

Anleitung zum Gewürze mahlen, für eigenes Curry

Die TeilnehmerInnen sitzen in einem Kreis und jedes Kind erhält eine Gewürztüte und füllt 1 Teelöffel seines Gewürzes in ein kleines Gefäß (verschließt die Tüte anschließend wieder mit der Klammer).

Die Kinder gehen der Reihenfolge nach zum Mahlstein und mahlen ihr Gewürz.

Reihenfolge:

- 1. Fenchel (Samen)
- 2. Kreuzkümmel (Samen)
- 3. Pfeffer (Körner)
- 4. Zitronengras
- 5. Dill

- 6. Nelken (ganz)
- 7. Kardamom (ganz)
- 8. Koriander (ganz)

- 9. Ingwer (gemahlen)
- 10. Zimt (gemahlen)
- 11. Muskat (gemahlen)

Drei Gewürze müssen vor dem mahlen bearbeitet werden:

- Nelken: Köpfe entfernen
- Kardamom: Schale entfernen
- Koriander mit den Fingern zerquetschen

Muskatnüsse, große Zimtstangen, Ingwer und das Zitronengras stehen in einem Gefäß zur Ansicht und können zum riechen, anfassen – und probieren – herum gereicht werden.

Der/Die ModeratorIn fegt die gemahlene Gewürze in eine große Schale und fragt anschließend danach, welche Farbe Curry und die selbst hergestellte Gewürzmischung haben. Nun ergänzt er/ sie die Gewürzmischung um gemahlene Kurkuma/ Gelbwurz (Achtung Kleidung: Kurkuma färbt!). So erhält auch die eigene Gewürzmischung ihre typisch gelbe Farbe.