

NEWSLETTER

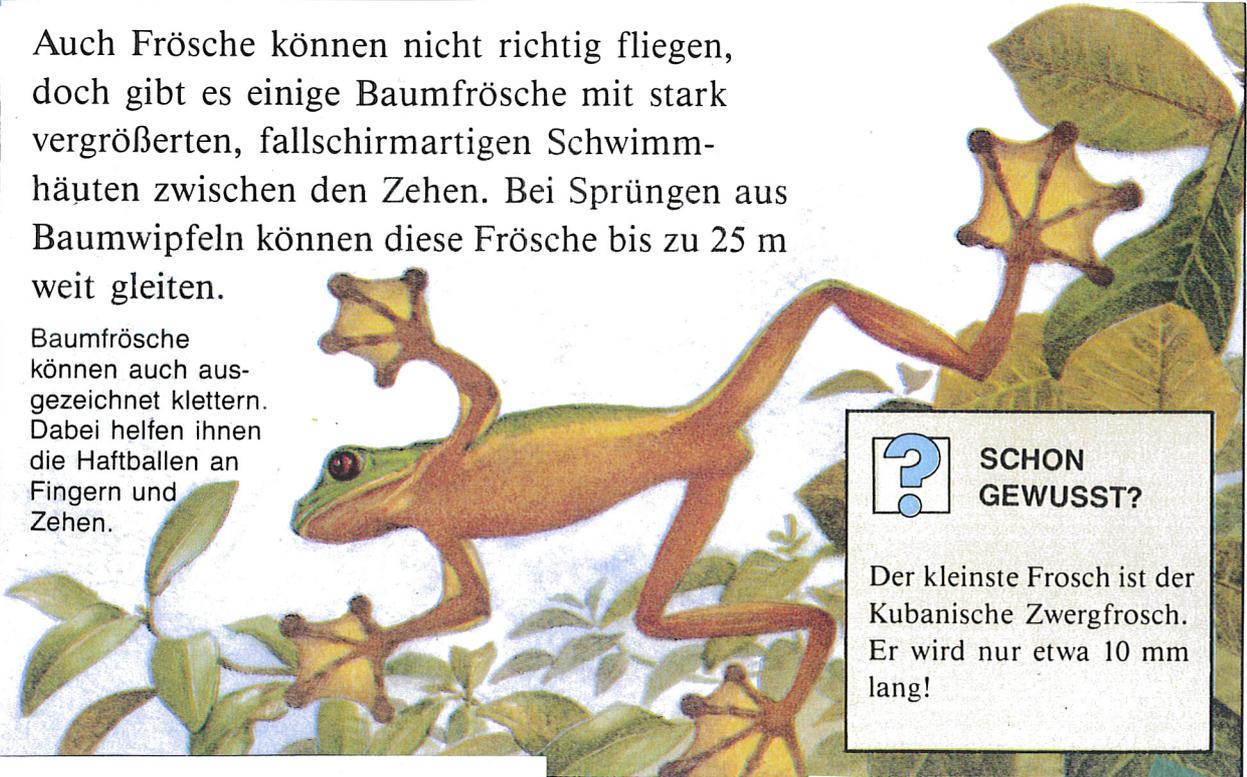
Grundschule

EMMERTSGRUND

Können Frösche fliegen?

Auch Frösche können nicht richtig fliegen, doch gibt es einige Baumfrösche mit stark vergrößerten, fallschirmartigen Schwimmhäuten zwischen den Zehen. Bei Sprüngen aus Baumwipfeln können diese Frösche bis zu 25 m weit gleiten.

Baumfrösche können auch ausgezeichnet klettern. Dabei helfen ihnen die Haftballen an Fingern und Zehen.



? SCHON GEWUSST?

Der kleinste Frosch ist der Kubanische Zwergfrosch. Er wird nur etwa 10 mm lang!

Fische können nicht wirklich fliegen, doch die sogenannten Fliegenden Fische haben sehr lange Brustflossen, die ausgebreitet fast wie Flügel wirken. Auf der Flucht vor Feinden springen sie aus dem Wasser und können über 100 m weit durch die Luft gleiten.

Können Fische fliegen?

? SCHON GEWUSST?

Flughörnchen haben große Hautlappen zwischen Vorder- und Hinterbeinen, die wie ein Gleitschirm wirken und den Tieren „Segelflüge“ von ungefähr 30 m von Baumkrone zu Baumkrone ermöglichen.



NEWSLETTER

Grundschule

EMMERTSGRUND

HELLO

FRIEDE, FREUDE,
EIERSUCHEN

TOPModel



Küken aus dem Ei



1. Ei auf weißen Fotokarton zeichnen und mit buntem Muster bemalen. Dann ausschneiden.
2. Ei in der Mitte im Zickzack in zwei Hälften auseinanderschneiden.
3. Küken auf gelben Fotokarton zeichnen, Gesicht aufmalen und ausschneiden.
4. Küken auf die Rückseite von der unteren Eierhälfte aufkleben – so, dass der Kopf rausguckt.
5. Die untere Eierhälfte mit dem Küken auf die untere Spitze einer Wäscheklammer kleben.
6. Dann die obere Eierhälfte auf die Spitze der oberen Wäscheklammer kleben.

Du brauchst:

weißes Papier (am besten Fotokarton)
für das Ei
gelbes Papier (am besten Fotokarton)
für das Küken
eine Wäscheklammer
Stifte, Kleber, Schere



Wir kochen

Erdbeer-Joghurt-Eis am Stiel

So wird das Erdbeer-Joghurt-Eis gemacht:

1. Wascht die Erdbeeren gründlich ab und entfernt danach das Grün von den Beeren.
2. Halbiert die Erdbeeren und gebt die Hälften in eine Rührschüssel. Fügt auch 1 EL Zucker hinzu. Püriert dann die Erdbeeren.
3. Füllt nun in eine zweite Schüssel den Joghurt, die Sahne und den restlichen Zucker.
4. Verrührt nun alle Zutaten in der zweiten Schüssel gründlich, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
5. Nehmt nun die vier Joghurtbecher und gebt etwas von den pürierten Erdbeeren in die Form. Danach gebt ihr die Joghurtmischung hinzu.
6. Diesen Schritt könnt ihr nun so oft wiederholen, wie ihr Schichten im Eis haben möchtet.
7. Stellt das Erdbeer-Joghurt-Eis am Stiel anschließend für mehrere Stunden ins Gefrierfach.



Zutaten für 4 Erdbeer-Joghurt-Eis am Stiel

- 200 g frische Erdbeeren
- 200 g Naturjoghurt
- 2 EL Zucker
- 2 EL Sahne
- Saubere Joghurtbecher

