

HASELKÄTZCHEN

Die Hasel ist in Mitteleuropa sehr verbreitet. Sie spendet Kraft und regt die Sinnlichkeit an. Sie ist ein natürliches Aphrodisiakum. Die „Haselkinder“ sind meist in den Maifesttagen „unter der Hasel“ gezeugt worden. Nicht immer ehelich. Da dies im Mittelalter von der Kirche abgelehnt wurde, wurde die Hasel „verteufelt“. Aber

Die Nüsse spenden viele Vitamine, Mineralstoffe und hochwertiges Eiweiß. Die jungen Blätter können im Salat gegessen werden. Getrocknete und vermahlene Haselkätzchen wurden zum Strecken von Mehl verwendet. Die Haselruten zeigen Wasseradern an. Ein Wanderstock wird aus einer Hasel geschnitten.

- Tee aus Blättern : 2 TL Blätter mit 250 ml Wasser übergießen, 15 Min. ziehen lassen. Wirkung: Blutreinigend, blutstillend, gegen Husten und Darmkatarrh
- Tee aus Rinde (im Frühjahr am besten) wirkt fiebersenkend.
- Tee aus Blütenkätzchen: bei Grippe oder Lungenentzündung. Wirkt schweißtreibend, stoffwechsellanregend und ist für eine Frühjahreskur geeignet. 1 EL Blüten auf 250 ml Wasser, 15 Min. ziehen.

HASELKÄTZCHEN SÜSS-SAUER eingemacht:

75 g geschlossene Haselkätzchen
250 ml Apfelsaft naturtrüb
250 ml Apfelessig
3 TL Honig
1 TL Koriandersamen, ½ TL Salz, 2 Lorbeerblätter und ein paar Pfeffer- und Wacholderbeeren zerstoßen.
Alles aufkochen und dann die Kätzchen dazu geben. ca. 10 Min. leicht köcheln lassen und in ein sauberes Glas füllen. 3-4 Wochen im dunkeln ziehen lassen.
Nicht in grossen Mengen essen, eher wie Pickels.



Offene Kätzchen



geschlossene Kätzchen

(Gesehen im Blog von der „[Wilden Möhre](#)“)