

Wie Weihnachten duftet ...



Lebkuchen gehören seit dem Mittelalter zu Weihnachten. Die dafür verwendeten Gewürze, wie Zimt, Koriander, Piment, Anis, Kardamon, Gewürznelken, Ingwer und Muskatnuss hatten eine Weltreise mit vielen Handelsstationen hinter sich. Deshalb waren sie in Europa sehr teuer. Lebkuchen gab es deshalb nur zur Weihnachtszeit.

Mit Weihnachten verbinden wir aber auch noch viele andere Düfte. **Ihr könnt die weihnachtlichen Düfte mit folgender Anleitung „einfangen“.**

Material:



- Kochplatte (Achtung! – Verbrenn dich nicht!)
- hoher Topf
- unten spitz zulaufende Rührschüssel aus Edelstahl
- Siebeinsatz
- kleine, flache Porzellan- oder Glasschüssel
- Löffel
- scharfes Messer
- Schneidebrett

- verschließbares Glas
- weihnachtlich duftende Kräuter, Pflanzen und Gewürze wie z. B.:
Pflanzen: Kamilleblüten, Lavendel, Kiefernadeln, Fichtennadeln,
Gewürze: Anis, Zimt, Koriander, Pfeffer, Nelken, Wacholder, ...
Kräuter: Rosmarin, Thymian, Salbei, Majoran, Oreganum, Pfefferminze, Zitronenmelisse.

So gehst du vor:



Fülle etwa 1-2 cm warmes Wasser auf den Boden des Topfes, so dass es noch nicht im eingesetzten Sieb sichtbar ist.

Stelle eine kleine Schüssel in die Mitte des Siebes.

Schneide deine Kräuter möglichst klein und fülle sie so in das Sieb, dass sie um die kleine Schüssel herum liegen.

Fülle kaltes Wasser mit Eiswürfeln in die Schüssel.



Schalte die Heizplatte auf einer niedrigen Stufe ein. Erhitze das Wasser im Topf langsam. Es darf nur köcheln.

Prüfe nach wenigen Minuten, ob sich in der kleinen Schüssel etwas Wasser angesammelt hat. Dieses kannst du in das verschließbare Gläschen abfüllen ... *und vielleicht verschenken?*