Oslo Kommunale skolehager

## **Tørking av urter**

**Tid satt av til aktiviteten:** 45–60 min (pluss tørketid 1–2 uker)

**Utstyrsliste:** Saks, kurver eller skåler, store boller med vann, kjøkkenhåndklær, hyssing, klyper, snor eller tørkestativ, glass eller bokser til oppbevaring.

### **Gjennomføring**

Elevene skal høste urter i hagen, vaske og binde dem i bunter, og henge dem til tørk. Når de er tørket, skal urtene tas ned og oppbevares til senere bruk.

* **Høste:** Klipp av stilker fra oregano, salvie, mynte, sitronmelisse, anisisop, timian og basilikum. Velg friske blader. Ikke ta hele planten – den skal vokse videre.
* **Vaske:** Skyll urtene forsiktig i kaldt vann. Legg dem på kjøkkenhåndklær for å renne av.
* **Binde:** Samle 5–10 stilker og knytt hyssing rundt stilkene.
* **Tørke:** Heng buntende opp-ned på et luftig, mørkt og tørt sted. La dem henge i 1–2 uker til de er helt sprø.
* **Oppbevare:** Plukk bladene av stilkene og ha dem i glass eller små bokser.

### **Mengde**

* Ca. 5–10 stilker per elev (kan variere etter urt).
* 1 bunt = nok til en liten pose eller glass.