

Liebe Kinder der Lauterbornschule,

Radieschen gehören zum Frühlingsgemüse. Sicher kennt Ihr die kleinen roten Knollen, die ein bisschen scharf schmecken. Ihr könnt sie roh essen oder in Scheiben schneiden und auf Euer Butterbrot legen. Ein Tipp: Sind die Radieschen zu scharf, dann hilft eine Prise Salz.



Wusstet Ihr, dass die Schärfe aus Radieschen die Menschen vor Krankheiten schützt?

Radieschen eignen sich auch zum Schnitzen. Ja, Ihr habt richtig gelesen. Mit einem Küchenmesser lassen sich aus den kleinen Knollen hübsche Blumen, Mäuse oder Schweinchen schnitzen. Das sieht lustig aus.

Wollt Ihr das Mal probieren? Nehmt Euch bitte einen Erwachsenen zur Hilfe. Viel Spaß!

Radieschen-Mäuse

Zutaten	Zubereitung
<p>Radieschen</p> 	<p>waschen, vorsichtig trocknen. Etwas vom Grün für das Mäuseschwänzchen stehen lassen.</p>  <p>Die Wurzel auf 1 cm kürzen. Sie ergibt die Nase.</p>
<p>Küchenmesser</p> 	<p>Ohren rund in das Radieschen schneiden. Ohren nach oben drücken. Vor den Ohren zwei kleine Löcher für die Augen bohren.</p>
<p>2 Pfefferkörner</p> 	<p>in die Augenhöhlen drücken.</p> 

©Martina Schneider Juni 2020

Sind die Radieschen-Mäuse nicht viel zu schade zum Essen? Packt sie in Eure Frühstück-Box und bringt sie mit zur Schule oder schickt ein Foto per Mail an: lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de.

Danke ☺ Frau Schneider