

Hallo liebe Biber,



heute erfahrt ihr allerlei über den Löwenzahn, auch Pusteb Blumen genannt. Seine dottergelben Blüten zieren zwischen April und Mai viele Wiesen, Äcker und Wegesränder. Aber auch im heimischen Garten fühlt er sich pudelwohl. Im Salat schmecken seine zarten, jungen Blätter vor der Blüte. Später werden sie immer bitterer – und treffen damit weniger den Geschmack kleiner Feinschmecker. Aber bestimmt begeistert ihr euch für Löwenzahn-Honig (Rezept folgt unten). Er wird aus den gelben Blüten gemacht und versüßt jedes Frühstück. Der Stängel der Pflanze sollte für euch Kinder aber tabu sein, denn der Milchsafte darin verursacht Bauchschmerzen und Durchfall.

Geschichte zum Vorlesen:

Warum der Löwenzahn Löwenzahn heißt?

Es begab sich einmal vor langer Zeit, im heißen Land Afrika, dass direkt vor dem König der Tiere, dem Löwen, ein kleiner Fallschirm landete. Nun ist es aber so, das wissen wir alle, dass sich große Tiere nicht um so kleine Dinge kümmern. Und deshalb schaute der König der Tiere den Fallschirm nicht einmal an. Am Fallschirm hing ein Samen. Und dieser fiel lautlos in den gelben Wüstensand. Zur selben Zeit begann es zu regnen. Das kommt in der Wüste sehr selten vor. Und weil der Samen nun Wasser bekam, begann er zu keimen und es wuchs daraus eine wunderschöne gelbe Blume, die so gelb wie die Sonne am Himmel war.

Jeden Tag roch der Löwe daran, obwohl sie gar nicht so gut duftete. Doch wie staunte er, als eines Morgens die gelbe Blume verschwunden war. Stattdessen sah der Löwe eine weiße Seifenblase auf dem Blumenstängel.

„Ob die vielleicht riecht?“, überlegte der Löwe. Und schon steckte der König der Tiere seine Nase hinein. Ach, wie das kitzelte! Der Löwe musste niesen. Und wenn ein Löwenkönig niest, dann ist das etwas ganz Gewaltiges.

Haaaaaaa-haaaaaaa-haaaatschiiiiii!

Der Löwe riss beim Niesen sein Maul weit auf und es brach ein richtiger Sturm los. So ein Sturm, dass die weiße „Seifenblase“ in tausend Stücke zersprang. Das heißt, sie zerfiel in viele kleine Fallschirme. Die wurden von dem gewaltigen Löwenniesen hoch in die Luft gewirbelt. Gerade in diesem Augenblick kam ein kleiner Wüstenfuchs des Weges. Der hatte an diesem Tag seine Brille zu Hause vergessen. Und deshalb konnte er nicht genau erkennen, was da bei dem Löwen passierte. Weil er aber ein altes Plappermaul war, erzählte er allen Tieren die ihm begegneten folgende Geschichte:



„Dem König der Tiere sind alle Zähne aus dem Maul gefallen! Ich habe es mit eigenen Augen gesehen!“

Seitdem wird die gelbe Blume, die ihre Samen mit Fallschirmen in die große, weite Welt hinaus-schickt, Löwenzahn genannt.

Biber, Biber...1, 2, 3,...Biber, Biber...voll dabei, Biber, Biber...2, 3, 4, Biber, Biber, das sind wir



Löwenzahn-Honig

Zutaten:

3 große Hände voll Blüten (nur die gelben Blütenblättchen)

¾ Liter Wasser

Saft einer halben Zitrone

500g Zucker

500g Gelierzucker

1. Sammelt drei Handvoll Löwenzahnblüten bei schönem Sonnenschein und gib sie in einen Topf.
2. Gieße 750ml Wasser über die Blüten und lass die Löwenzahnblüten etwa zwei Stunden ziehen.
3. Bringe das Wasser mit den Löwenzahnblüten zum Kochen und lasse es dann wieder abkühlen.
4. Die Mischung über Nacht ziehen lassen.
5. Filter die Löwenzahnblüten am nächsten Tag ab.
6. Gib Zucker, Gelierzucker und den Zitronensaft zu der Flüssigkeit.
7. Bring die Mischung unter Rühren zum Kochen. Anschließend auf kleiner Flamme einkochen, bis die Flüssigkeit Fäden zieht. Das kann durchaus ein paar Stunden dauern (da sind Mama oder Papa oder eventuell ein Thermomix sehr hilfreich).
8. Wenn der Löwenzahn-Honig die nötige Konsistenz erreicht hat, in Gläser abfüllen.

Der Löwenzahn-Honig ist sehr lecker als Brotaufstrich, im Müsli oder zum Süßen von anderen Speisen.

Auch seine Heilwirkung macht den Löwenzahn sehr wertvoll. Unter anderem hilft der Löwenzahn-Honig auch bei Fieber und Bronchitis.

Wir wünschen euch wunderschönes Wetter zum Sammeln eurer Löwenzähne und grüßen euch alle ganz herzlich!

Biber, Biber...1, 2, 3,...Biber, Biber...voll dabei, Biber, Biber...2, 3, 4, Biber, Biber, das sind wir