Oslo Kommunale skolehager

## **Lage produkter av tørkede urter**

**Tid satt av til aktiviteten:** 90 min (kan deles i økter)

**Utstyrsliste:** Morter eller kjøkkenmaskin, salt/grovt havsalt, boller, glass/poser, kjeler og kopper til te.

### **Gjennomføring**

Elevene skal bruke de tørkede urtene til å lage produkter som urtesalt, urtete, og pizzakrydder

* **Urtesalt:** Knus tørkede urter (timian, oregano, salvie, basilikum). Bland 2 deler salt med 1 del urter. Ha på små glass eller poser og sett på etiketter.
* **Urtete:** Bruk blader av mynte, sitronmelisse eller anisisop. Bland flere typer om ønskelig. Én spiseskje urter trekkes i en kopp varmt vann. Lag små teposer eller glass.

**Pizzakrydder:** Knus en blanding av tørkede urter til bruk i matlaging. Ha blandingen på glass og sett på¨etikett.

### **Forslag til mengde**

* Urtesalt: Ca. 2–3 ss tørkede urter + 6 ss grovt salt per elev.
* Urtete: Ca. 2 ss tørkede blader per tepose/glass.
* Pizzakrydder: Ca. 5 ss urter per elev.