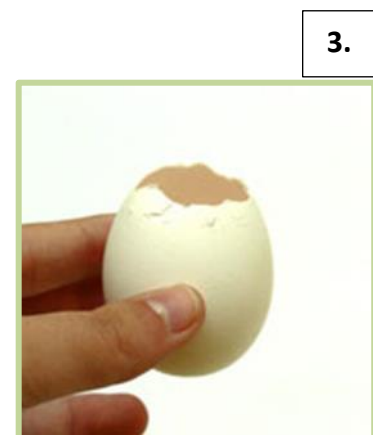


„Kressekopf“



Du brauchst: rohes Ei, Messer, Schüssel, Erde (alternativ Watte oder Küchenpapier), Kressesamen, wasserfester Stift;



9.



10.



11.



12.



12.



Die Kresse muss immer feucht gehalten werden und nach einer knappen Woche kann sie auch schon geerntet werden. Wenn sie in der Sonne stand, schmeckt sie besser. Entweder man zieht sie mit Wurzel heraus und wäscht sie gut, oder man geht mit einer Schere bei. Die Kresse wächst nicht nach. Kresse schmeckt leicht scharf, man kann sie z.B. auf's Brot legen oder in einen Salat mischen. Guten Appetit

