

# Löwenzahnhonig



1. Schneide die Karten aus!
2. Lege sie in der richtigen Reihenfolge auf und nummeriere sie!
3. Schreibe den Titel in dein Sachunterricht - Heft und klebe die Karten in der richtigen Reihenfolge ein!
4. Male ein Bild dazu!

 <input type="radio"/>	Am nächsten Tag lässt man die Blüten in einem Sieb abtropfen und presst sie gut aus.
 <input type="radio"/>	Man lässt die Flüssigkeit einmal aufwallen, zieht den Topf von der Platte weg und lässt das Ganze über Nacht stehen.
 <input type="radio"/>	Den Topf stellt man ohne Deckel auf die Herdplatte und erhitzt die Flüssigkeit auf kleiner Stufe. So verdunstet das Wasser ohne zu kochen.
 <input type="radio"/>	Vier gehäufte Fäuste voll Blüten werden in 1 Liter Wasser zugestellt und langsam zum Kochen gebracht.
 <input type="radio"/>	Es muss ein richtig dickflüssiger Honig werden, der, nebenbei gesagt, ganz herrlich auf dem Butterbrot schmeckt und dazu noch sehr gesund ist.
 <input type="radio"/>	Man lässt die Masse einmal bis dreimal erkalten, um die richtige Dicke des Sirups festzustellen.
 <input type="radio"/>	Nun wird in den Saft 1 kg Zucker eingerührt und eine halbe, in Scheiben geschnittene Zitrone, dazugegeben.

## Lösung:

 <input type="radio"/>	Vier gehäufte Fäuste voll Blüten werden in 1 Liter Wasser zugestellt und langsam zum Kochen gebracht.
 <input type="radio"/>	Man lässt die Flüssigkeit einmal aufwallen, zieht den Topf von der Platte weg und lässt das Ganze über Nacht stehen.
 <input type="radio"/>	Am nächsten Tag lässt man die Blüten in einem Sieb abtropfen und presst sie gut aus.
 <input type="radio"/>	Nun wird in den Saft 1 kg Zucker eingerührt und eine halbe, in Scheiben geschnittene Zitrone, dazugegeben.
 <input type="radio"/>	Den Topf stellt man ohne Deckel auf die Herdplatte und erhitzt die Flüssigkeit auf kleiner Stufe. So verdunstet das Wasser ohne zu kochen.
 <input type="radio"/>	Man lässt die Masse einmal bis dreimal erkalten, um die richtige Dicke des Sirups festzustellen.
 <input type="radio"/>	Es muss ein richtig dickflüssiger Honig werden, der, nebenbei gesagt, ganz herrlich auf dem Butterbrot schmeckt und dazu noch sehr gesund ist.