

Zeitung vum 'natur musée' fir jonk Leit

De Panewippchen

N°101 4/2012

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



'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 -
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 de la Grande Région, Administration de la gestion de l'eau -
Ministère de l'Education nationale et de la Formation professionnelle

WUPP NEWS

Impressum:

Redaktionskomité:

S. Backes, J. de la Gardelle, S. Goerens,
C. Greisen, M. Grosbusch, M. Hagen, S. Hagen,
C. Heidt, M. Hoffmann, M. Kirsch, M. Reichard,
L. Schley, F. Theisen, M. Ursone.

Texter: S. Bezzi, J. de la Gardelle, S. Goerens,
S. Hagen, C. Heidt, M. Ursone.

Grafik an Illustration: J. de la Gardelle,
S. Goerens, S. Hagen.

Fotoen: ©'naturmusée'.

Im Spiegel der Natur



Den Institut
Pierre
Werner an
den 'natur
musée'
weisen
Déieren- a
Planzebillen
vun der
Molerin a
Schrëft-
stellerin
Anita Albus.

Et ass eng gemoolte Rees, déi vun
Europa no Asien an Afrika féiert. Et
ass eng Ausstellung fir Planzejeeër a
Fuersungsreesender, Botaniker a
Gärtner, Moler an Naturalisten.

Am 'natur musée' vum 30.11.2012 bis
den 20.01.2013.

De Panewippchen spezial



Déi bescht Comicen aus 100 Ausgabe vum
Panewippchen. Zesummegedro an onsem
Comicbuch
«De Panewippchen spezial».

40 Säiten
ISBN: 978-2-919877-17-1
Am Muséesbuttek fir 8 Euro



De Panewippchen 4/2012

JANUAR-ABRËLL

am 'natur musée' vum 12. Oktober 2012 bis 6. Januar 2013



Humanofolie

Eng Ausstellung tëschent Konscht a
Wëssenschaft. Skulpturen aus Keramik vum
Jean Fontaine, déi Kreaturen aus enger
anerer Welt weisen, wonnerlech a verréckte
Wiesen
tëscht
Mënsch
an

Déier, tëschent Mënsch a Maschinn.
D'Skulpture si gemaach aus originale
Modelage vu mënschleche Kierperdeeler,
vu Moulage vun Déiereskeletter a vu
méchaneschen Elementer.

En Urahn vum T-rex entdeckt ginn: de Yutyrannus huali



Fiedere bedeckt, net fir ze fléien, mee
wahrscheinlech fir waarm ze halen an
der Keelt vun der Kräidzäit virun 125 Mio
Joer.
Heen huet ausgesinn wéi e
Risendickelchen a war en Urahn vum
T-rex, dee 60 Mio Joer dono koom.

Hie war deen éischte groussen
Dinosaurier mat Fiederen, dee
bekannt ass.

An der Provenz Liaoning a China
sinn 3 bal ganz Fossilie fonnt ginn.

E war 9 m laang vu Kapp bis Schwanz
an en huet 1.400 kg gewien.
Säi Kierper war mat bis 20 cm laange



BEI GRAND-DUCS DOHEEM

ENN DEZEMBER



U-HU, U-HU



ENDLECH ASS
D'WIEDER EREM
RICHTEG GUTT
FIR ZE RUFFEN:
KAL A KEE WAND.
ELO WAERT JO
HOFFENTLECH ENG
FLOTT GRANDE-
DUCHESS
ANTWERTEN.

E PUER DEEG MË SPËIT



A LIZ, WAT HÄLS DU
VUN DËSER KLENGER
HIEL AM FIELS. DAT ASS
DACH ENG SUPER PLAZ
FIR ZE BRËIEN!

JO FLEPP, DO
KANN ECH MËNG
EER LEEËN A GINN
OCH NET NAASS WANN
ECH SE AUSBRËIEN.

NO ENGER WOCH



GUTT DATT D'EER
NET ESOU SEIER
OFKILLEN, WELL DOFIR
KANN ECH SE MOL E
PUER MINUTTEN ELENG
LOOSSEN.

E MOUNT MË SPËIT.



DE FLEPP BRËNGT
MIR GLECKLECHERWEIS
FUDDER, MÄ HIE
KEMMERT SECH AWER
GUER NET EM D'EER.



FLEPP ...



... HËNT ASS DE
KLENGE CHAREL AUS
DEM EE GEKLOMM. ELO
MUSS DU NACH MË
IESSE BRËNGEN.

DAT DIERFT KEE
PROBLEM SINN, WELL
HEI AN DER STAD
GINN ET GENUCH
HIERSCHT-KUEBEN,
DAUWEN A RATEN.

3 WOCH E MË SPËIT



D'LIEWEN ASS ONGERECHT: WELL
MËNG BRIDDER E PUER DEEG MË
FRËI WEI ECH AUS DEM EE GEKLOMM
SINN, SI SI MË GROSS A SI DRECKE
SECH EMMER VIR, WANN ET EPPES
Z'IESSE GETT. FIRWAT HUET MËNG
MAMM UGEFAANG MAT BRËIEN, SOUBAL
SI DAT ÉISCHT EE GELUECHT HAT?



HEI ASS NACH EN DEEL VUM
OWES-IESSEN. AN DOHANNE KËNNT
SCHONNS DE PAPP MAT ENGEM
KEISEKER. KENG OPREEGUNG, ECH
WAERT DAT BEISCHT SCHONNS
AUS SENGEM PELZ SCHIELEN. DIR
BRAUCHT ALSO SENG PICKEN NET
MAT OFZESCHLECKEN.



UHU, BUBO, HIBOU
GRAND-DUC, EAGLE OWL

GEWICHT: 1,5 - 3,6 KG.
D'FRA ASS MË GROSS WEI
DE MANN.
BRITT A FIELSWANN.
ZU LËTZBERG DIERFTE
15-20 KOPPELEN UHUEN
LIEWEN.
MËNG: MAMENDËIEREN
(MAUS, RAT, KEISEKER,
KANËNGCHEN), VULLEN
(DAUWEN, KUEBEN, ANER
EILEN).
DEN UHU KANN OUNI
PROBLEM EN
OPGEROLLTE
KEISEKER
MAT SENG
LAANGE
KRALLEN
DOUD MAN AN
HIEN DUERNO
IESSEN.



3

Text: Claude Heidt

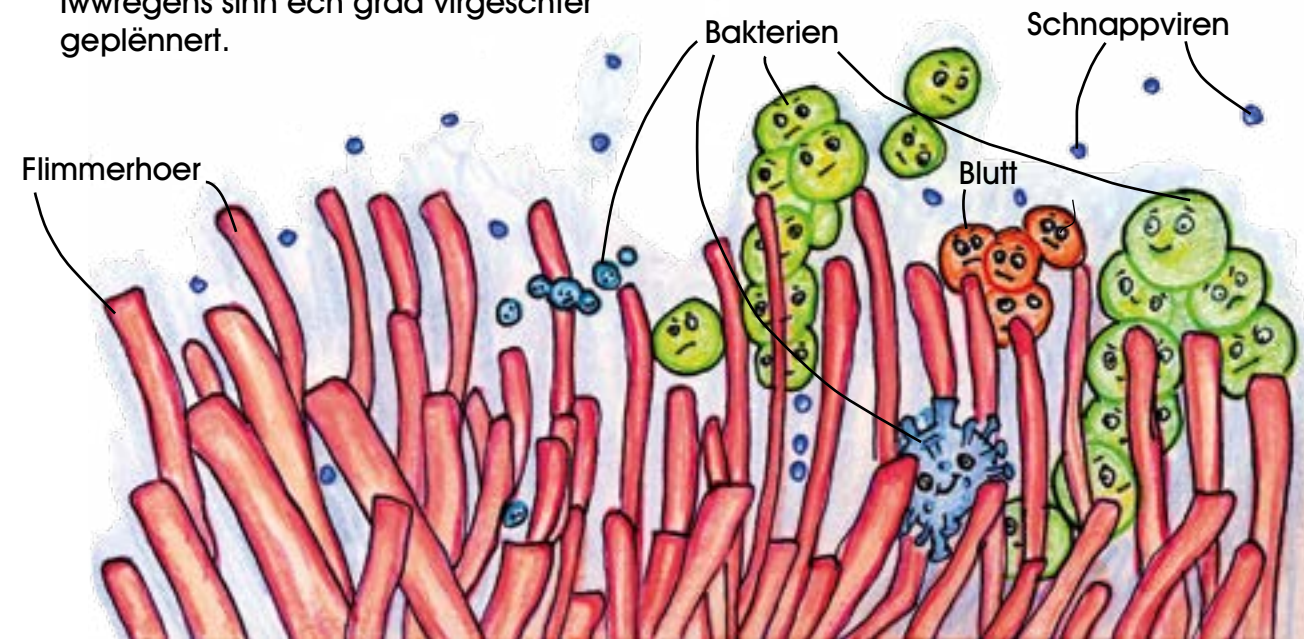
De Panewippchen 4/2012

2

Text: Sylvie Hagen

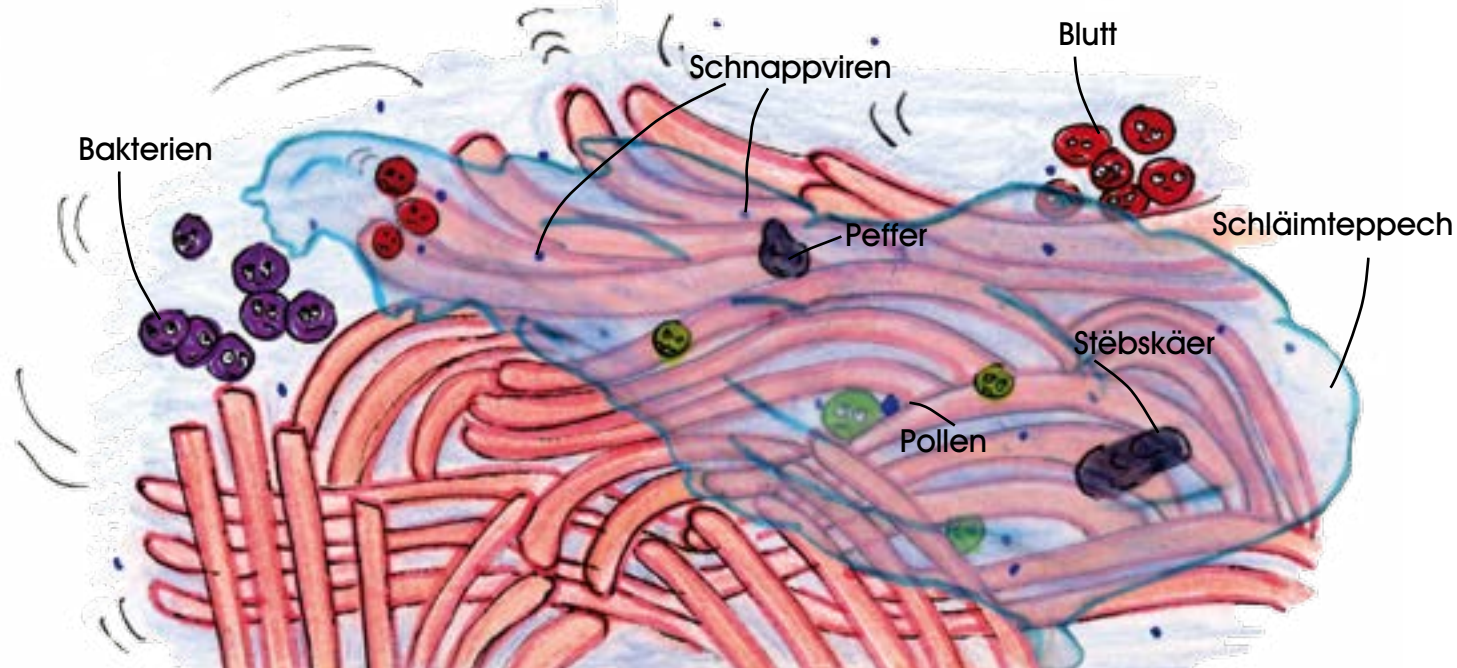
Déi wonnerbar Welt vun de Mikroben

Haut geet et ëm meng Wunneng. Ech wunnen an der Mënschennues zesumme mat honnerte verschiddenen Zorte Mikroben. Déi meescht vun eis schueden dem Mënsch net. Iwwregens sinn ech grad virgëschter geplënnert.



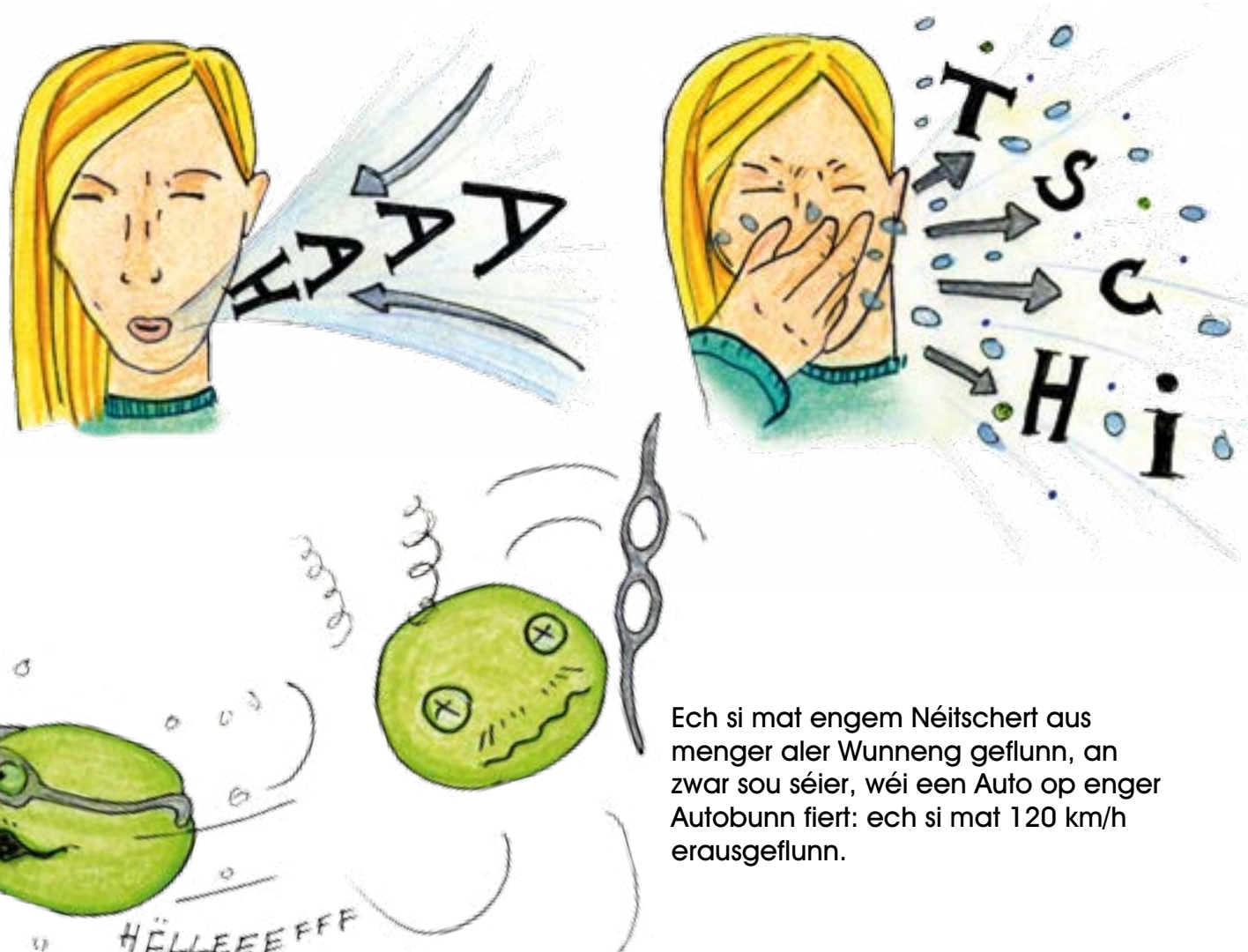
An enger Nues ass ëmmer vill lass, well mir kréien dacks Besuch: z.B. Stëbs, Pollen, Pfeffer, Viren a Bakterien. Et ass och ëmmer alles a Beweegung, an dat läit un der Nuesschläimhaut [1]. Si iwwerzitt d'Nues vu bannen, wéi eng Tapéit an huet uewendrop lauter Flimmerhoer. Déi si sou kleng, datt dir se net mam bloussen Aen gesitt.

Komme Saachen an d'Nues, déi do net higehéieren (Friemkierper) an déi d'Nuesschläimhaut reizen, da produzéiert déi „Tapéit“ Flëssegkeet a Schläim. Dat gëtt dann e richteg „Schnuddelsteppch“ an d'Flimmerhoer transportéieren deen da mat de Friemkierper aus der Nues eraus.



Een anere Reflex [2], fir déi Saachen aus der Nues ze kréien, ass **d'Néitschen**. An dat geet sou: Fir d'éischt gëtt déif ageotemt, da gëtt an engem Coup ausgeotemt. Haaaaa.....Tschi.....

Beim Néitsche fléien honnerte vu klengen Drëpsen aus Nues a Mond a mat hinnen dat, wat an der Nues gestéiert huet. An och dat, wat net onbedéngt gestéiert huet ... wéi ech!



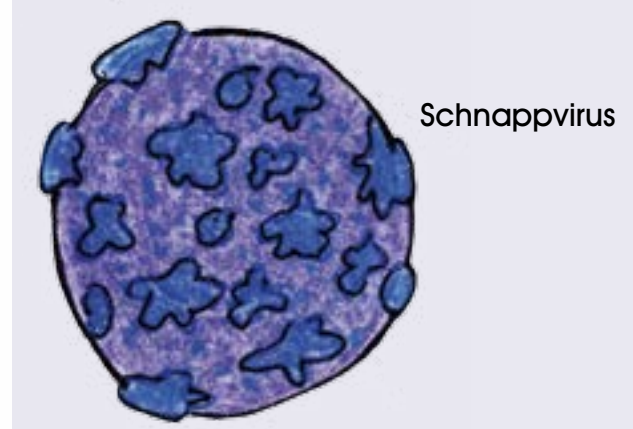
Ech si mat engem Néitscheri aus menger aler Wunneng geflunn, an zwar sou séier, wéi een Auto op enger Autobunn fiert: ech si mat 120 km/h erausgefloss.

[1] Eng Schläimhaut produzéiert Flëssegkeet, mat deeër si sech selwer flicht hält. Ënnert anere sinn och de Mond, d'Aen an den Daarm mat enger Schläimhaut iwwerzunn.

[2] E Reflex ass eng Reaktioun vum Kierper, déi mir net oder nëmme weening beaflosse kënnen. Wéi z.B. Néitschen, Houschten oder och d'Hand ewech huelen, wann een eppes Waarmes upaakt.

Deel 2 D'Mikroben an der Nues

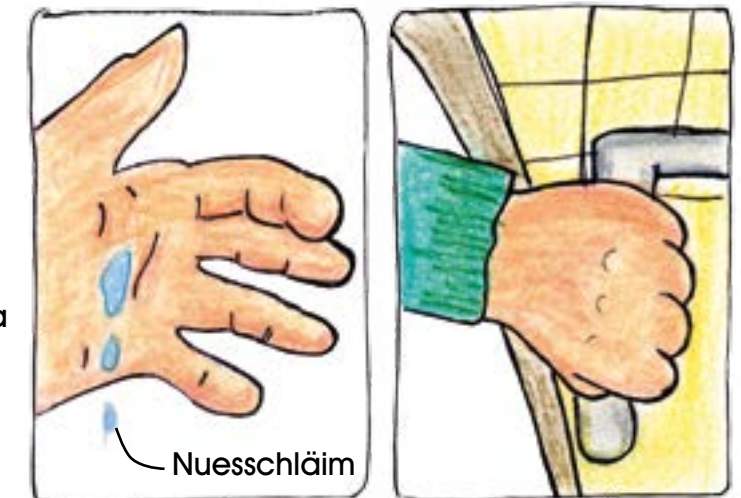
Dee bekanntesten Nuesplogeescht, de Schnapp, war iwwregens Schold dorunner, datt dat passéiert ass. Sou e Schnapp ass net nëmmen ongemitterlech fir d'Mënschen, mä och fir eis Nuesbewunner. D'Schläimhaut si geschwollen a produzéiere vill Schläim a Flëssegkeet, och fir d'Vire lass ze ginn. De Mënsch kritt net guft Loft a muss dacks néitschen. Seng Nues ass déck an d'Haut ënnert der Nues brennt. E Schnapp gëtt meeschtens vu Schnappviren [3] ausgeléist, heiansdo awer och vu Bakterien.



Lo waarde mer all zesummen an eiser neier Wunneng drop, datt och dës Meedchen de Schnapp kritt, well d'Schnappvire sinn amgange sech ze vermehren. Hoffentlech fléie mer dann net beim éischten Néitscheri rëm raus!

Mee ech si jo net nëmmen aus menger aler Wunneng erausgefloss, mä gläich drop an eng aner Nues geplënnert. An dat gong sou ...

Wéi d'Meedche genéitscht huet, sinn ech zesumme mat anere Mikroben a Schnappviren a senger Hand geland, a vun do op enger Klänsch.



Kuerz drop huet dunn en aner Meedchen déi Klänsch ugepaakt, an e puer vun eis sinn op senger Hand geland. Vun do ware mer da séier a senger Nues, well deem Meedche seng heemlech Freed ass ... an der Nues wullen.



Eng Erkältung iwwerdréit sech wann ee Schnappviren anotemt. Si kann och iwwerdro ginn, wann een, dee se huet, eppes mat sengen Hänn upaakt an dann dorobber Viren oder Bakterie verdeelt. Deen nächsten, deen et upaakt, kritt se dann u seng Hänn, a vun do geet et dann an den eegene Mond, an d'Nues, an d'Aen.

Fir datt déi aner Mënschen deng Erkältung net sou séier kréien:

1. Néitsch an däin lelelou! D'Viren an d'Bakterien aus denger Nues bleiwen dann op dengem Pullover a ginn net op sou vill Plaze verdeelt, wéi wa si op der Hand wieren.

2. Néitsch an e Pabeiers-Schnappeg an hal et net ze laang, well soss ass et voll Plogeeschter.

3. Wäsch der dacks deng Hänn! 30 Sekonne laang mat Seef. Da verdeelt de manner vun denger Nues-Viren a Mikroben an - du wäscht déi of, déi aner Leit dorëmmer verdeelt hunn.



[3] Vire ginn net zu de Mikroben gezielt: si sinn net lieweg, kënnen net liessen, net drénken a brauchen lieweg Zelle fir sech ze vermehren. Am Verglach zu de Mikroben si Viren iwwregens mini-mini-mini-kleng.



experimentieren



basteln



kochen a brachen



kriiwwelen



rätseln



bauen



spielen an anesieren

Kriiwwel

Schneiklatzewäitwurf



eng lddi fir
langweileg
Wanternometeeger
mat Schnei!!!

Huel Wantergréng-Lianen a maach Reefer
draus. Lee deng Reefer een hannert deen
aneren a verdeel hinne Punkten. An elo
lass....

Wann elo kee Schnei
läit, kanns du natierlech
Dillendappwäitwurf
maachen.



Nossschuelen- schifen-Tuerm

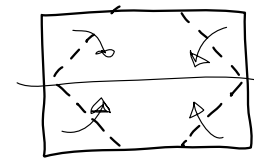
Jiddfer Matspiller kritt e Grapp Nosshalschenten. (Loosst iech d'Nëss,
déi dra waren, guet schmaachen!)
Deen éischte leet eng Nossschuel op den Dësch. Deen nächste Spiller
tesselt eng vu sengen Nossschuelen drop an ëmmer sou weider. Deen,
bei deem den Tuerm ëmfällt, wann e seng Nossschuel dropleet, huet
verluer.



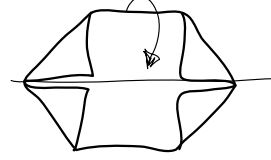
6



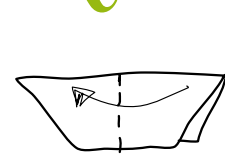
Bastel eng Pabeierklak



Déi 4 Ecker op
d'Mëttellinn falen



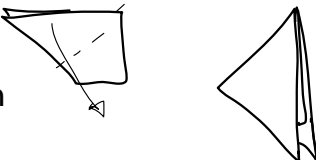
Déi iewesch Halschent
erof klappen



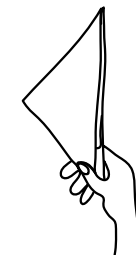
Déi riets Halschent
op déi lénks falen



vir an hannen de
Fillek erof klappen



déi ënnescht Spëtz
tëschent den Daum
an déi aner Fanger
huelen



a lo lass: mat vill
Schwong schléis du
deng Knalltut kräfteg
géint d'Loft a léis se
klaken.

Eng Knalltut oder Pabeiersklak (DinA3 Blatt) mécht
hirem Numm all Eier, si ka souvill Kaméidi maache wéi
e Pressloffthummer, nämlech bis zu 100 Dezibel. Mee
anescht wéi deen, schiedegt si d'Gehéier net, well
d'Geräisch, wat si mécht, nëmme ganz kuerz unhält.
E Knuppert bréngt et op 110 bis 140 Dezibel, dat geet
un d'Schmärerzgrenz.
D'Virdeeler vun der Knalltut am Verglach mat engem
Knuppert: Si kann d'Gehéier net schiedegen, et kann ee
sech un hir net d'Fangere verbrennen, si kascht sougutt
wéi näischt an et kann ee si ëmmer rëm benotzen – a si
mécht nawell zolitte Kaméidi.

Säiten



Steng-Memory



Sammel flott Steng a mol mat engem
wäisse Stëft all Muster 2 Mol drop. (Wann s du
hell Steng hues, mools de deng Mustere natierlech mat
engem schwaarze Stëft)



Tessel deng Steng ëmgedréint op den
Dësch an da lass:
Ee Spiller nom aneren dréint 2 Steng ëm.
Wann do déi zwee nämlech Mustere
drop sinn, kann de Spiller déi 2 Steng
huelen. Wann net, dréint e se rëm ëm
an et ass un deem nächste. Dee Spiller,
deen déi meeschte Steng gesammelt
huet, huet gewonnen.



Orangen- oder Zitroune-kuch

Du brauchst:
250 g mëlle Botter
250 g gesiffent Miel
250 g Zocker
4 Eeër
1/2 Pak Bakpulver
ee Pak Vanillzocker
1 ongesprëtzten Orange oder Zitroun

alles zesummen an eng Schessel ginn an zu
engem glaten Deeg mixen.

D'Schuel vun enger ongesprëtzter Orange
oder Zitroun reiwen a mam Jus vun der Zitroun
oder Orange ënnert den Deeg mëschen.
An eng gebottert a gemielte Sprangform
schëdden a 50-60 Minuten am op 175°
virgehëtzte Schäffche baken.



Pick zum Schluss
vun der Bakzäit
mat engem Spiiss
an de Kuch a wa
keen Deeg méi
um Spiiss pecht, ass
e fäerdeg.

Mmmh!!!
looss der e guet
schmaachen!



7



20 JOER



PANDA FEST



HOLZ-BRANDZEECHEN



BUERFEISS-PAD

BESCHIKWIEK

A FEBRECK

GEMEISORCHESTER

SHERLOCK HOLMES

BEIECONCOURS

SCHWAARZLIICHT-THEATER

FLUOR-PÄIPERLEKEN

FESCH DIR ENG INT

WAT EEN TAFELAM! VU GERÄISCHER A KAMEIDI

WAT EEN TAFELAM!

Wéi haalt dir dat aus? Moies rabbelt de Wecker, d'Geduddels vum Radio, d'Kaffismaschinn, Telleren an Tassen ..., da Gejätz op der Bushaltestell, de Bus ... alles brummt, rabbelt, quiitscht ... A sou geet dat de ganzen Dag! **Ech giff geckeg gi bei deem Kameidi.**

Lo maach awer mol lues!

Am Fréijoer, wann s de no enger Fra riffs, da méchs du awer och ganz schéi Kameidi, an dat scho moies em 4 Auer.

Mäin Noper, e Routbrëschtchen, fénnt och, ech giff ze vill jäizen. Awer du mist hie mol héieren! Gesäit en eng Kaz, schléit e stonnelaang Alarm. Dat stresst, virun allem, wa mer op den Eeër sätzen.

Weess du eigentlech, wat den **Ënnerscheid tëscht Geräisch a Kameidi** ass? ... Ech hëllef den! Wann d'äi Mupp vu Freed billt, wann s du aus der Schoul heem kënns, dann ass dat kee Kameidi, oder? Mee wann dem Noper säin Hond stonnelaang billt a souert, wann en eleng ass, dann nervt dee Kameidi dach, oder?

Ahh, lo verstinn ech den Ënnerscheid! **E Geräisch ass eppes, wat mer héieren, egal ob et haart oder lues ass. Kameidi, ass e Geräisch, wat eis stéiert.**

Gesäis de, genee dat ass den Ënnerscheid: e Geräisch ass einfach eppes, wat s de héiers, egal ob et haart oder lues ass. Kameidi, ass e Geräisch, wat dech stéiert. **Geräischer stéiere méi, a wa mer se net kënnen ausmaachen.** Denk un d'Beispill vum Hond.

Ok, dann ass e Geräisch, wat mech nervt also Kameidi. Mee mäi Kameidi ass jo net onbedéngt d'äi Kameidi, oder?

Richtig, de Routbrochnoper fénnt jo och, datt ech Kameidi maachen. Ech fannen awer, datt ech schéi sangen!!

„Joooo, jooo, Panewippchen, du hues eng Superstëmm!“

Mäi Papp, dee schafft mat extra Ouerschützer. Ass dat, fir datt de Kameidi hien net ze vill nervt?

Neen! Hien ass jo Fligermekaniker, a sou e Fligermotor ass schrecklech haart. **Sou haart, datt säi Gehéier kéint Schued huelen.** Dann dauscht a piipst et am Ouer an et héiert een eventuell net méi guut oder, wann et ganz schlëmm kënnt, guer net méi.

Dës lescht huet ee Meedche mer an d'Ouer gejaut. Dat huet richtig wéi gedoen, an et huet am Ouer gepiipst.

Aua – dat mécht ee jo och net! Wichtig ass, **wann engem d'Ouere piipen oder dauschen, da muss ee sengen Ouere Rou ginn, fir datt si sech rëm kënnen erhuelen.**

KAMEIDI

Do fueren der d'Oueren ewech!

eng Spillpistoul direkt beim Ouer	180 dB
Knackfräsch, Trillerpäif, Quietschint direkt beim Ouer	140 dB
Pressloffthummer, haart Musik iwwer Kapphörer, Rockconcert	100-120 dB
Hauptstrooss	80 dB
matenee schwätzen, Radio (net haart)	60 dB
wa mer eis an engem rouegen Zëmmer ophalen, matenee pèsperen	40 dB
Bliederraschelen, wa mer an engem rouegen Zëmmer schlofen	20 dB
Absolut Rou	0 dB

Geräischer a Kameidi ginn an Dezibel (dB) gemooss. Ouere brauchen hir Rou! Nodeems d'Oueren haart Geräischer ausgehalen hunn, piipst an dauscht et an hinnen. Da brauche si Rou! Bei Geräischer vun 0 - 40 dB kënne si sech dann erhuelen. No dobäi oder wäit ewech: Wéi haart e Geräisch ass, hänkt dovunner of, wéi wäit ewech vum Geräisch gemooss gëtt. E Knackfräsch direkt beim Ouer ka sou haart si wéi e Fligermotor op 10 m Distanz.

Ab 60 dB ass et schwéier sech ze konzentréieren.

Ab 85 dB kann d'Gehéier Schued huelen, wann déi Geräischer méi dacks gehéiert ginn.

Ab 120 dB fängt et un an den Ouere wéi ze dinn.

Ab 160 dB kann d'Gehéier Schued huelen, scho wann dat Geräisch eng eenzeg Kéier gehéiert gëtt.

ECH HÉIEREN D'GRAS WUESSEN ... E SPILL FIR IWWERALL,

am Zëmmer, virun der Hausdir, am Schoulhaff. Dëst Spill mécht méi Spaass, wann der zu e puer sidd, mä et kann een et och eleng spillen. Stellt oder setzt iech roueg hinn, maacht d'Aen zou a spëtz är Ouere! +/- 5 Minutte laang.

1. Jiddfereen zielt op, wou déi Geräischer hirkommen.
2. Jiddferee seet dobäi, wien oder wat déi Geräischer mécht.
3. Wann der zu e puer spillt, ass deen, deen am meeschten héieren huet, deen, deen d'Gras wuessen héiert.

Oueren, Oueren, ...

Hond:

Den Hond héiert héich Tein, déi de Mënsch net méi héiert. Je nodeem wéi dem Hond seng Oueren stinn, weise se, wéi den Hond gelaunt ass: ob hien Angscht huet, frou oder opmierksam ass.



Bei den Déiere kënnen d'Oueren verschidden Aufgaben hunn:
 *Héiere vu Gefor
 *Kierpersprooch (Päerd an Hënn)
 *Liewensnoutwenneg Aufgaben:
 Déieren a waarme Länner hunn dacks grouss Oueren zum Ofzekillen.
 Déieren a kale Länner hunn dacks kleng Oueren, fir sou mann wéi méiglech Hëtzt vum Kierper ofzeginn.
 *Héiere vu Geräischer, déi si vu sech ginn: Partnersich a Fortpflanzung

Fräsch:

Fräschen héiere ganz guf, wat ganz wichteg ass fir hire Partner ze fannen. Hier Oueren (Schallblösen) leien direkt hannert den Aen.

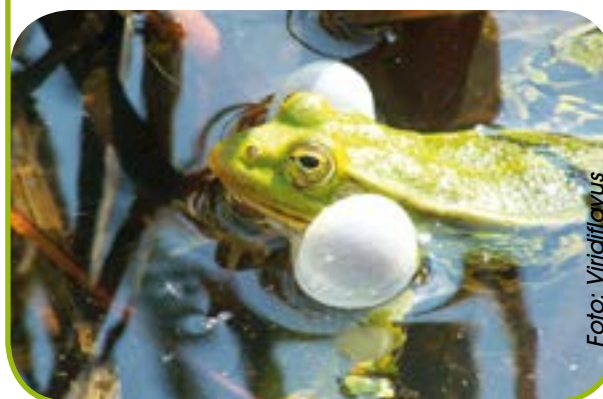


Foto: Vindilovus

Wüstefuuss Fenek:

Hien ass nëmme 40 cm grouss, huet awer 15 cm laang Oueren. Hien héiert souguer de Kiewerlek, deen um Sand spadséiere geet.



Foto: Drew Avery

Afrikaneschen Elefant:

Heen huet ganz grouss Oueren, net fir besser ze héieren, mä als «Ventilatoren»: wann et waarm ass, pompelt hie vill Blut an d'Oueren a beweegt d'Oueren hin an hir; doduerch kilt d'Blutt of a fléisst ofgekillt an de Kierper zrëck.



Foto: Stevie B

Insekt:

Et ginn Déieren, déi net mat Oueren héieren: D'Mécken héieren mat den Antennen. Wann



Foto: Joachim K. Löffner

Foto: Angela Schwarz

Schleek a Reewurm:

D'Schleeken an d'Reewurm hu keng Oueren an héieren net.



Foto: Dodo-Bird

De Panewippchen 4/2012

Schlaang:

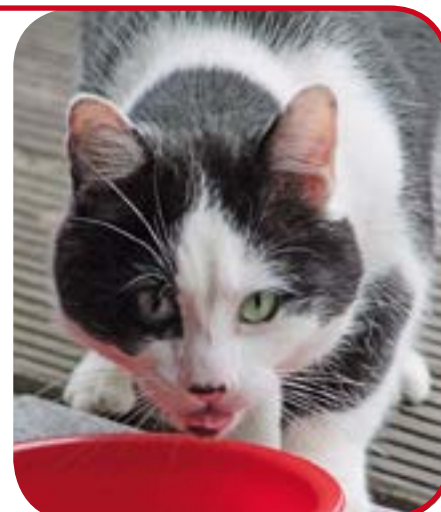
D'Schlaangen héieren net, wa mir schwetzen. Mä si spüre Vibratiounen vum Buedem, awer nëmme, wann hire Kapp um Buedem läit. Wann z.B. e Steen op de Buedem fällt oder e Feind kënnt, vibréiert de Buedem.



Foto: Darkone

Kaz:

Kazen héieren duebel sou guf wéi de Mënsch an erfasse Geräischer 10x méi séier wéi den Hond, si héieren och, wa se ganz déif a fest schlofen.



Vullen:

Vullen hunn e klengt Ouerlach, dat guf verstoppt tëschent de Plommen um Kapp läit. Si héiere relativ guf, mussen awer beim Héieren ëmmer hire Kapp hin an hir beweegen. Bei der Schleiereil sinn déi 2 Oueren net op der gläicher Héicht: dofir kommen d'Geräischer net gläichzäiteg bei den Oueren un a si weess genee vu wou d'Geräisch komm ass.



Foto: Stevie B

Flantermaus:

Fliedermäis «gesi» mat den Oueren. Fliedermäis ruffen déi ganzen Zäit, wa si op d'Juedg ginn. Wann dës Toun widder eppes (Insekt, Bam, Eil, ...) kënnt, gëtt e bei d'Oueren zréckgestouss (wéi en Echo). Sou erkenne si Fudder oder Feind oder Händernës, an ob dat grouss oder kleng, no oder wäit ewech ass. Et gëtt eng kleng Fliedermäus («Braunes Langohr»), déi nëmme 5 cm grouss ass, awer 4 cm laang Oueren huet (sou wéi wann e Mënsch 1,40 m laang Oueren hätt).



Foto: C. Robiller

Päerd:

De Päerd hir Oueren si ganz beweeglech; si kënnen sech bis zu 180° dréien. Doduercher weess d'Päerd och, aus wat



Foto: Anelzo

Luchs:

De Luchs huet «Pinselen» un den Ouerespëtzen, fir nach besser erauszefannen vu wou d'Geräisch kënnt. Hien héiert souguer Geräischer, déi 1 km wäit ewech sinn.

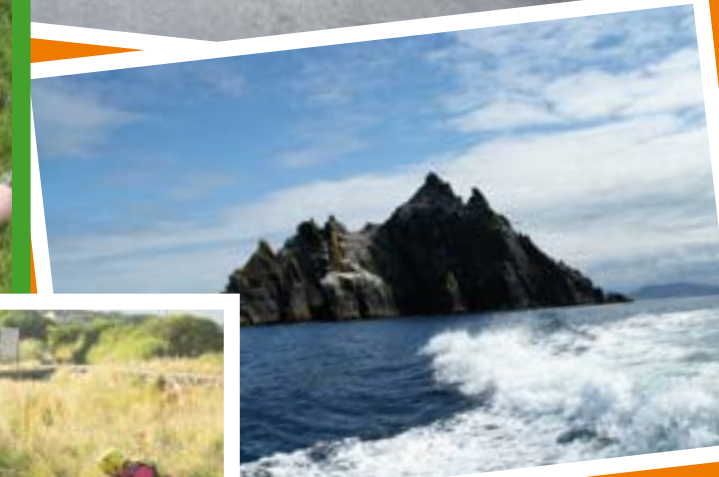


Foto: Bernhard Landgraf

12

Text: Maria Ursone

Irland 2012



mam science club
ënnerwee

13

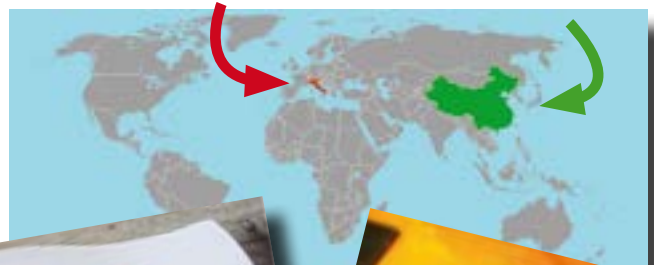
De Panewippchen 4/2012

WAT ENG GECKEG NUDDDEL

« Mmmmh, haut gëtt et Nuddelen, mäi Liiblingsessen! »

Dëse Saz héiert een op ville Plaze ronderëm d'Welt, well Nuddele si bal iwwerall bekannt – a beléift. D'Grondrezept fir Nuddelen ass Miel, Waasser a Salz. Miel gëtt aus gemuele Käre gemaach, z.B. aus Weess, Räs oder Hirse. Et gëtt awer och Nuddelen aus Gromperen, Dinkel (Spelz) oder Buchweizen (Wéllkar). An de Nuddelsdeeg kommen heiansdo och Eeër a Gewierzer. Mat Spinat gi si gréng gefierft, mat Tomatepüree rout, mat Routrommelsjus mof, mat Safran giel a mat Tëntefeschtlent schwaarz.

EUROPA ODER ASIEN?



ITALIEN a CHINA

hu laang doriwwer gestriden, wien d'Nuddel dann elo erfionnt huet. Haut sinn d'Wëssenschaftler sech eens, datt d'Mënschen op verschidde Plazen d'Nuddel onofhängeg vuneneen erfionnt hunn. Schon d' al Griichen hate Geräter fir Nuddelen ze maachen an déi eelste bekannten Nuddele si 4000 Joer al a goufe relativ guff erhole bei Ausgruewungen a China fonnt.

Hei zu Lëtzebuerg huet ee virun allem Kniddele kannt, ier d'italienesch Awanderer hir Pasta matbruecht hunn. Bei de Kniddele gëtt den Nuddelsdeeg direkt a Waasser gekacht. Déi italienesch Pasta besteet aus gedréchentem Nuddelsdeeg, an hält sech dofir ganz laang. Si war bis dohinner bei eis éischter onbekannt. Pasta heescht iwwegens op italienesch „Deeg“, an déi beléifte „Pasta asciutta“ heescht ganz banal „gedréchent Deeg“. A well Spaghetti a Makkaroni hei zu



e Stroosseverkeefer zu Beijing (China) mécht Jiao-Zi (chinesesch Ravioli).



Zënter 1995 gëtt et iwwegens och e WeltNuddelag, deem ass ëmmer de 25. Oktober.



E ganz einfacht Nuddelsazop:
300 g Miel an eng Schüssel ginn a mat enger Forchett lues a lues mat 3 Eeër vermëschen.
Wann dir eng Nuddelsmaschinn doheim hutt, kënnt du den Deeg mat enger Degeroll ganz dinn a platt ausrollen. Da schneids du e mat engem Messer a Sträifen. Dat si Linguinen.
Mat der Nuddelsmaschinn mécht du Degerplatten, wouaus du Rondelen oder Vierecker schneids. Da schneides ubredem, gutt wuerzen an a kleng Kipercher op d'Rondelen. Derg leien a mat engem anere Rondel zouddecken. D'Borden undrécken.
D'Vierecker druudels du op dene 4 Ecker zesummen, an du hies Cappelletti. Dat kënnt aus dem Italieneschen a bedeit Klutt.
Dës Nuddel gëtt och aus wäi kleng Klutt. D'Nuddel ginn dann am Salzwasser gekacht.



En Nuddelsmécher (Shanghai, China)



Mmh - Käschten!

Dat soen d'Kanner, an net nëmme si, wann déi éischt lesskäschtchen an de Butteker oder um Maart ze fanne sinn. Dat heescht och leider, datt de Summer eriwier ass an den Hierscht ufängt. D'Beem loosse hir Blieder an de schéinste Faarwe falen, d'Äppel sinn zeideg, et ass Drauwelies an d'Käschtchen fale vun de Beem. A wann engem esou eng Käscht virun d'Féiss fällt, da muss ee se ophiewen an an d'Äsch stiechen, dat bréngt Gléck.



Mee déi Käschtchen, déi bei eis wuessen, dierf ee leider net iessen, déi si ganz beléift bei villen Déieren, awer fir eis ongenéissbar.

D'Käschtchen, déi mir gären iessen, heeschen lesskäschtchen, och Edelkastanien oder Maronen. Si wuessen éischter a waarme Länner, wéi z.B. Portugal, Italien, Frankreich a Spuenien, well si hu prall Sonn am léiwsten. All Joër, wa se falen, ginn an dës Länner Käschtchen - Fester gefeiert.

Mir hunn och eng lecker Zopp an ee Kuch an der Schoul gemaach. Jiddereen hat seng Virleiften. Hei d'Rezeptier vun deene Saachen. Probéier et aus am beschte mat engem Erwuessenen a loos der et gutt schmaachen!

lesskäschtchen a Käschtchen ënnerscheede sech op den éischte Bléck net vill.

D'lesskäscht ass net sou glat a blénkeg wéi eng Käscht an hir Fruuchtpéit huet Hoer.

D'Schuel vun der lesskäscht ass vill méi pickeg wéi déi vun der Käscht. An der Schuel sinn dacks eng bis dräi lesskäschtchen. Bei der Käscht ass bal ëmmer nëmme eng dran.

D'Blieder vun deenen zwee Beem ënnerscheede sech awer guff, si si ganz verschidden.

Dem Käschtchen seng Blieder si wéi d'Fangere vun der Hand, meeschtens 5, mee et kënnen der och bis zu 11 sinn. Der lesskäscht hir Blieder sinn Einzelblieder, laang gezunn an un de Ränner liicht gezackt.



Foto: Benjamin Gimmel



Foto: Solipsist



Zopp



lesskäschtchen, Gromper, Porrett, e Wierfel Bouillon, Salz, Waasser, (Ram).

lesskäschtchen aschneiden, kachen. An engem Dëppe Gromper mat enger Porrett undonsten, ee Wierfel derbäi maachen. Mat Waasser opschëdden, Salz an déi geschielten a gekachten lesskäschtchen derbäi maachen. Kache loosse, mixen an herno eventuell e Schotz Ram derbäi maachen.



Mmh, lecker!



An aus dësen lesskäschtchen kann ee fantastesch Saache kachen: z.B. Zopp, Pudding, Kuch, mee et kann ee se och einfach am Schäffchen baken an iessen. Dat ass dat Einfachst a ville schmaacht et och am beschten.

Dofir muss een d'lesskäschtchen just aschneiden am beschten iwwer Kräiz, da bei 200 Grad an de Schäffchen stellen, ongeféier 15 Minutten, an net vergiessen eng Schüssel mat Waasser an de Schäffchen stellen, fir datt se net verdréchnen.



Text: Simone Mathias-Bezzi



Kuch



500 g lesskäschtchen, 250 g Zocker, 100 g Botter, 5 Eeër, 2 Kaffis. Bakpulver.

lesskäschtchen aschneiden, kachen, schielen, pürieren. Den Zocker mam Botter a mam Eegiel mixen. Käschtchen, Bakpulver a geschloen Eewäiss drënnermëschen. An eng ronn, gebottert a gemielte Form mat engem Lach an der Mëtt schëdden. Bei 180 Grad ongeféier 40 Minutten am Schäffchen baken. Den Deeg soll flücht bliwen.



15

14

PANEWIPPCHEN



Text: Jacqueline de la Gardelle

De Panewippchen 4/2012

De Panewippchen 4/2012

Minus-Temperaturen: Kee Problem!!

Wann et ons am Wanter kal ass, doe mir e laange Kalzong, wëlle Strëmp, eng waarm Box, e Pullover, eng déck Jackett, eng Mutz, e Schal, Händschen an déck Schong un. Mä wat maachen d'Déieren, fir mat der Keelt eens ze ginn?

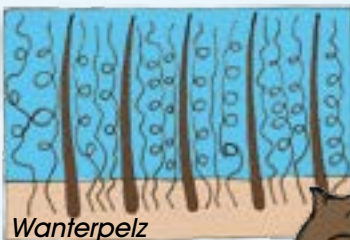
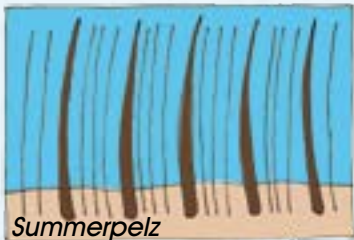
Am Wanter gesinn ech ganz fluffeg aus.



Foto: gerlaxg

D'Déiere bei eis

D'Déieren aus onse Géigenden (Fuuss, Réi, ...) kréien am Wanter méi en décke Pelz, fir datt si déi kal Temperature besser packen. Dem grouse Wisel (Hermelin) säi Wanterpelz wiesselt esouguer d'Faarf: wäiss aplaz brong (dat bréngt just net vill, wa kee Schnéi läit).



An ech elegant wäiss!



Foto: Steven Hint

De Kaiserpinguin



De Kaiser-Pinguin ass och ganz guut mat senger décker Fettschicht a senger ville Plommen u kal Temperaturen ugepasst. Wann e ganz kale Wand bléist, stelle sech d'Pinguine ganz no beieneen, de Réck ëmmer no bausse gedréint. Déi Pinguine an der Mëtte ginn esou duerch hir Kollege géint d'Keelt geschützt.

Natierlech wiesse si dacks d'Plaz, sou datt jiddereen eng Kéier an der Mëtt ukënnt. Fir wat fréiere si dann net mat hire Féiss um Äis fest? Ganz einfach well Pinguine (an och Inten) kal Féiss hunn: knapp 2°C (d'Kierpertemperatur ass ongeféier 40°C). D'Arterien (déi dat waarmt Blut vum Hærz an d'Féiss leeden) si bannen am Been. Ronderëm sinn d'Venen, déi dat kaalt Blut vum de Féiss erëm zréck bei d'Hærz bréngen. Duerch dësen Trick gëtt an de Been d'Blutt an de Venen opgehëtzt an d'Blutt an den Arterien ofgekillt.



Blo=kal, rout=waarm



Foto: Mtpaley

Den Äisbier

Den Äisbier ass och mat sengem décke Pelzemantel ënnerwee. Duerch seng schwaarz Haut gëtt och nach bei der Keelt de Kierper opgehëtzt (am Summer ass et dir jo och an engem schwaarzen T-Shirt méi waarm wéi an engem wäissen). An net ze vergiessen: déi déck Speckschicht ënnert der Haut isoléiert den Äisbier natierlech och géint d'Keelt.

d'Hoer sinn huel bannendran a loosse d'Sonnestrallen op déi ...



... schwaarz Haut, déi se guut ophëlt. Déi 10 cm Fettschicht isoléiert



Foto: Srvban

Vu weege wäiss! Dat ass just Tarnung am Schnéi!



D'Saiga-Antilop

D'Saiga-Antilop, déi an de Bierger am Tibet op enger Héicht vun iwwer 4000 Meter leeft, huet e kleng Rüssel als Nues. Do gëtt déi kal Loft virgewiermt an ugefiicht ier se an d'Longe kënnt (dofir solls du och am Wanter, wann et kal ass, duerch d'Nues an net duerch de Mond anootmen).

Komesch awer praktesch!



An zum Schluss nach e klengt Experiment:

Du brauchst 2 grouss an 2 kleng Glierer mat Deckel. Schëtt an déi kleng Glierer waarmt Waasser a mach den Deckel drop. Stell duerno e Glas direkt an dat groust Glas a mach den Deckel drop. Wéckel dat anert klengt Glas a Sëlwerpobeier an, a stell et duerno an dat groust Glas a mach den Deckel drop (dat hei ass iwwerengs eng ganz einfach Thermosfläsch). Mooss no e puer Stonnen d'Temperatur vum Waasser: normalerweis misst du en Ënnerschied feststellen.



Mach dat selwecht Experiment nach e puer Mol: ersetz awer de Sëlwerpobeier duerch Fiederen, duerch eng Schicht Schmalz (=Rëndsfett), duerch Waasser oder ... Wat isoléiert am beschten? D'Äntwert muss du selwer erausfannen: Vill Spaass!

