

Lustig leckere Kresse-Köpfe

zum selber basteln



Hier findet ihr eine Anleitung mit der ihr ganz einfach zu Hause kreativ werden könnt. Mit den Kresse-Köpfen wird nicht nur eure Fensterbank hübsch gestaltet, nach einigen Tagen habt ihr außerdem gesunde, leckere Kresse zum Ernten.

1. Materialien

Zum Nachbasteln benötigt ihr folgende Dinge:

- saubere, ausgehöhlte Eierschale zum Beispiel von einem gekochten Frühstücksei
- Blumenerde
- Filzstifte zum Bemalen
- Kressesamen
- Teelöffel zum Befüllen



2. Eierschale bemalen

Schnappt euch eure Filzstifte und bemalt die Schale mit lustigen Gesichtern. Eurer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.



3. Erde in die Schale füllen

Füllt die Eierschale bis kurz vor den Rand mit Erde auf und drückt sie leicht mit den Fingern fest. Zum Befüllen könnt ihr den Löffel zur Hilfe nehmen.



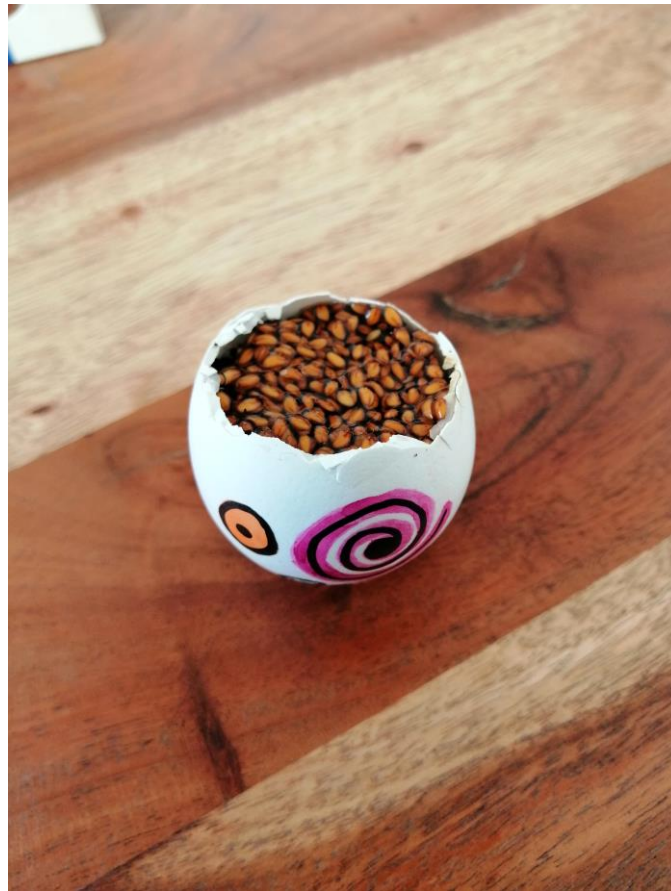
4. Kressesamen auf die Erde streuen

Mit dem Löffel streut ihr anschließend Samen auf die Erde, bis diese bedeckt ist. Achtet darauf, dass die Schicht nicht zu dick ist, da die Samen beim Keimen noch aufquellen.



5. Bewässern

Beträufelt die Samen mit Wasser, damit sie keimen können. Wenn ihr eine Sprühflasche zu Hause habt, könnt ihr auch diese zum Bewässern nehmen, so lässt sich die Wassermenge gut dosieren.



6. Aufstellen und abwarten

Stellt die Kresse-Köpfe nun auf die Fensterbank oder einen anderen sonnigen Platz.



Bewässert die Samen täglich und schon bald wird euren Kresse-Köpfen eine prächtige Haarpracht sprießen.

So werden auch die beiden "Kahlköpfe" aus dieser Anleitung bald so aussehen wie ihre großen Brüder.



7. Ernten

Ist die Kresse gewachsen könnt ihr sie einfach mit einer Schere abschneiden und zum Beispiel auf einem Butterbrot mit einer Prise Salz verzehren. Hm, lecker!

Noch ein Tipp: Wenn ihr keine passenden Gläser oder Eierbecher habt, um die Köpfe aufzustellen, könnt ihr sie auch auf eine Papprolle setzen. Aus diesen lassen sich nämlich tolle Eierbecher herstellen, aber das zeigen wir euch beim nächsten mal;)

Viel Spaß beim Nachbasteln und guten Appetit!