# Frühlingsallerlei

## Radieschenblumen

Radieschen wachsen schnell. Schon ab März kannst du sie aussäen: 1 cm tief und nicht zu dicht aneinander. Gieße das Ganze ausgiebig. Nach 4 Wochen kannst du schon die ersten ernten!

Radieschen lassen sich gern in Blüten verwandeln. Schneide sie kreuzweise 4x ein - siehe Bild ❶ und ❷.
Wenn du die geschnittenen Köpfe (Bild ❸) ein paar Minuten in Wasser legst, dann wirst du staunen: Das kleine Wurzelgemüse wird eine schöne Blume! (Bild ❹)

**Noch ein Tipp:** Die grünen Stengelchen und ihre Blätter sind auch sehr lecker! Die großen Blätter als Spinatsuppe essen, ein Hasentraum!

## Naturkosmetik

### Hautcreme „Philippa“

Macht die Haut samtweich und belebt.

*Zutaten: 1/2 EL Bienenwachs, in kleine Drops zerdrückt, 4 EL Kokosöl, 10 Tropfen ätherisches Öl.*

Zuerst gibst du das Bienenwachs und das Kokosöl in ein Marmeladenglas. Dann füllst du einen Kochtopf zur Hälfte mit Wasser und stellst das Marmeladenglas hinein. Bringe das Wasser zum Kochen und lasse dein Wachsgemisch im Glas schmelzen. (Achte darauf, dass das Wasser nicht in das Glas läuft.) Rühre es kurz um und nimm es vom Herd. Füge das ätherische Öl hinzu und rühre erneut um. Nun lässt du die Creme bei Raumtemperatur abkühlen. Fertig! Sie ist 2-4 Monate haltbar (nur mit gewaschenen Händen benutzen).

### Haargel „Emil“

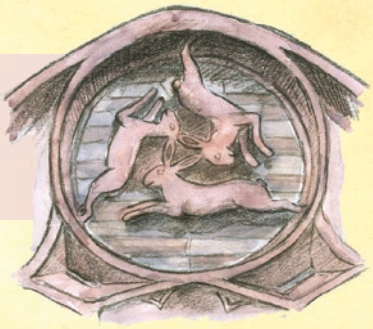
Spendet Feuchtigkeit und gibt deinen Frisuren Halt.

*Zutaten: 1/4 - 1/2 Tasse Leinsamen, 2 Tassen Wasser.*

Fülle zuerst das Wasser mit den Leinsamen in einen Topf und lasse es langsam aufkochen bis es schäumt, dann rührst du so lange bis es die gewünschte Festigkeit hat. Nun seihst du es durch ein Sieb ab, vielleicht musst du mit einem Löffel nachdrücken, damit alles Gel herauskommt. Je nachdem, wie es duften soll, kannst du ein paar Tropfen ätherisches Öl hinzufügen. Jetzt füllst du es in ein verschließbares Glas. Fertig ist dein Haar-Gel! (Hält sich 1 Woche, im Kühlschrank 2 Wochen.)

## Auflösung Dreihasen-Rätsel

„Drei Hasen und der Löffel drei,
und doch hat jeder Hase zwei!“



Text: Redaktion. Rezepte: Theresa. Bilder: Monika Obser