



Giersch Wer hat die längste Wurzel?

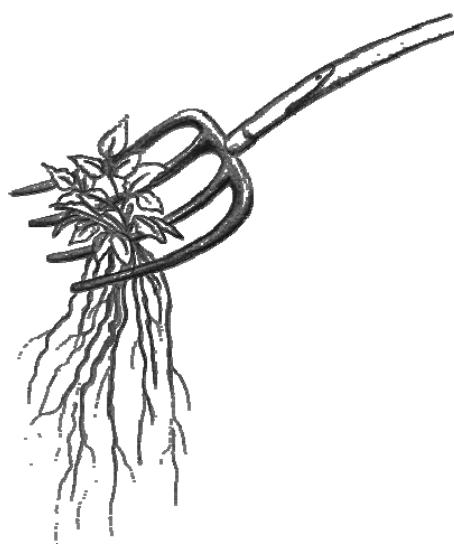
Hast du schon einmal versucht, eine Gierschpflanze auszugraben? Das ist schwere Arbeit. Nicht weil die Pflanze so fest im Boden steckt, sondern weil sie viele dünne und vor allem lange Wurzeln hat, die furchtbar schnell abbrechen. Und genau das ist das Problem für die meisten Gärtner. Denn aus diesen Bruchstücken wachsen jede Menge neue Gierschpflanzen und im Nu hat man einen kompletten „Gierschwald“ im Garten, wo doch eigentlich etwas völlig anderes wachsen sollte.

Am leichtesten kann man die Pflanze mit Hilfe einer Mistgabel ausgraben. Auf gar keinen Fall darfst du einen Spaten benutzen, denn damit stichst du die Wurzeln ab! Suche dir eine Stelle am Wald oder vielleicht darfst du ja auch in einem Garten arbeiten.

Stelle sicher, dass du tatsächlich Giersch vor dir hast und nicht eine andere Pflanze:

1. Giersch riecht sehr würzig.
2. Wenn man seinen Stängel durchschneidet, sieht die Schnittfläche wie ein Dreieck aus.
3. Seine Wurzeln sind lang und weiß.

Nun kann es losgehen. Wer wohl das längste Stück ausgraben kann?





Lavendel

Leckere Lavendelkekse und Lavendelzucker

Hast du gewusst, dass Lavendel nicht nur fantastisch riecht, sondern auch in Süßspeisen verwendet werden kann? Hier sind zwei Rezepte zum Nachmachen:

Für die Kekse brauchst du:

- 1 EL getrocknete oder 2 EL frische Lavendelblüten
- 120 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Ausstechförmchen



Für den Zucker brauchst du:

- 1 kg feinen Zucker
- 1 Esslöffel getrocknete Lavendelblüten
- Glasgefäß, Sieb

So stellst du die Kekse her:

1. Schlage Butter und Zucker schaumig, gib das Ei dazu und verrühre die Masse gut.
2. Rühre die Lavendelblüten und das Mehl kurz unter.
3. Stelle den Teig 15 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heize den Backofen auf 200°C vor und pudere deine Arbeitsfläche mit Mehl ein.
5. Rolle den gekühlten Teig auf der Arbeitsfläche ungefähr 0,5 cm dick aus.
6. Stich nun die Kekse aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Backe die Kekse ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind und bestreue sie anschließend mit dem Lavendelzucker.

So machst du den Zucker:

Fülle die abgezupften Lavendelblüten schichtweise mit dem Zucker in das Glas. Lass das Glas etwa 6 Wochen verschlossen stehen und schüttle es ab und zu. Dann kannst du den Zucker benutzen.