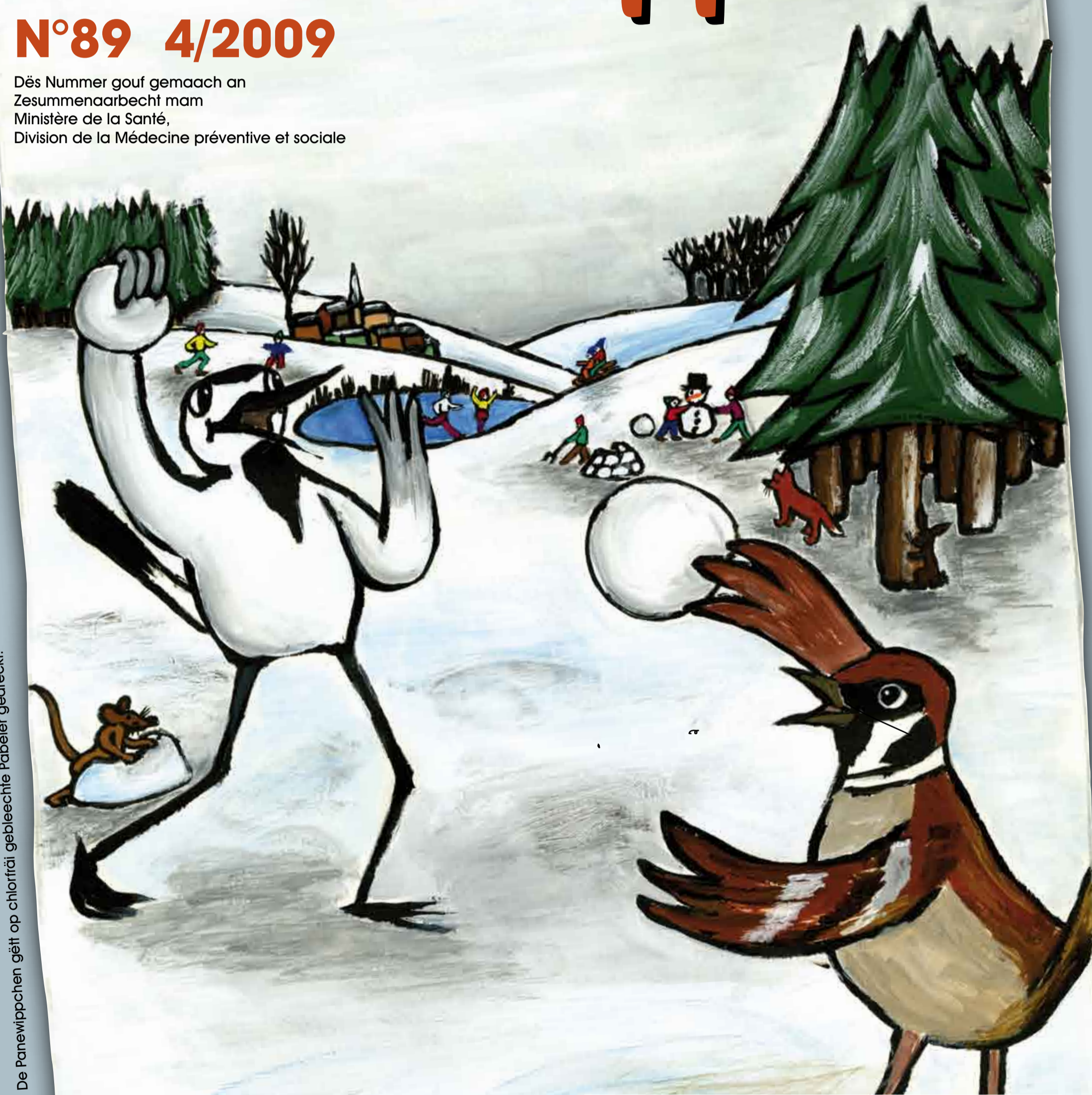


Zeitung vum 'natur musée' fir jonk Leit

De Panewippchen

N°89 4/2009

Dës Nummer gouf gemaach an
Zesummenaarbecht mam
Ministère de la Santé,
Division de la Médecine préventive et sociale



De Panewippchen gëtt op chlorfräi gebleechte Pabeier gedréckt.



'natur musée' - 25, rue Münster -
L-2160 Lëtzebuerg - Tel.: 462233 450
www.naturmusée.lu
www.panda-club.lu

De Panewippchen gëtt ënnerstëtzt:
Ministère de la Culture - Musée national d'histoire naturelle - 'natur musée' -
Ministère de la Famille et de l'Intégration - Service National de la Jeunesse -
Ministère du Développement durable et des Infrastructures -
Administration de la Nature et des Forêts - Administration de l'Environnement -
Ministère de la Santé -
Ministère de l'Intérieur et à la Grande Région, Administration de la gestion de l'eau -
Ministère de l'Education nationale et de la Formation professionnelle

WUPP NEWS

Impressum:

Redaktionscomité:

S. Backes, C. Brochmann, J. de la Gardelle, S. Goerens, C. Greisen, M. Grosbusch, M. Hagen, S. Hagen, C. Heidt, M. Hoffmann, M. Kirsch, S. Majerus, M. Reichard, F. Theisen, M. Ursone, Y. Wagener.

Texter: E. Buttini, J. de la Gardelle,

S. Goerens, S. Hagen, C. Heidt, P. Michaely

Grafik an Illustratioun: S. Goerens, S. Hagen.

Fotoen: ©'natur musée', J. de la Gardelle, J. Schock.

Wëssenschaffleche Rot:

Gesondheitsministär.

Buchtip



De klenge «Weihnachtsmann» huet all Joers den Déieren am Bësch hir Kadoe bruet. Enges Daags krut heen e Sak voll Bréiwer aus der Stad ...

Eng wonnerschéi Geschicht mat herrlechen, grouse Biller. Fir déi Kleng an déi, déi an hirem Häerz kleng bliwwen sinn.

Anu Stohner, Henrike Wilson
Der kleine Weihnachtsmann an
Der kleine Weihnachtsmann geht in die Stadt

Carl Hanser Verlag
ISBN 3-446-20510-1



JANUAR-MÄERZ 2010

am 'natur musée'

EVOLUTION UP TO DATE

Virun 150 Joer huet den Charles Darwin säi bedeitend Buch "Entstehung der Arten" eraus bruecht. Am Februar 2009 ass weltwäit dem Darwin säin 200te Gebuertsdag gefeiert ginn.

Dës Ausstellung - ganz vum 'natur musée' gemaach - weist wéi d'Naturwëssenschaffler vun haut d'Evolution vun de Liewewiesen op eiser Äerd erklären.

Flott gross Modeller (vum Kabes iwwert d'Orchidee), lieweg, faarweg Fësch, spannend Computer-Animatiounen, "genetesche" Wierfel- an Elektrospliller ginn eis eng Hellewull vu Beispiller, wéi d'Déieren an d'Planzen no enger, meeschtens laanger Zäit, aner Mierkmoler opweisen.

Firwat hu verschidde Mënschen eng hell, anerer méi eng donkel Haut? Firwat hu Kaktusse Picken?

Wéi ass et méiglech, datt nei Aarten entstinn? D'Beispiller lesel-Päerd, Tiger-Léiw weisen, firwat et esou schwéier ass, eng kloer Grenz tëschtent zwou Aarten ze zéien, déi no matenee Famill sinn.



Vull vum Joer 2009 an Däitschland

De Kormoran

Liicht ze erkennen: schwaarzt Kräiz, dat flitt. lessen: Fësch, déi liicht ze fänke sinn. Hie ka ganz gutt tauchen.

Ass am Hierscht an am Wanter zu Lëtzebuerg just bei Baachen oder Weieren ze gesinn, wou et masség Fësch gëtt. Duerch d'Verschmutzung vun de Baachen si verschidde Fësch hei zu Lëtzebuerg méi rar ginn awer net duerch de Kormoran.



Schwëmmer?

Wusst du schon ...

datt d'Kaweichelche schwamme kann?



Baggerweieren zu Remerschen
Foto: Jang Schock

SAISONSKALENNER FIR UEBST A GEMEËS

ALLES ZU SENGER ZÄIT

Saisonuebst a -geméis kann natierlech zeideg ginn an dofir schmaacht et meeschtens besser an huet och méi

Vitaminen. Aus der Grousregioun kënn et no engem kuerze Wee frësch am Buttik un. Dat ass gutt fir de

Goût an och fir d'Ëmwelt, well weder fir den Transport nach fir d'Produktioun vill Energi verbraucht gëtt.

	Januar	Februar	Mäerz	Abrëll	Mee	Juni	Juli	August	Septemb.	Oktober	November	Dezember
ÄPPEL												
APRIKOSEN												
BIEREN												
DRAUWEN												
ÄERDBIER												
HAMBIER												
MELOUNEN												
NËSS												
PIJEN, NEKTARINNEN												
QUETSCHEN												
ANANAS												
BANNANEN												
KIWIEN												
MANDARINNEN												
ORANGEN PAMPLEMOUS												
COURGETTEN												
GROMPEREN												
IERBESSEN												
KORNICHONG												
KÛRBIS												
MAUSÉIERCHER												
MAIS												
POIVRON												
ROUT ROMMELEN												
TOMATEN												
WUERZELEN												
ZALOT												
ZELLERIE												

Äppel am Fréijoer oder Summer kommen dacks aus der südlecher Halschent vun der Welt. Do ass grad de Summer eriwwer an d'Äppel sinn zeideg. Si maache sech dann op de wäite Wee bei eis, meeschtens an engem Container op engem Schëff. Fir datt se déi laang Rees ouni ze faulen oder schrompeleg ze ginn iwwerstinn, gi si stark gekillt, mat enger

Wuesschicht iwwerzunn a meeschtens mat enger ganzer Palett vu chemesche Substanze behandelt fir net ze vill u Goût ze verléieren.

Tomate kommen am Wanter aus gehëtzen Zären, wou se ënner kënschtlecher Luucht zeideg ginn. Dat kascht zimlech vill Energi a geet dacks op d'Käschte vum Goût. A wat gëtt et Besseres, wéi sech op

déi éischt Äerdbier am Fréijoer ze freeën? Oder d'selwergemaachtent Kiischtegebeess aus dem Summer, eng Kürbiszopp fir Halloween oder d'Mandarinnen an déi frësch Nëss um Kleeserchersteller.

Haaptsaison
kann een da kafen

Kaffi drénken

desayuno

Petit déj'

café de manha

Frühstück

asagohan 朝月

breakfast

colazione

Iwwerall op der Welt fänken d'Leit hiren Dag un andeems se eppes iessen: dat kann eng Klenggeheet sinn wéi bei eise franséschen Noperen: e Kichelchen; oder eng richtig Molzecht mat Toast, Bounen, Eeër an Träipen wéi an Irland; oder Räis mat Misozopp an ageluechtem salzegem Geméis wéi a Japan a Korea oder ganz einfach d'Reschter vum Dag virdrun, wéi vill an Asien an Afrika, wou ee kee besonnescht Moiesiese kennt. Dacks gétt dobäi Téi, Kaffi oder ganz einfach Waasser gedronk.



Firwat ass et sou wichteg moies eppes z'iessen?

D'Moiesiese gétt eis **Energi**, fir gutt an den Dag ze starten. No der Nuecht müssen d'Energispäicher vum Kierper rëm opgefëllt ginn, well da fillt ee sech a **Form** an et kann ee sech besser **konzentréieren**.



Den ideale „Kaffi“...

... deen ass ofgestëmmt op dat, wat mer soss nach sou den Dag iessen a besteet aus:



eppes aus Kären (eng Tranche Brout, eng Schosel Müsli oder Huewerflacken...) dat gétt déi néideg Energi,

engem Mëllechprodukt (engem Glas Mëllech, engem Yoghurt, eng Tranche Kéis) do ass Kalzium dran, dee brauchen d'Schanke fir staark ze ginn a staark ze bleiwen;



engem Stéck Uebst oder e **bëssi Geméis** (Tomaten, eng Wuerzel, eng Cornichong, e Paprika) do si Vitaminen an aner Saachen dran, déi de Kierper brauch fir gesond ze bleiwen

an **eppes ze drénken**: en Téi, e Kaffi oder e Glas Waasser.



Sou drénkt d'Welt hiere „Kaffi“

Broschür iwwer 'Kaffidränken' op: www.sante.lu ënnert publications



An **Nordamerika** gétt et Toasten oder Pankecher mat Botter an Zocker, gebroden Eeër, Speck oder och all Zorte vu Cereals, wéi z.B. Corn Flakes, e Glas Jus därerf net feelen.

An den **däitschsprochege Länner** huet ee gären en „deftiges Frühstück“ aus Bréidercher, Kéis, Gebeess, Zossiss, Eeër an Uebst. Hei ass den Hunger moies grouss, well een owes nëmmen eng Klenggeheet ésst.

Am **Süde vun Europa**, wou d'Haaptmoolzecht meeschtens owes spéit giess gétt, gétt et fir de Kaffi nëmmen eng Klenggeheet, am léifsten eppes Séisses, e Croissant oder en Zwieback mat Gebees.

A **Südamerika** ésst ee gär Séisses fir de Kaffi, Mëllechbräi oder (Mais) Gebäck mat vill Zocker, gebrode séiss Gromperen, mee och gehäerzten, heiensdo immens schaarf Saachen, wéi Flesch oder Fësch, je no Land a Region. An natierlech Räis mat roude Bounen an Tortilla.



An de **skandinavesche Länner** ésst ee Knäckebrout oder däischtert Brout mat Kéis, dobäi vill Variatioune vu Fësch.

An **Indien** iessen d'Leit och gär Schaarfes fir de „Kaffi“: frësch gebakent Brout, e schaarfe Geméis- oder Bounepurée, dobäi Chutney an ëmmer ganz séissen Téi mat Mëllech a Gewürzer.

An villen **asiateschen an afrikanesche Länner** ésst ee fir de Kaffi dat selwecht wéi fir déi aner Molzechten: Räis, Brout oder Bräi, waremt oder kaalt Geméis mat Flesch oder Fësch. Dat fanne vill Leit aus Europa „komesch“, wa se an déi Länner reesen.

Ëmmer méi Leit uechtert d'Welt, virun allem an de groussen Stied, verzichten awer op den traditionelle Kaffi, an iesse moies Toasten, méi oder manner séiss Flacken doheem oder kafe sech e Sandwich op der Strooss. Dat geet séier an ass grad a méi aarme Länner en Zeechen vu Wuelstand an Modernitéit.

Kaffi fir 6 Piraten a Piratinnen

6 opgeschnidde Bréidercher
12 Brochettenspiisser aus Holz
Fir d'Seegelen: 6 Tranchen Ham, eng
Zucchini oder eng grouss Muert a ganz
dënn Tranche geschnidden

Selwergemaachte Kraiderkéis:

250g wäisse
Kéis, 200g
Cottagecheese,
je eng Hand voll
Péiterséleg a Brazel
(kleng geschnidden),

e bëssi Pfeffer a
Salz. Einfach alles
mëschen.

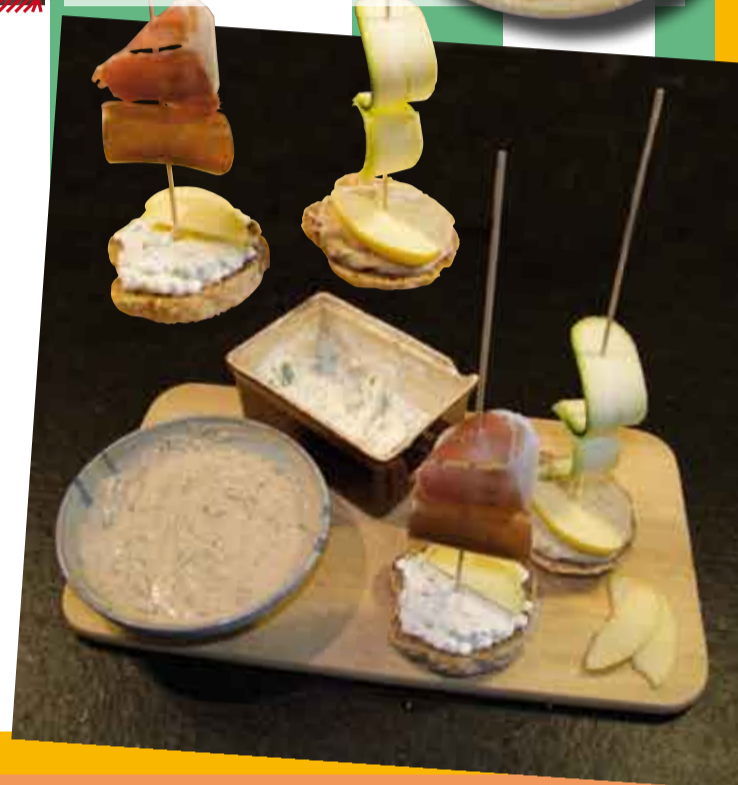
En Apel an eng
Bier a ganz dënn
Tranche schneiden,
e bëssi Zitroun drop
maachen, da gi se
net brong.



De Kéis an de Paté op déi hallef
Bréidercher maachen, eng Tranche Bier
oder Apel dropleeën an dann heescht
et nach d'Seegele setzen:
d'Kéissebréidercher kréien e Seegel aus
Ham, d'Bréidercher mam Thon kréien e
Seegel aus Zucchini. Einfach d'Tranche
mam Spiiss an d'Bréidche stiechen.
Dobäi passen och guft Spiissercher
mat Cherrytomaten a klenge
Mozzarellakugelen.

Paté aus Sardinnen

2 Béchse Sardinnen ouni Haut an ouni
Sprezen, e grouse Becher wäisse
Yoghurt, Pfeffer, Salz (besser Sojazoos
an d'Plaz) an e bëssen Zitroun, Kraider
(alles wat schmaacht) kënnen näischt
schueden
D'Sardinne mat enger Forschette
zerdrätschen (dat geet ganz einfach),
mam Yoghurt
vermëschen, a
mat Pfeffer a Salz
oder Sojazoos
ofschmaachen,
Zitroun dobäi
maachen,
färdeg.



1001 Nuecht „Kaffi“ fir 6 kleng Prinzessinnen a Prénzen

Uebst je no der Saison, lo fir de Wanter:
Zwee Äppel, eng Bier, eng Banan,
eng Orange oder zwou Mandarinnen,
3 Tranche frësch Ananas, alles kleng
schneiden an an enger grousser
Schossel mëschen.
2 lesslöffelen „Orangenblütenwasser“
dropmaachen (dat fënnst een a klenge
Fläschen am Supermarché bei de
Baksaachen)
E klenge Grapp Roséngen oder anert
gedréchent Uebst an e klenge Grapp
klenggehackte Pistachen oder aner
Nëss drënner hiewen.

Uebstzalot



Banannebrout

1,5 Taass Miel, 0,5 Taass Botter, 0,5 Taass
brongen Zocker, 2 Eeër, 1 TL Bakpolver,
ee Becher wäisse Yoghurt, 0,5 Taass
Nëss, 3 grouss ganz zeideg Banannen.
D'Miel, de Bakpolver an eng Pouz Salz
an enger grousser Schossel matenee
vermëschen.
An enger anerer Schossel de mëlle
Botter mam brongen Zocker schaumeg
réieren, d'Eeër, de wäisse Yoghurt an
d'Nëss drënner réieren.
D'Banannen op engem Teller
zerdrätschen an ënnert d'Botter
Yoghurtmëschung hiewen. Wann alles
guft vermëscht ass, lues a lues an
d'Miëlmëschung réieren.
Den Deeg an eng geuelecht
rechteckeg Form fëllen an am
virgehëtzte Bakuwen (175 Grad) 60 bis
65 Minutte bake loossen, e bëssen ofkille
loossen an aus der Form huelen. An
Tranche schneiden a gläich iessen!

Hambiermëllech

Ee grouse Becher wäisse Yoghurt,
200-300g déifgekillten Hambieren,
2-4 EL Hunneg
Dat Ganzt mixen (mat engem
Puréierstab oder am Mixer,
d'Hambiere müssen net entdeet
sinn!) an a Glieser fëllen.





experimentéieren



bastelen



kachen a brachen



Kniewe

Mmmhmm!!
Dat gesäit jo
awer ganz guft aus!



Spelzblätzbrout



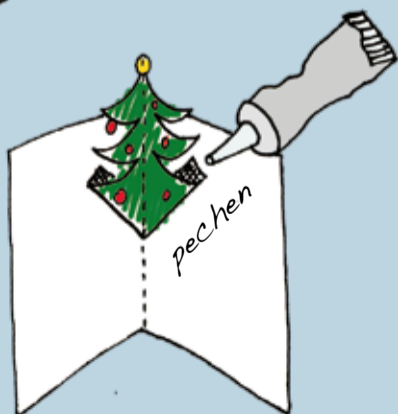
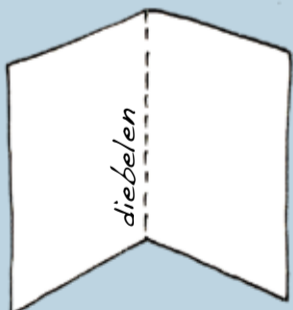
500 ml woodlecht Waasser mat 20 gr frësch Hief an engem Téiläffel Miersalz vermëschen. 665 gr Vollkarspelzmiel lessläffelweis mam Mixer bei d'Waasser dobäi ginn. Den Deeg soll nach zéieg a pecheg sinn. Dësen Deeg an eng guft agefette Form ginn an Sesamkären drop streeën. D'Brout direkt an e kale Schäffche stellen a bei 220° Grad 50-60 Minutte baken.



Dësen Deeg kanns du och mat anerem Miel maachen. Et gi vill Zorte Miel: Sonneblumekäremiel, Weessmiel, Karmiel ... Probéier et einfach aus.



Pop-up Chrëscht-Kaart

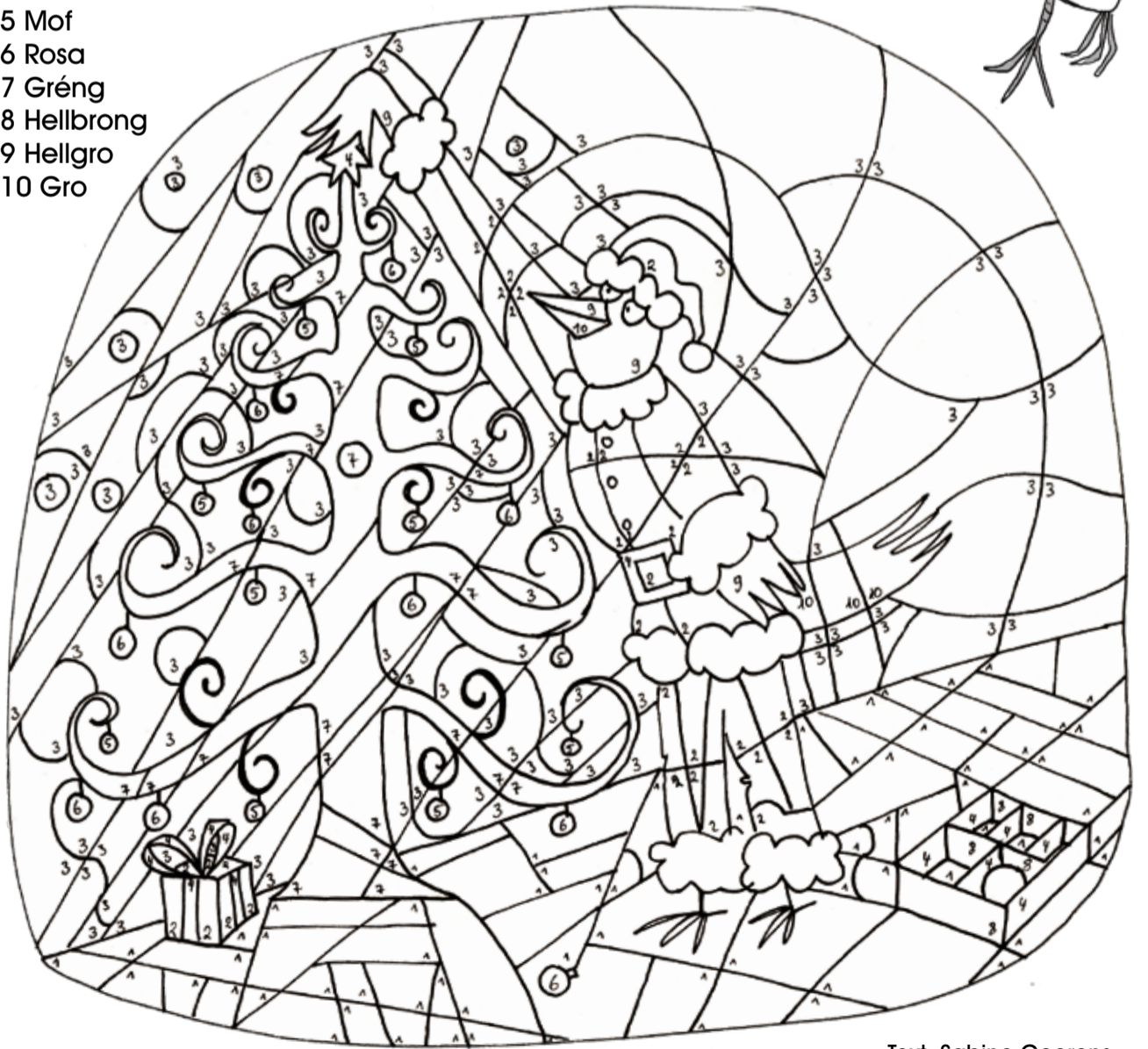


Zauberbild

Mol den Zuelen no dëst Bild faarweg:

- 1 Brong
- 2 Rout
- 3 Blo
- 4 Giel
- 5 Mof
- 6 Rosa
- 7 Gréng
- 8 Hellbrong
- 9 Hellgro
- 10 Gro

Dann huel deng Faarwen an zauber lass!!!





Säitén



Ass dat Parzeläin?



Hei emol e bëssen een anere Salzdeeg. Du brauchst:

200 gr wäissen Holzläim,
140 gr Gromperemiel (Maizena), 1 Zoppeläffel Ueleg, 1 Zoppeläffel Esseg, «Frischhaltefolie», Kichepobeier an Handcrème.



Wann d'Mass sech vun de Bore vun der Kasseroll léist a se sech zu enger Bull formt ass se prett. Pass op, dass du se net zevill kachs, soss gëtt se onbrauchbar.

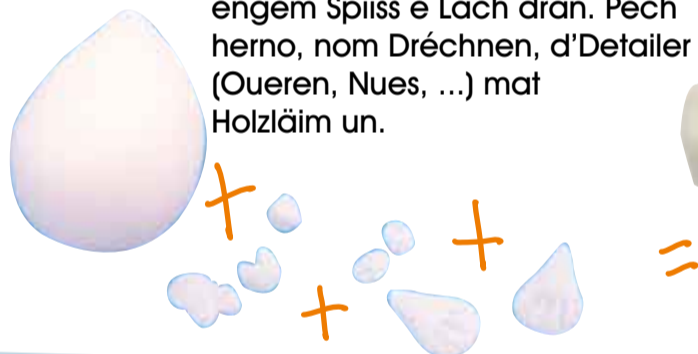


Mësch Holzläim, Maizena, Ueleg an Esseg mat engem Plastiksläffel an enger beschichteter Kasseroll zu enger crèmege Mass. Kach d'Parzeläinmass bei klenger Hëtzt a réier di ganzen Zäit bis se grimmeleg gëtt. Dat ass kriddeleg, du kannst der do roueg vun engem Erwuessenen hëllef loossen.



Reif deng Hänne mat Crème an a knied d'Mass esou laang bis se douce a mëll ass. Reif elo e Stéck «Frischhaltefolie» mat Crème an a pak d'Parzeläinmass an fir ofzekillen. Maach awer all puer Stonnen d'Folie eng Kéier op dass d'Waasser kann eraus zéien an d'Parzeläinmass keng Flecke kritt. An enger Tiefkühlut mat Tirett hält dës Mass sech e puer Wochen.

Form Figuren (Déieren, Engelen, Stären, ...) a pick mat engem Spiiss e Lach dran. Pech herno, nom Dréchnen, d'Detailer (Oueren, Nues, ...) mat Holzläim un.



Diebel mat Basteldrot Kreepercher fir d'Figuren op de Chrëschtbeemchen opzehänken. Du kannst d'Figuren och schéi faarweg usträchen.



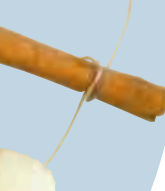
Seefekugelen

Fir dës flott Seefebullen ze maachen brauchst du ongeféier 250 gr Seef, 40 gr Stärkt (amidon am Pudder, dat kritt du am Supermarché ze kafen) ganz bësse Waasser an iergendeen äthereschen Ueleg fir d' Seefekugelen ze parfuméieren. Rapp deng Seef mat der Kéisrapp

Faarf zu Kugelen. Mat engem Spiiss picks du Lächer doduerch a léiss deng Kugelen e puer Stonnen dréchnen. Du kannst se op eng Ficelle oder Basteldrot zesumme mat Stécker Kanéil, gedréchten Orangescheiwen oder Anaisstécker strécken.

Du kannst se awer och zesummen op een Teller leeën a mat duerchsichtegem Pobeier apaken a schons hues du e flotte Chrëschtkado.

kleng a verkniéd se zesumme mat der Stärkt an dem Ueleg an eventuell e puer Drépse





Dat hei ass mäin Adventskalenner. Hannert all «Dierchen» fir opzerubbelen ass eng Iwwerraschung verstoppt.

16. Dezember

1. DEZEMBER
 Verkniet
 1 Taass Miel mat 1
 Taass rengem Salz a mat
 10 lëssläffele Waasser
 zu engem festen Deeg.
 Deng Salzdeegforme
 kanns du 40 Minutte bei
 150° baken. Eng flott
 Iddi fir Salzdeegformen
 ze verschéieren ass:
 mol mat flëssegem
 Pech Musteren drop, an
 zapp deng Form an
 en Teller voller Glitzer.



Géi eng Kéier ganz ronderëm däi Schoulhaff! Wéivill Schrëtt sinn dat? Lo maach den nämlechten Tour am Lafen! Wéivill Schrëtt brauchst de do? A wanns de ganz séier rennst? Vergläich d'Zuel vun de Schrëtt mat deene vun denge Kollegen!

Mäin A

Nosskastagnetten



Huel e Stéck Karton vu 5 op 15 cm. Diebel et an der Mëtt. Pech 2 Nosschuelenhalschenten op de Karton. Maach nach 2 Lächer a stréck e Stéck Ficelle vun 12 cm un de Karton.



12. DEZ. 2009

Orangeschuelleguirlande
 Huel e Stéck Orangeschuel an zeechen Häerzer a Stäeren drop. Mat engem Knäipche schneids du virsichteg dës Formen eraus a mat Basteldrot strécks du se uneneen. Hänk se virun enger Fënster op. Do dréchno Chrëschttag mam Rescht vun de Bulle bis d'nächst Joer kanns ewech tesselen.

Kichelcher fir op de Beemchen

Mësch 500 gr flëssegen Hunneg (an enger Kasserol gewiermt, da gött e flëseg) mat 650 gr Miel an 1/2 KL Liewkuchegewierz an 1 KL gemuele Kanéil. Form aus dësem Deeg Daleren aus denen s du



mat Austiechformen Stäeren oder Häerzer stéchs. Mat engem Schalimo steéchs du e Lach eraus. Du kanns herno eng schéi Schlauf doduerch zéien a se op de Beemchen hänken. An engem op 270° virgehëtzte Schäffchen baken bis d'Kichelcher goldegiel sinn. Dat dauert just e puer Minutten. Pass op, dës Kichelcher ginn herno steenhaart. Dofir kanns du se awer nach méintelaang dono iessen.



17. DEZEMBER

Weess du nach, wéivill Träppleker s du de 6. Dezember gaang bass? Probéier der duebel souvill ze goen. Packs du dat??



Ziel haut all einzelnen Träppleker, deen s du erop oder erof geess! Wéivill sinn dat der?

Hues du scho mol probéiert, d'Trapen hannerzech erop ze esou einfach!!!



«STULL SPILLEN»

Fann eraus, wéi laang datt s du «Stull» spille kanns. Stell dech laanscht eng Mauer, a looss dech rofrutschen bis du an engem rechte Wénkel sëtzt. Probéier aus ween et am längsten aushält.



2. Dezember

Kadospobeier oder Kaarte selwer maachen:



8.12.

BROWNIES

(oder wat mécht ee mat de ville Schokelaskleescher vum 6. Dezember?)
 an 1 Pak Vanillzocker während 8 Minutte laang mixen. 100 gr Miel, 4 IL Kakao an 2 TL Bakpulver driwwersiffen a ganz lues drénner mëschen. 225 gr Schokela mat 140 gr Botter schmelzen an ënnert den Deeg hiewen.
 75 gr Schokela a graff Stécker hacken a mat 50 gr Ram och ënnert den Deeg hiewen. An enger mat Bakpobeier ausgeluechtener Lasagneeschassel bei 175°C 15-20 Minutte baken. Dono a 4 op 4 cm grouss Stécker schneiden.... Mmmmmhhhh!



20. DEZEMBER



Adventskalender

10.12

4.12.

Uewen an ennen opschneiden. Sou wéi op der Zeechnung ofschneiden an diebelen

En eidele proppen Tetrapak

Agraffe

Scratch

D'Brde kanns du mat Isolierband emwéckelen.

13.12.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

SOULANG VIRU FUERE BIS KEE POBEIER MEI DO ASS. DE LESCHTE WUTZ POBEIER ENNERT DEI ANER KLEMMEN.

DEI SELWECHT LANGT

ALL SAIT VUN DESEM S-ECK ENG KEIER ANDRECKEN MAACH ELO E GANZE KOUF ESOU STAEREN

MAT ENGER NOL AN ENGEAM SCHEINEN ZWIER KANNS DU MAT DE STAERECHER ENG GUIRLAND MAACHEN

Mhmmmm!!!
Haut däärs du dech strecke wéi eng Kaz. D'Äerm no fir an den Hënneschten an d'Luucht. Spiers du, wéi gutt dat deet!!!

Daumeschnémännercher

e Fanger a Zapp
Faarf a maach lauter
Ofdréck. Du kanns lauter
Kaarten, Kadospobeier, ...
maachen. Oder awer
och Geschichten
erfannen...

19. Dezember



Du brauchst fir dëst Experiment Kapphörer, een zénken Nol an 1 Centstéck. Stiech den Nol an d'Centstéck an deng opgeschnidde Gromper.

De Stecker vum Kapphörer muss den Nol an den Cent beréieren. Wat héiers du? Jo, et knistert ... an dat ass Stroum, deen s du héiers. Wéi kënnt dann elo Stroum an d'Gromper? Duerch déi zwee verschidde Metaller an de Jus vun der Gromper entsteht eng chemesch Reaktioun. Dës Reaktioun bréngt winzeg Deelercher (Elektronen) a Bewegung. Duerch de Stecker vum Kapphörer gétt de Stroumkreess zougemaach an du kanns de Stroum héieren.



18.12.

Blos zwee Loffballonen e puer mol op fir se e bëssen auszeleieren. Huel eng eidel Plastikfläsch a schétt e Päckelche Bakpulver dran. Schétt elo e bësse waarmt Waasser driwwer a maach séier ee vun deenen zwee Loffbäll fest driwwer. An enger zweeter Fläsch schédts du dës

Kéier e Päckelchen Dréchenhief, e Löffel Zocker an e bësse Waasser. Wat mierks du?



D'Hief reagiert net esou séier. D'Hief ass eppes Lieweges a muss fir d'éischt gekniet ginn an dono rouen (opgoen), fir datt se a Rou ka schaffen (den Zocker an d'Stäerkt zersetzen an Co₂ fräiginn) Dofir muss een den Hiefdeeg virum Baken nach opgöe loossen.

Firwat huet de Bakpulver d'Hief dann nach net iwwertrompt? Mhmm! Well frëschen Hiefdeeg einfach ze gutt richt a schmaacht.

23. Dezember

DE GROUSSEN NOL ASS DO, FIR D' LÄCHER AN DE STEPP VIRZEBUEREN

MARRKAS RÉTEL

3.12.

Sich der eng Eechel, Käscht, Noss, Steen... déis du um ganze Schoulwee um Trottoir mam Fouss virun der hir stéiss!

11. Dezember

DROT RONDEREM D'FORM WECKELEN, DROT WIN DER FORM EROPZEIEN

+ PÄCKELN
DROT A PÄCKELN KRÄIZ A QUEESCH WECKELEN

24. DEZEMBER

Haut kanns du aus engem Mëllechkarton e Fuddersaische bauen.

Huel en eidelen Tetrapak a spull en Erwuesseher dran ze schneiden. M ol dëst Fuddersaischen sch éi faarweg. Stréck eng Fille drunn fir et dobaus sen opzehänken. Fülle kanns du dëst Haisch e mat verschiddene Kären.

Haut hues du Zäit fir e bësse méi laang am Bett ze bleiwen. Wéi eng Sportarte kann ee maachen, mam Réck op der Matraz? Velo fueren, Schwammen, Boxen ... - probéier et aus!

15. Dezember

Aus engem Gummi kanns du flott Stempelen schneiden. Looss der dobäi vun engem Erwuessenen hëlfehen. Du brauchst dofir e Gummi, e Muster wat s du op de Gummi mools, an een deen der dat Ganzt erausschneid. A scho geet et lass: du kanns dann iwverall Stempel maachen

VERSAMMLUNG AN DER HECK



SO BOPA, STËMMT ET, DATT ET FRÉIER VILL MËI HAUSSPATZE GI SINN?

JO, WËI MÄI BOPA NACH E JONKE SPUNT WAR, HUNN HEI ZU SPATZEBUERG MËI WËI 100 KOPPELE SPATZE GEBRITT. HAUT SINN ET DER NACH KNAPP ENG DOZEN.

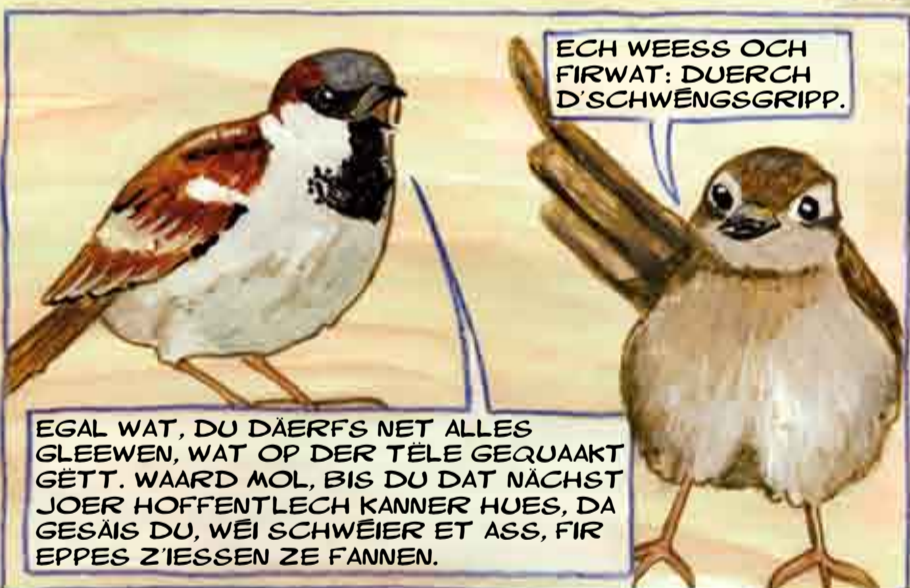


SINN DÉI SPATZEN DANN OP ANER PLAZE GAANG?

NATIERLECH NET, WELL MIR BLEIWEN ONST GANZT LIEWEN AN ONSER UERTSCHAFT. JUST E PUER JONK SPATZE GI MOL AN NOPESCH-DIERFER KUCKEN, WËI ET DO AUSGESÄIT. DÉI AARM SPATZE SINN ALSO ALL GESTUERWEN.



WËI DANN, DOHANNEN AM GAART ASS DACH E VULLEN-RESTAURANT.



ECH WEESS OCH FIRWAT: DUERCH D'SCHWËNGSGRIPP.

EGAL WAT, DU DÄERFS NET ALLES GLEEWEN, WAT OP DER TÉLE GEQUAAKT GËTT. WAARD MOL, BIS DU DAT NÄCHST JOER HOFFENTLECH KANNER HUES, DA GESÄIS DU, WËI SCHWËIER ET ASS, FIR EPPES Z'IESSEN ZE FANNEN.

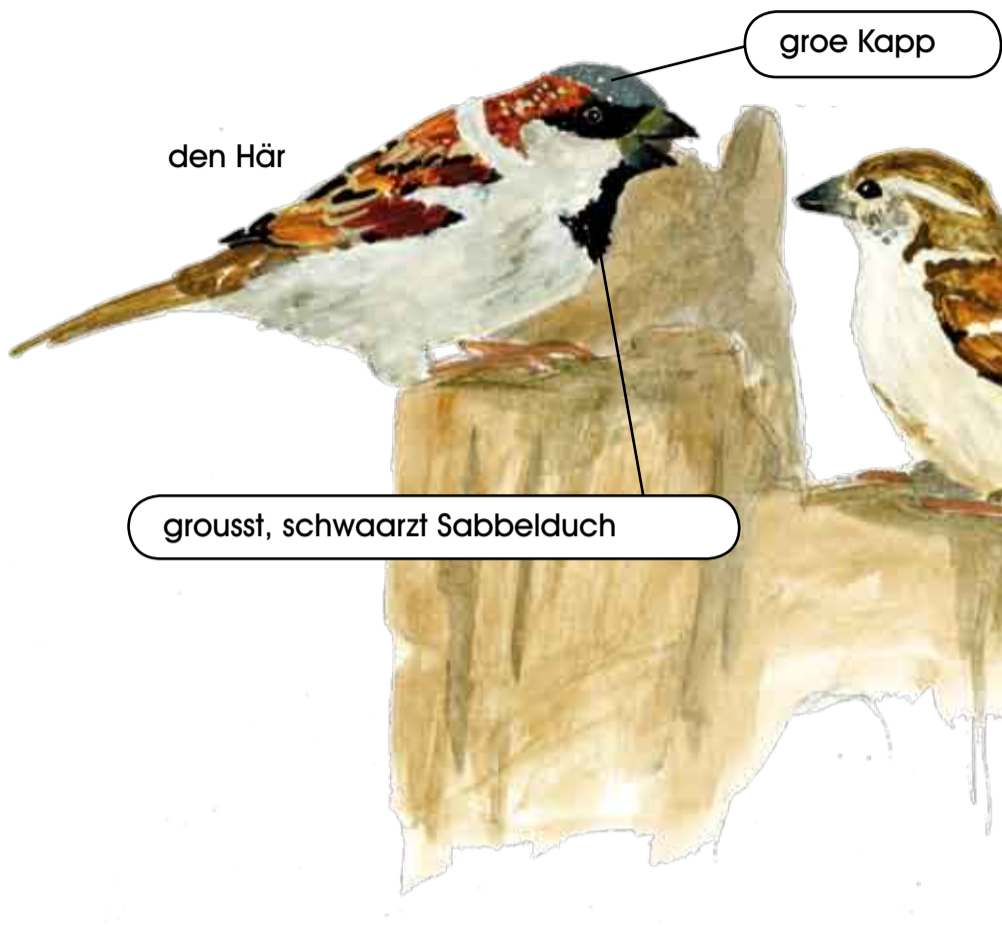
JO, DEEN ASS AWER JUST AM WANTER OP. MIR ERWUESSE SPATZEN IESSE JO BAL NËMME KÄREN. MÄ ONS KANNER, DÉI NACH AM NASCHT SËTZEN, BRAUCHEN INSEKTEN. AN ET GËTT EMMER MËI SCHWËIER ESOU BËISCHTEN ZE FANNEN. RONDERËM D'HAISER ASS BAL IWWERALL WUESS, DEEN ALL WOCH ENG KËIER GESCHNIDDE GËTT ODER DE GANZE VIRGÄERTCHE GËTT MAT KLENGE STENG ZOUGETIPPT AN DO STINN DANN, WANN ET GUTT GEET, E PUER MICKREG PLANZEN. FRÉIER WAR OP ALL ECK AM DUERF ENG BLUMMEWISS ODER E MËSCHTEKOUF, AN ANERE WIEDER MASSEG RESTAURANTEN.



A FRÉIER WAREN ÈNNERT DEM DAACH VUN DEN HAISER MASSEG LÄCHER, WOU MIR ONST NASCHT BAUE KONNTEN ODER AWER HAUSSCHMUEWELN (GINN ET LEIDER OCH BAL KENG MËI), DEENEN HIR HAISER MIR EROBERE KONNTEN. ELO WEESS DU HOFFENTLECH, FIR WAT MIR SPATZE SCHONNS BAL UM LESCHTE LACH PÄIFEN.

SPATZEFAMILI

HAUSSPATZ



d'Madame

FELDSPATZ



d'Madame an den Här gesinn d'selwecht aus

méi kleng wéi den Hausspatz

MIR HËLLEFEN DEM SPATZ

Am Gaart soll iwverhaupt kee Gëft benotzt ginn. An engem klengen Eck kënnen och Onkraider stoe gelooss ginn oder awer eng Blummewiss geplantz ginn. D'ovunner profitéiert net nëmmen de Spatz, mä och d'Päiperleken, d'Kéisekeren a vill aner Déieren.

Bau e Spatzen-Appartementshaus an hänk et am Gaart op.

HANNEN
10 cm
36,5 cm
55,5 cm

BUEDEM
17 cm
55,5 cm

VIR
21 cm
3,2 cm Ø
16 cm
55,5 cm

SAIT
21 cm
17 cm

SAIT
21 cm
17 cm

DAACH
21 cm
55,5 cm

TËSCHEWAND
21 cm
17 cm

TËSCHEWAND
21 cm
17 cm

DO KOMMEN DÉI NEI!

ENDLECH MATBEWUNNER!

OOOH, EIS NEI WUNNËNG!

Hatschi!

Atchoo!

Gesondheer!

Santé!

Gesundheit!

Salud!

Saúde!

Bless you!

Wann dech eppes an der Nues kéddelt, da muss de néitschen. Dat ass e Reflex vum Kierper fir sech virun ongebedene Gäscht ze schützen déi him schuede kënten. Bal ëmmer néitsche muss een, wa Pfeffer oder Stëbs an d'Nues kommen oder wann een erkaalt ass.

Fir d'éischt gëtt d'Loft eragezunn:
<HAAAAAA->

an da gëtt d'Loft zesumme mat de Saachen, déi de Kierper wëll lass ginn, séier a fest duerch d'Nues an de Mond rëm ausgestouss
<TSCIIIIII>



<Gesondheer!>

Mam Néitsche gi Krankheetserreger aus der Nues an d'Loft geschleiderf. Si maache sech dann op d'Rees vun engem Mënsch zum aneren fir een nom aneren unzestiechen.



Pobeiersnuesschnappesch

Hir Rees ass ganz séier eriwwer, wa se an engem Pobeiersnuesschnappech landen, oder wann een an den lelebou néitscht.

An den lelebou néitschen?

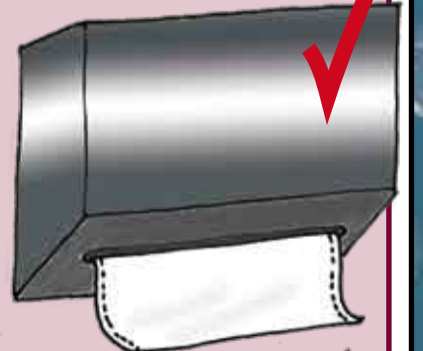
Wann een an d'Hand néitscht, dann hänken d'Krankheetserreger op der Hand, a wann een dann z. B. eng Klensch upaakt, da bleiwe si drop pechen. Vun do aus geet et op déi nächst bescht Hand, déi de Géigestand upaakt an da ruck zuck an d'Nues oder an de Mond. Do ukomm, kënnen di wéischt Kärelen de Mënsch krank maachen. A wann de kranke Mënsch dann néitscht, da maache si sech op eng nei Rees ... bei en anere Mënsch.

Sech dacks am Dag d'Hänn wäschen!

Déi onangeneem Gesellen kann ee sech och mat Waasser a Seef vun den Hänn wäschen. D'Seef soll aus dem Spender kommen an et soll een 30 Sekonne laang seng Hänn wäschen. Duerno gutt mat engem Pobeiersduch ofbotzen, wat een dann an d'Dreckskescht geheit. Ausser du benotz et eleng, soll s de kee Stéck Seef benotzen an och kee stoffent Handduch, well do maachen d'Krankheetserreger e gemitterlechen Zwëschestopp. Hier Rees geet weiter, soubal deen nächsten dat Duch oder déi Seef benotzt.



Fäerdeg maachen, do kënnst een!



Zu de Krankheetserreger déi sech sou verbreedten, gehéieren all méiglech Viren a Bakterien, och de Grippevirus.

D'Gripp

Déi meescht Mënschen haten an hirem Liewe scho mol eng Gripp. Déi typesch Zeeche vun enger Gripp sinn:

Féiwer, Kapp wéi, Middegkeet, „Glidder“ wéi, Houscht, Schnapp, eventuell Bauch wéi.

Dat sinn alles Reaktiounen vun eisem Immunsystem, deen op Héichtouren schafft, fir de Grippevirus an och aner Krankheetserreger meeschter ze ginn.

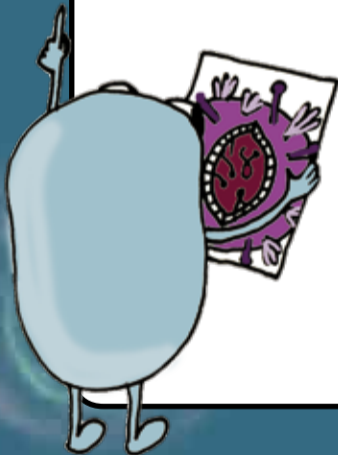
Speziell „Friesszellen“ sinn direkt op der Plaz, wann e Virus et bis an de Kierper packt, si „schlécken“ en a maachen e futti.



Nach méi raffinéiert ass den Trick mat den Antikierper. Nodeems den Immunsystem sech de Bauplang vum Virus genee ugekuckt huet, gi speziell Antikierper gebild, déi genee op dee Virus passen.



Déi krämpen sech un de Virus a schalten en aus. Fir déi komplizéiert Aarbecht brauch den Immunsystem e puer Deeg. Esou laang bass du ustiechend fir déi aner.



Puh! Sou eng Gripp hält dech ganz schéi mat. Dofir solls du mindestens eng Woch doheem bleiwen, fir ze raschten, awer och, ganz wichtig, fir keng aner Leit unzestiechen.

Hëllef dengem Immunsystem sech géint d'Gripp ze wieren

dréink genuch
Téi a Waasser



iesse Uebst a Geméis
wéinst de Vitaminnen

schlof vill

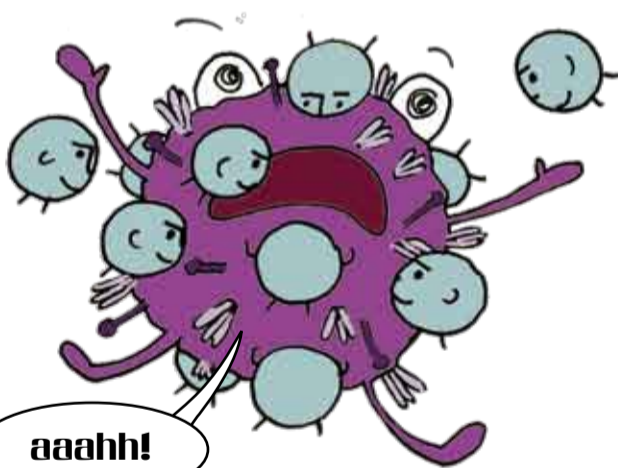
Schoun dech, bleif doheem, lee dech an d'Bett. Wann s du kee Féiwer méi hues, géi e bëssen an d' Loft, mee net bei d'Kollegen.

Medezin

Et ginn och Medikamenter géint d'Gripp, déi verschreift den Dokter, wann et néideg ass.



Wann den Immunsystem seng Aarbecht gemaach huet, da bass du rem gesond.



raschten

D'Immuniséierung

e genialen Trick!

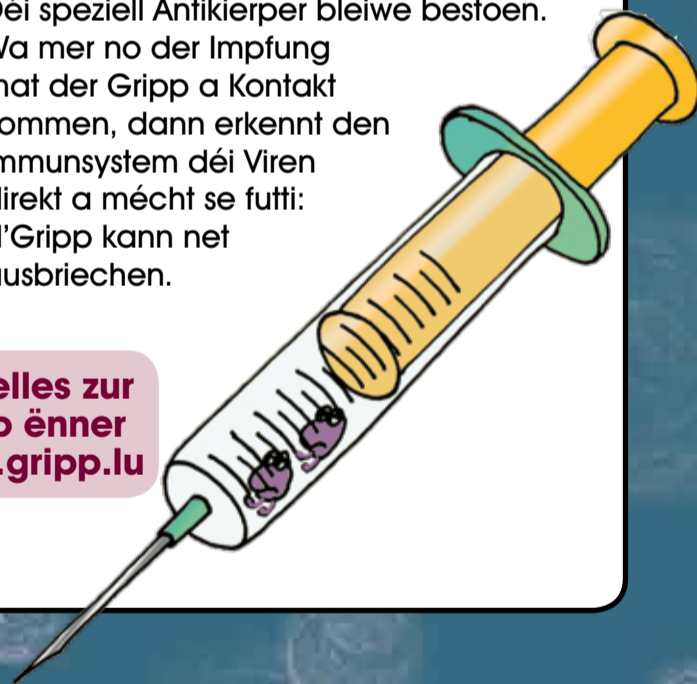
Däin Immunsystem ka sech verhalen, wann e Kontakt mat engem Krankheetserreger hat an déi speziell Antikierper bleiwe bestoen. Wann s de lo rem a Kontakt mat deem selwechten Erreger kënn, da reagiert den Immunsystem séier a mécht d'Vire futti, sou datt si keng Zäit hunn fir dech krank ze maachen.

D'Gripp-Impfung

schützt dech an déi aner!

Eng Impfung mécht eis immun géint eng Krankheet. Bei der Gripp-Impfung ginn Erreger agesprézt, déi sou schwach sinn, datt si net krank maachen. Den Immunsystem fänkt direkt un sech ze wieren an Antikierper ze produzéieren. Déi speziell Antikierper bleiwe bestoen. Wa mer no der Impfung mat der Gripp a Kontakt kommen, dann erkennt den Immunsystem déi Viren direkt a mécht se futti: d'Gripp kann net ausbriechen.

Aktuelles zur
Gripp ënner
www.gripp.lu



D'Geschicht vun de Pouken

D'Pouken* (Variole) sinn eng schlëmm, lievensgeféierlech Krankheet, ënner d' d'Mënschen dausende vu Joere gelidden hunn. Scho bei Mumien aus dem alen Ägypten huet ee Poukennarbe fonnt. Och an den asiatesche Länner waren d'Pouke schons virun eiser Zäitrechnung bekannt. An Europa sinn déi éischt Poukenepidemie viru 1500 Joer opgetrueden. A wann d'Mënsche gereest sinn, haten se och de Poukevirus „am Gepäck“. Sou sinn d'Pouke mat de spueneschen Eroberer a Südamerika komm, wou deemols bal all d'Mënschen, déi se kritt hunn, och dorunner gestuerwe sinn. Anescht wéi d'Europäer, vun deenen der vill d'Krankheet iwwerlieft hunn, haten d'Indianer jo guer keen natierleche Schutz (Antikierper) géint déi Krankheet, mat där si bis dohinner nach ni a Kontakt waren.

D'Mënsche waren där Krankheet ausgeliwert, bis virun 200 Joer en engleschen Dokter, den Edward Jenner, déi éischt Impfung géint déi Krankheet entwéckelt huet. Him war opgefall, datt Leit, déi sech mat de Koupouken ugestach haten, déi geféierlech „richteg“ Pouken net méi kritt hunn. Hien hat dun d'Iddi,

d'Leit express mat den ongeféierleche Koupouken unzestiechen, fir datt se déi fir si geféierlech Pouken net méi konnte kréien. An et huet funktionnéiert, si waren immun géint d'Pouken! Nodeems den Impfstoff verbessert gi war, sinn, keng 100 Joer méi spéit, d'Mënsche systematesch geimpft ginn a säitdem gouf et an Europa keng grouss Poukenepidemie méi. An de 70er Joeren ass ugefaange ginn op der ganzer Welt sou vill wéi méiglech Leit géint déi schro Krankheet ze impfen. Sou waren ëmmer méi Mënschen immun an d'Krankheet konnt sech ëmmer manner gutt ausbreeden. Säit 1980 gëtt déi Krankheet als «ausgerott», dofir gëtt och net méi systematesch geimpft.

Och eng aner schwéier Krankheet, wéi d'Poliomyelitis („Kinderlähmung“) kënn nëmmen nach selen an Europa vir, well déi meeschte Kanner dogéint geimpft ginn.

*D'Pouken hunn näischt mat de «Waaspouken» (varicelle) ze dinn, enger anerer Viruserkrankung déi am Verglach zu de «richtegen» Pouken harmlos verleeft.

Beweeg dech bouge move si muove

muévete

flyttar

moves

이동

All Dag mindestens eng Stonn beweegen:



Och d'lessen ass wichtig:



Vill Waasser drénken!

Iwwerlee mol wéi däin Dag ausgesäit!?

spillen, Sport maachen, zu Fouss goen ... dat hëlleft eis gesond ze bleiwen.

Vill Uebst a Geméis (mindestens 5 Portiounen den Dag)
3 Mëllechprodukter pro Dag
Bei all Molzecht eppes aus Kären: Müsli, Brout, Räis, Nuddelen ...
Net ze vill Fett a wéineg Zucker.



Uganda: dem Matovu säin Dag



De Matovu huet 10 Joer a leeft mat senger Mamm a 6 Geschwëster an engem klengen Duerf um Lake Kyoga, Uganda, Ost-Afrika.

Hie steet all Dag op, wann et hell gëtt, géint 6 Auer moies.

Ier hie sech op de Schoulwee mécht, hëlleft hie mat senger Geschwëster bei den Hausarbechten: Waasser siche goen, Brennes fir d'Feier siche goen, d'Geess an d'Henger fidden.



Waasser siche goen

Wann et moies Katogo, e Plat aus Kachbannanen a Geméis, fir de Kaffi gëtt, da freet de Matovu sech ëmmer.



Katogo

Meeschtens gëtt et awer Cassava, dat ass e Bräi aus enger Wuerzel, déi och Maniok heescht. Fir d'Cassava ze préparieren hëlleften d'Schwësteren der Mamm. Fir d'éischt gëtt d'Wuerzel gerappt, dann ageweicht. Da gëtt de Jus ausgedréckt an da gëtt de Purée gekacht.



de Maniok gëtt ageweicht

Nom Kaffi ginn d'Kanner aus dem Duerf zesummen déi 5 km an d'Schoul, si ginn zu Fouss an huelen d'Ofkierzung duerch de Bësch.

An der Paus keeft de Matovu sech heiandsdo eng Orange fir den Duuscht: déi ass geschlecht, mee déi wäiss Haut ass nach drunn. Hien hëllt d'Orange an d'Hand a presst sech de Jus an de Mond.

Em 13 Auer, ginn d'Kanner rëm déi 5km zrëck an hieft Duerf.



Mëttes hëlleft si bei der Hausarbecht, passen op déi kleng Geschwëster op a si spille FUSSBALL. D'Jongen hunn den Terrain am Duerf ganz eleng prépariert an d'Goler selwer zesummegebaut an obwuel hiere Ball meeschtens zimlech platt ass, spille si richtig guft. Si üben och gäre kleng Konschtstécker, wéi de Ball op der Nues balancéieren oder e Salto maachen.



d'Ballakrobaten

Wann et däschter ass, geet de Matovu heem, nach eppes iessen:

Cassavabräi mat Geméis, heiandsdo Fësch dobäi an da geet et séier an d'Bett, well den Dag war zimlech ustrengend.



Uebst- a Geméismaart

Süd-Korea: dem Sumi säin Dag

D'Sumi huet 9 Joer a wunnt zu Pusan, enger grousser Stad um Mier. Hatt huet keng Geschwëster a wunnt zesumme mat sengen Elteren an engem Quartier um Bord vun der Stad.

Dem Sumi seng Woch ass laang, hatt geet wéi all d'Kanner a Korea 6 Deeg an der Woch an d'Schoul. A Sonndes geet d'Famill, zesumme mat de Grousselteren an de Bierger wanderen. Besonnesch freet d'Sumi sech ëmmer op déi kal Zopp, déi se dann nomëttes iesse ginn.



kal Zopp

A Korea sinn d'Leit ganz frou fir dobaussen an der Natur ze sinn a well si vu Kand u gewinnt sinn Bierg rop a Bierg rof ze goen, hu si nawell eng guut Konditioun, och wa si méi al sinn, wéi dem Sumi seng Grousselteren.

Dem Sumi säin Dag.

Wéi all Kanner aus dem Quartier geet hatt moies mat de Frëndinnen zu Fouss an d'Schoul, egal wéi d'Wieder ass. Dofir brauche si eng guut hallef Stonn. Doheem huet hatt nach séier eng Algenzopp mat Râis giess oder en Toast, dat muss duer goe bis déi éischt Paus.



um Wee fir an d'Schoul



Dem Sumi säi Schouldag ass zwar laang, mee et gëtt ni langweilig, well si hunn dachs eng Paus, wou si an den Haff ginn. Meeschtens üben d'Meedecher Seelsprangen, dat ass a Korea e richtige Sport. An ee mol d'Joer „sprangen“ d'Meedecher aus dem Sumi senger Schoul géint d'Meedecher aus der anerer Schoul aus dem Quartier. A fir rëm ze gewinnen, musse si vill üben.



Kimchi

Am Eck vum Haff gëtt et, wéi a ville koreanesche Schoulen, och nach ee Geméisgaart an dem Sumi seng Klass këmmert sech em de

Kabes, deen si do geplanzt hunn. Aus deem maache si am Hierscht Kimchi. Do gëtt de Kabes mat vill Chili a Knuewlek an tounen Dëpper agemaach. Dat ass e grousst Fest an d'Sumi freet sech schon dorobber.

An der Mëttesstonn gi si zesumme mat hierer Léierin an d'Schoul-cafeteria eppes iessen: Râis mat Fësch a Geméis – besonnesch lecker ass de gedréchten Tëntefësch, an dobäi gëtt et dee Kimchi, deen d'Schoul selwer gemaach huet. Anescht wéi an Europa gëtt et kee séissen Dessert.



gedréchten Tëntefësch

No enger halwer Stonn geet et rëm an den Haff an da spillen d'Kanner zesumme Basketball bis d'Schoul rëm weidergeet.

D'Sumi bleift ëmmer nach bis 18 Auer an der Schoul: dräi Mol d'Woch geet hatt an den Tae Kwon Do, dat ass eng Kampfsportart, déi bal jiddfereen a Korea als Kand léiert, a wa keen Training ass, bleift hatt nach do fir Hausaufgaben ze maachen.

Duerno geet hatt rëm zu Fouss heem an da sëtzt di ganz Famill sech zesumme fir eppes z'iessen an da geet et ganz séier an d'Bett.

Owesiessen



Uebst- a Geméismaart



Op Kannerféiss duerch d'Welt 2009

Am Oktober gouf fir d'3. Kéier zu Lëtzebuerg dës Aktioun gestart.

Zesumme mat hiren Elteren a Schoulmeeschteren hunn d'Kanner all Dag hiert Transportmëttel erausgesicht. Fir all Wee, dee si zu Fouss, mam Velo oder mat Bus an Zuch gemaach hunn, krute si «gréng Meilen». Déi Meilen, déi zu Lëtzebuerg gesammelt goufen, iwwerrecht den Ëmweltminister,

zesumme mat de Meilen aus den anere Länner am Dezember zu Kopenhagen op der 15. Klimakonferenz vun der Europäescher Unioun. Déi Meile sinn eng symbolesch Rees vun de Kanner duerch d'Welt a weisen de Politiker, dat d'Kanner bereet sinn, eppes fir de Klimaschutz ze maachen. Wéivill Meilen an Europa scho gesammelt goufen, kann een op www.kindermeilen.eu kucken.



2009 Astronomiejoer



Den Universum – Och du kanns en entdecken
2009 ass internationalt Joer vun der Astronomie



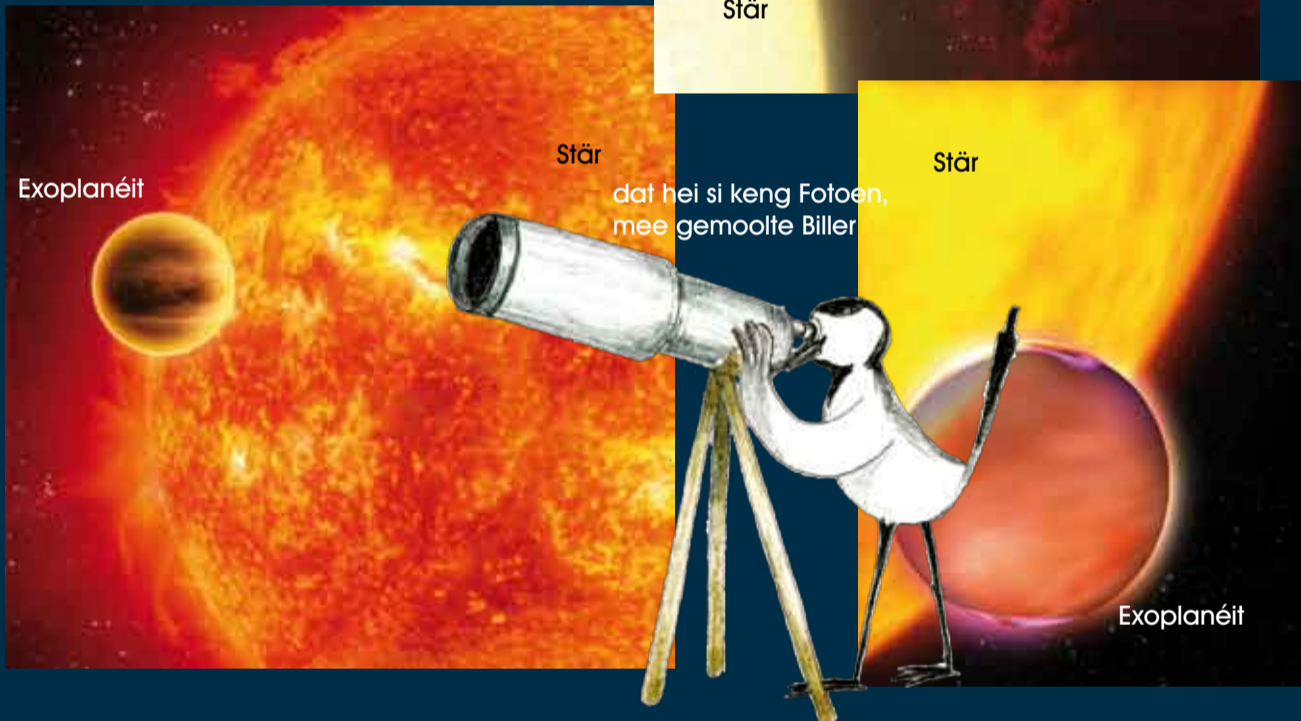
Viru 400 Joer huet de Galileo Galilei fir d'éischt de Stärhimmel an d'Planéiten duerch en Teleskop beobacht. Fir dat ze feieren, ass d'Joer 2009 zum internationale Joer vun der Astronomie erkläert ginn.

Bis elo ass nach kee Planéit entdeckt ginn, deen esou wéi d'Äerd ausgesäit.

Eng aner Method fir en Exoplanéit ze entdecken nennt een „Routverschiebung“:

Wann e Planéit (deen een net gesäit), ronderëm e Stär dréint, da beweegt sech de Stär och e bëssen hin an hir. Mol beweegt e sech e bësse vun der Äerd ewech, mol beweegt e sech e bëssen op d'Äerd zou. Wann een elo genee d'Faarf vum Stär analyséiert, gesäit een, datt, wann de Stär sech ewech beweegt, seng Faarf e bësse méi rouf ausgesäit, wann en op eis duer kënn, ass e méi bloelzech.

Duerch déi Verschiebung vun der Faarf erkennt een, datt de Stär een oder méi Planéiten huet.



Wat sinn Exoplanéiten?

Am Joer 1995 ass den éischte Planéit entdeckt ginn, dee sech em en anere Stär (en anere wéi eis Sonn) an eiser Mëllechstrooss dréint. Haut kenne mer mëttlerweil ronn 400 verschidde Planéiten, déi ronderëm verschidde Stärn aus eiser Mëllechstrooss dréinen.

Mir schwätze bei deene Planéite vun **Exoplanéiten** (oder extrasolar Planéiten).

Déi meeschten Exoplanéite sinn awer ganz anescht wéi ons Äerd.

Et schwätzt een haaptsächlech vu „**waarme Jupiteren**“ well déi Exoplanéiten enorm déck sinn (méi déck wéi eise Jupiter) an och ganz no bei hirem Stär an dofir och enorm waarm sinn. Dofir kann do och kee Liewen entstane sinn.

Wéi entdeckt een esou Exoplanéiten?

Esou Planéite kann een net direkt gesinn. Dofir muss een, mat Hëllef vu ganz groussen Teleskopen, d'Licht analyséieren, dat d'Stären a Richtung vun eiser Äerd ausstralen.

Eng Method fir en Exoplanéit kënnen ze fannen ass de „**Planéitentransit**“:

Et kuckt een e Stär laang genuch an et hält ee seng Lichtstäerkt op. Wann em dee Stär elo e Planéit dréint a wann deen da viru seng Sonn kënn, dann erkenne mir, datt d'Lichtstäerkt ganz liicht erfogheet, well de Planéit jo da seng Sonn verdeckt. Esou fanne mer dann eraus, datt do e Planéit ass.

