

	Von Küchenkräutern, Tees und Heilpflanzen	Datum :
	<b>Kräuter-ÖL</b>	

## Laufzettel Kräuteröl

### Material:

- Trägeröl ( Sonnenblumenöl bei milden Kräutern, Olivenöl bei kräftigen Kräutern)
- milde Kräuter: Zitronenmelisse, Dill, Fenchel, Koriandergrün
- kräftige Kräuter: Salbei, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Majoran, Estragon, Pfefferminze, Lorbeer, Schnittlauch
- ggf. kleine Chilischoten und bunten Pfeffer
- Schüsseln für die Kräuter
- Messer, Schere
- Bretter
- Holzstäbchen ( zum Nachstopfen )
- Stoff, Bast, Etiketten, Stifte zum Dekorieren
- Glasfläschchen ( müssen Kinder selbst mitbringen)

### Anleitung:

- ✓ Kräuter sollten schon getrocknet sein oder sie müssen gut abgetrocknet werden
- ✓ die verschiedenen Kräuter mit den Kindern besprechen ( auch mal anfassen, kosten und riechen lassen)
- ✓ zuerst wenn vorhanden die Chilischoten und den Pfeffer in die Flasche geben
- ✓ die Kräuter werden mit dem Stiel zuerst in die innen trockene Flasche geschoben (wenn das nicht gut geht, mit dem Holzstäbchen nachstopfen )
- ✓ dann wird die Flasche mit dem Trägeröl aufgefüllt und gut verschlossen
- ✓ zur Dekoration kann man über den Deckel der Flasche ein Stückchen Stoff legen und dieses mit Bast am Flaschenhals befestigen
- ✓ außerdem kann man noch ein Etikett anfertigen mit den Zutaten und der Haltbarkeit des Öls ( kann man noch mit dem Bastfaden befestigen)

### Tipp:

- Flaschen sollten einen Drehverschluss haben
- Flaschen müssen innen trocken und sauber sein ( Öl verdirbt sonst)
- nach 2 Wochen Kräuter vom Öl trennen, wenn empfindliche Kräuter wie Basilikum, Johanneskraut und Schnittlauch enthalten sind
- je nach Geschmack Knoblauchzehen, Pfeffer und Chilischoten beifügen
- das Öl ist ca.  $\frac{1}{2}$  Jahr haltbar