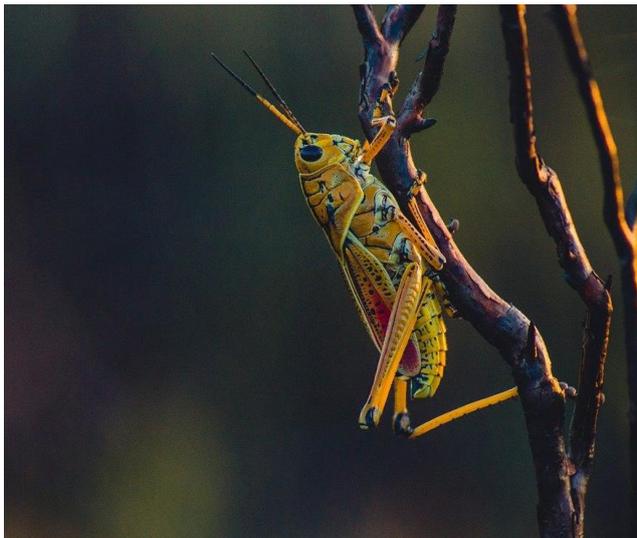


Hallo Sommer! Endlich kann man wieder viel Zeit draußen verbringen und die Sonnenstrahlen genießen. Um einen rum hört man es zirpen, brummen und süße Gerüche liegen in der Luft. Wenn die Temperaturen wärmer werden, sind nicht nur wir gerne draußen, sondern auch die Natur um uns rum ist voll mit Leben.

Spiel



Grillenzirpen

Wenn man über eine Wiese läuft, hört man sie oft rufen – die Grille. Ihr Zirpen ist für uns deutlich zu hören, aber wusstest du, dass es bei dem Zirpen Unterschiede gibt? Es gibt verschiedene Arten von Grillen und diese erzeugen mit Hilfe des Reibens ihrer Hinterflügel unterschiedliche Rufgesänge. An diesen unterschiedlichen Gesängen können sich die Weibchen einer Art orientieren und so die zugehörigen Männchen erkennen und finden.

Was steckt hinter diesem Spiel?

Das Spiel soll euch dazu anregen, gezielt eure anderen Sinne zu gebrauchen. Hierbei ist vor allem wichtig, auf das genaue Hören zu achten. Dazu zeigt euch das Spiel, wie in der Tierwelt kommuniziert wird, insbesondere wie die verschiedenen Arten von Grillen sich orientieren und welche Herausforderungen dahinterstecken.

Was braucht ihr für das Spiel?

Ihr solltet euch auf einer Wiese oder einem Waldgelände befinden, wo keine Stolperfallen vorhanden sind und es relativ eben ist. Für das Spiel benötigt ihr Augenbinden. Außerdem solltet ihr mindestens drei Gruppen bilden.

Wie ist der Spielablauf?

Jede Gruppe stellt eine Grillenart dar. Die Gruppe überlegt sich ein gruppenspezifisches Grillen und bestimmt eine/n der Gruppe als Männchen. Der Rest sind Weibchen, denen die Augen verbunden werden. Die Männchen postieren sich jetzt ca. 30 m entfernt und grillen in ihrem arttypischen Gesang. Die Weibchen sollen nun versuchen möglichst schnell ihr richtiges Männchen aus dem Konzert herauszuhören und zu ihm zu gelangen. Wer als erstes alle Weibchen bei sich versammelt hat, ist Sieger.

Textquelle: Spielesammlung Naturpädagogik NAJU

Bildquelle: <https://pixabay.com/de/photos/grille-insekt-tierwelt-heuschrecke-1031083/>

Zeit zum Basteln

Seifenblasen selbst machen

Gutes für die Umwelt

Wer liebt es nicht, wenn man Seifenblasen durch die Luft fliegen sieht? Es macht nicht nur Spaß, sondern sieht auch noch wunderschön aus. Besonders bei Festen und Kindergeburtstagen sind Seifenblasen sehr beliebt. Aber hast du dich mal gefragt, ob es denn der Umwelt überhaupt guttut?

Das Plastik Problem



Wie wir wissen, ist Plastik ein großes Problem für uns und unsere Natur. Die Seifenblasenbehälter sowie der integrierte Stab bestehen aus Plastik und das überdauert ewig auf unserer Erde und vermüllt sie. Vor allem unsere Ozeane und Strände versinken im Plastikmüll. Dies ist natürlich auch sehr schädlich und gefährlich für die Tierwelt.

Zudem kommt da noch ein anderes Problem. Die Flüssigkeit selbst ist ein Gemisch aus Wasser, Seife und zusätzlichem Glycerin, welches heutzutage aus Erdöl und Palmöl hergestellt wird. Erdöl und Palmöl sind keine nachhaltigen Produkte und aus diesem Grund sollten sie nicht in Seifenblasen verwendet werden.

Wir zeigen euch nun eine Art selbst Seifenblasen herzustellen, ohne Plastik und ohne Glycerin, die somit gut für die Umwelt ist.

Umweltschonende Seifenblasen selbst machen

Und so geht's:

1. Du nimmst 250ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel.
2. Vermische dies mit 4 EL Spülseife (gerne Eco-Spüli).
3. Zuletzt fügst du noch 3-4 Tropfen pflanzliches Öl dazu.
4. Lass es nun einige Minuten ruhen.
5. Du kannst es in kleinen/großen Schraubgläsern aufbewahren, beispielsweise einem alten Marmeladenglas.
6. Deinen Stab kannst du auch selbst basteln, nimm einfach einen Basteldraht oder einen Kleiderbügel aus Draht und forme dir eine Schlaufe mit einem Griff.
7. Du kannst die Schlaufe mit Wolle oder Stoffresten umwickeln.
8. Um sehr große Blasen zu machen gibst du die Seifenmischung auf einen großen Teller oder sogar auf ein Backblech.



Textquellen:

<https://www.nabu.de/natur-und-landschaft/meere/muellkippe-meer/muellkippemeer.html>

<https://www.lifeverde.de/nachhaltigkeitsmagazin/news-tipps/seifenblasen-selber-machen-spass-fuer-gross-und-klein>

Bildquellen:

<https://www.pexels.com/de-de/foto/mullhaufen-an-der-kuste-2827735/>

<https://pixabay.com/de/photos/seifenblasen-reflexion-spielen-801835/>

Entdecken und Sammeln

Sommerliches Obst

Gerade im Sommer schmeckt uns Obst wie Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen besonders gut. Hast du dich schon mal gefragt, warum das so ist? Warum es außerdem eigentlich nicht so gut ist, auch im Winter dieses Obst zu kaufen? Und was saisonal und regional bedeutet?

In der Obst- und Gemüswelt hat alles seine Erntezeit. Im Juni, Juli, August und September gibt es zum Beispiel Himbeeren frisch hier vom heimischen Anbau zu kaufen. Somit ist die Himbeere ein Obst, das im Sommer saisonal ist und es gibt sie auch regional zu kaufen. Diese

Obstsorten sind gerade dann, wenn sie frisch und heimisch geerntet werden, viel geschmackvoller als in den Wintermonaten, in denen sie im Ausland in Gewächshäusern heranwachsen.



Warum sollte man saisonal und regional einkaufen?

- Bei dem Anbau der Obstsorten außerhalb der Saison und im Ausland entsteht ein hoher Energie Verbrauch und es zerstört zum Teil die Umwelt in diesen Ländern.
- Es werden oft Dünger und Pestizide eingesetzt, die schlecht für die Natur sind.
- Das saisonale Obst schmeckt besser (Reifegrad) und ist oft gesünder (verliert weniger Vitamine).
- Man unterstützt die heimischen Bauern.

Wusstest du schon?

Es gibt auch in der Umgebung Stuttgarts viele Höfe, bei welchen man Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und andere Beeren pflücken kann. Das wäre doch mal eine großartige Idee für einen Ausflug mit der Familie! Ein Vorteil hierbei ist zudem, dass ihr den Plastikmüll umgeht, der normalerweise oft entsteht, wenn man sich Beeren oder anderes Obst im Supermarkt kauft. Außerdem: Wer in der kalten Jahreszeit nicht auf viele Obstsorten verzichten kann, der sollte beim Kauf auf das Fair-Trade-Siegel achten!

Textquelle: <https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/oekologisch-leben/essen-und-trinken/bio-fair-regional/19415.html>

Bildquelle: <https://www.pexels.com/de-de/foto/nahaufnahme-von-himbeeren-in-schussel-auf-tisch-326131/>

Rezept für eine leckere Himbeermarmelade

Wer kennt es nicht, wenn einfach zu viel Obst da ist und man nicht möchte, dass es schlecht wird oder es einfach zu reif ist. Wir haben die perfekte Lösung dafür: Kocht einfach eure eigene Marmelade mit den übrigen Früchten.

(Ist übrigens auch immer ein großartiges Geschenk für eure Liebsten)

Was ihr braucht:

- Einmachgläser (können auch ausgewaschene Gläschen sein, die ihr übrig habt, z.B. Pesto Gläschen)
- 1000g Himbeeren (oder andere Früchte)
- 500g Gelierzucker – 2:1
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- Einen Trichter oder Messbecher zum Befüllen

(ergibt ca. 6 Gläschen)

Anleitung:

1. Zuerst musst du die Gläschen heiß ausspülen (per Hand oder in der Geschirrspülmaschine).
2. Die Himbeeren werden gewaschen und danach lässt du sie abtropfen.
3. Gib die Beeren in einen Topf und zerkleinere sie (mit einem Pürierstab oder ähnlichem).
4. Dann fügst du den Zitronensaft und den Gelierzucker hinzu.
5. Das Ganze nun unter Rühren zum Kochen bringen und dann für ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

6. Du kannst eine Gelierprobe machen: Dazu einfach ein wenig Marmelade auf einen kalten Teller schöpfen und abwarten, ob es fest wird.
7. Den Topf vom Herd nehmen und die Marmelade in die ausgespülten Gläschen umfüllen (mit dem Trichter oder Messbecher).
8. Die Gläschen direkt mit den Deckeln zuschrauben und dann für ca. 5-10 Minuten auf den Kopf stellen (dadurch bildet sich ein Vakuum). Aufpassen, die Gläschen sind sehr heiß!
9. Dann wieder umdrehen und auskühlen lassen. Die Gläschen am besten kühl und dunkel lagern.

Textquelle:

<https://emmikochteinfach.de/himbeermarmelade-selbst-gemacht/>