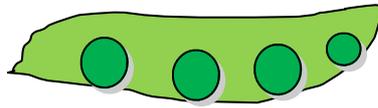


# Erbsen spüren



Schüler und Schülerinnen erforschen die Vielfalt von Erbsensorten als wertvolle regionale Lebensmittel

Spürt man die Erbse unter vielen Kissen? Die Geschichte der Prinzessin auf der Erbse kann genutzt werden, um Kindern oder älteren Besuchern den Zugang zur Erbse „schmackhaft“ zu machen.



Zuckererbsen in Blüte

## Ziele:

- Schmetterlingsblütler in ihrer Variabilität kennenlernen
- Sensorische Fähigkeiten schulen

## Erbsensorten kennenlernen:

Um die Erbsensorten näher begutachten zu können, bietet es sich an, alle drei Sorten auszustellen und im Beet zu betrachten. Ein kleines Spiel kann damit gespielt werden, indem sich die Adressaten zunächst einmal die Beschreibung der Erbsen durchlesen und



Frau Trapp betreut die Lernstation.

## Material:

- Kissen
- Erbsengerichte zum Verkosten
- Lernkarten zu Schmetterlingsblütlern
- Pflanzen aus dem Garten

anschließend die Erbsen einer Sorte zuordnen dürfen.

## Aufbau einer Erbse kennenlernen:

Um den Aufbau einer Erbse kennenzulernen, kann ein Bild



Wer möchte die Prinzessin sein?

mit dem Aufbau der Erbse teilweise ausgeschnitten werden, so dass ein kleines Puzzle entsteht. Am Original wird verglichen, ob alles stimmt.

## Man unterscheidet Schalerbsen, Markerbsen und Zuckererbsen:

Die Samenkörner der Schalerbse sind glatt und meist kugelförmig. Sie schmeckt mehlig und nicht so süß. Markerbsen sehen der Schalerbse ähnlich, aber sie sind süßer und ganz zart. Zuckererbsen können jung mit den Hülsen gegessen werden, sie schmecken süßlich. Die Erbse ist auf der ganzen Welt verbreitet.

*Erfahrungsbericht von Frau Trapp*

## Rezept für Erbsenkartoffelpuffer: unter

einen Teig für Kartoffelpuffer kann man Erbsen und ein Ei sowie gewürfelte Zwiebeln und Feta unterheben. Die Küchlein werden wie üblich in Fett von beiden Seiten angebraten.

## Rezept für eine geschichtete Erbsenterrine (sehr köstlich):

Aus je 100 g Kartoffeln, Möhren und Erbsen (TK) werden mithilfe von Gelatine, Sahne, Milch, Zucker, Salz, Pfeffer und Butter kleine Köstlichkeiten, die in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene Kastenkuchenform (0,4 l) geschichtet werden und dort insgesamt 10 h erstarren. 1. Erbsen werden in leicht gesalzenem Wasser zusammen mit einer Prise Zucker aufgekocht, das Wasser abgossen und die Erbsen mit 100 ml Sahne püriert, mit Pfeffer, Salz und Zucker abgeschmeckt. Nun 2 Blatt aufgeweichte Gelatine einrühren. Masse in die Form füllen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen! 2. Möhren wie die Erbsen garen und mit 100 ml Sahne pürieren und weiterverarbeiten zur nächsten Schicht! 3. Kartoffeln kochen und mit Milch pürieren! Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und 1 EL Butter darin schmelzen lassen, dann mit Gelatine zur dritten Schicht verarbeiten! Nach Aushärten und Entfernen der Folie wird die Terrine in Scheiben geschnitten angeboten.