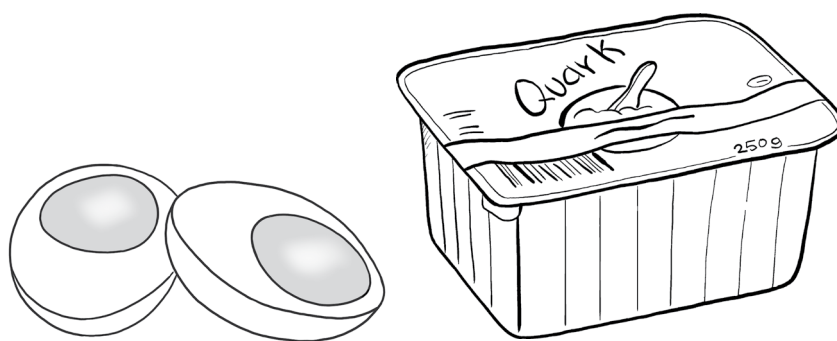
Schnittlauch wächst in Deutschland sehr gut im Freien. Er ist nicht empfindlich bei Kälte. Er ist mehrjährig.



Unten sieht Schnittlauch ein bisschen wie eine sehr schmale Zwiebel aus, daraus wachsen ein bis zwei hohle Halme oder Laubblätter. Wenn Schnittlauch blüht, ist die Blüte violett. Danach bildet sich eine Samenkapsel. Schnittlauch kann ungefähr 50 cm hoch werden.

Schnittlauch würzt viele Speisen. Er schmeckt gut auf Ei, im Salat und in Frischkäse oder Quark. Man kann auch die Blüten essen. Aber das tut man selten.

Schnittlauch ist sehr gesund.



Lies den Text.



Pflanz- und Pflege-Anleitung

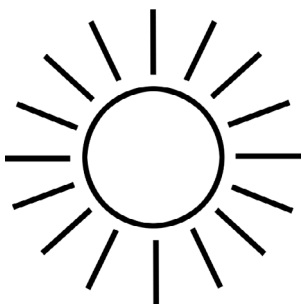
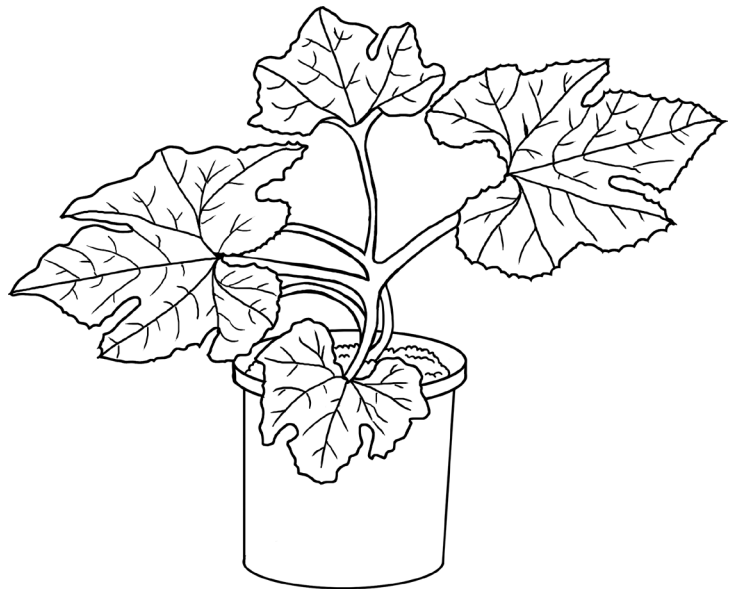
Man kann Zucchini aus Samen ziehen, oder man kauft kleine Pflanzen in der Gärtnerei. Dann kauft man am besten 2 Pflanzen.

Eine Pflanze braucht im Topf mindestens 15 Liter Erde. Lieber hat sie noch mehr. Die Erde muss nährstoffreich sein. Der Topf muss Löcher im Boden haben.

Das Aussäen von Zucchini geht so:

Man nimmt kleine Töpfchen für die Fensterbank. Man steckt drei Samen ungefähr 3 cm tief in die Erde. Man deckt lockere Erde darüber. Dann muss man den Topf feucht halten.

Wenn mehrere Samen keimen, entfernt man die schwächeren Pflanzen, sobald mehr als die zwei Keimblätter wachsen. In einem Gefäß sollte nur eine Pflanze wachsen. Man stellt die Töpfe erst tagsüber nach draußen. Nach einigen Tagen können sie auch nachts draußen stehen. Aber nur wenn kein Frost ist.



Später pflanzt man die Zucchini in einen größeren Topf um. Die Pflanze braucht viel Sonne. Kälte verträgt sie gar nicht. Zucchini im Topf braucht Dünger. Man kann Biodünger im Gartenmarkt kaufen.

Je nach Sorte braucht Zucchini einen Stab oder ein Gerüst. Daran bindet man sie an.

Zucchini brauchen sehr viel Wasser. An heißen Tagen muss man sie zweimal gießen. Wenn man zu wenig gießt, schrumpelt die Frucht. Oder sie wird bitter. Bittere Zucchini können giftig sein. Man darf sie auf keinen Fall essen.

Zum Ernten pflückt man die reife Zucchini vorsichtig ab.



Rezepte mit Paprika

Gebackene Paprika-Schiffchen (etwa 3 Portionen)

Zutaten:

- 3 Paprika-Schoten (bunt gemischt)
- 200 g Frischkäse
- 1 Esslöffel Crème fraîche
- 2 Esslöffel Schinkenwürfel und/oder Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Paprika-Schoten waschen und längs vierteln, sodass kleine Schiffchen entstehen.
2. Die Kerne aus der Paprika entfernen.
3. Frischkäse, Crème fraîche und Schinkenwürfel und/oder Kürbiskerne vermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Paprika-Schiffchen mit der Frischkäse-Creme befüllen. Es darf nichts an den Seiten überlaufen.
6. Im Ofen bei ca. 200° C für 30 bis 40 Minuten backen.

Paprika-Salat mit Apfel und Tomate (etwa 4 Portionen)

Zutaten:

- 2 Paprika-Schoten
- 2 Äpfel
- 2 Tomaten
- 2 Handvoll Salat (zum Beispiel Feldsalat oder Rucola)
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Aus dem Öl, Apfelessig, Senf sowie Salz und Pfeffer eine Soße herstellen.
2. Paprika, Äpfel, Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Den Salat waschen.
4. Alle Zutaten in die Soße geben und gut vermischen. Fertig!