

# Herstellung von Brotaufstrichen aus Wildsträucherblüten am Beispiel der Holunderblüte

## Ziele der Einheit im Klima-Contest:

- Kennen lernen heimischer Sträucher
- Nutzungsmöglichkeiten der Sträucher, hier: Blüten
- Bewusst werden, dass heimische Pflanzen ökologischer als Importprodukte sind, da keine langen Transportwege bestehen
- Ernten nutz- bzw. essbarer Pflanzenteile, hier: Blüten
- Herstellen eines Brotaufstriches
- Müllvermeidung durch Nutzung von Wildpflanzen und Wiederverwendung von Altglas

## Materialien:

- Holunderblüten
- Zitrone (Spende aus Eigenherstellung)
- Gelierzucker
- gebrauchte Marmeladengläser
- Kochtopf
- Herd
- Rührlöffel

## Verlauf:

1. Schritt:
  - Gang zum Holunderstrauch. Erkennungsmerkmale des Holunderstrauches unterscheiden.
  - Nutzbare Teile ernten.
  - Erkennen, dass beim Sammeln und Ernten von heimischen Pflanzen kein Müll entsteht.



2. Schritt:

- Blüten reinigen
- Zitronen vorbereiten
- das Gemisch in eine Schüssel mit Wasser geben
- 24 Stunden ziehen lassen



Die Schale der Zitrone muss nicht entfernt werden, da es unbehandelte Zitronen aus einem Eigenanbau sind!



Die Holunderblüten sind abgespült und in eine Schüssel gegeben worden.



Die Holunderblüten mit den Zitronen werden in Wasser eingelegt.



3. Schritt:

- Gelee nach Rezept zubereiten



Das Brauchen wir zum Kochen des Gelees.



Das Gelee muss beim Erhitzen gerührt werden, damit es nicht anbrennt.



Jetzt haben wir das heiße Gelee in Marmeladengläser gefüllt und verschlossen.

Nach dem Abkühlen kann das Holunderblüten-Gelee verzehrt werden!