

# 1.5 Nester

## Beutelmeise



©cr.juergens@t-online.de

## Storch



©NABU/Thomas Picke

# 1.5 Nester

## Kiebitz



## Blaumeise



## 2.3 Mikroklima

„Mikro“ bedeutet „Klein“. „Klima“ nennt man die wiederkehrenden Veränderungen des Wetters.

Das „Mikroklima“ bezeichnet also die Unterschiede des Wetters und der Temperatur in einem kleinen Bereich.

Ein solcher Bereich kann sich bis zu zwei Metern über dem Boden

erstrecken

oder ungefähr die Fläche von zwei Fußballfeldern haben.

Ein Mikroklima findet sich beispielsweise auf einem Feld, in einem Wald,

an

einer Felswand, an einem Flussufer, an einem Hügel oder auf einer Wiese.

Das Mikroklima in einem Bereich wird durch die Pflanzen, den Boden, die Lichtverhältnisse und den Wind in diesem Bereich bestimmt.

Beispiele:

An einem warmen Tag ist es im Wald kühler als auf einem offenen Feld.

Das liegt daran dass die Sonne auf einem Feld direkt auf den Boden scheinen

kann, im Wald verhindern das aber die Baumkronen.

Außerdem kühlen die Pflanzen die Luft im Wald dadurch ab, dass sie Wasser abgeben, welches dann verdunstet.

Aber auch in der Stadt kann man das Mikroklima beobachten:

Eine Straße kann an verschiedenen Stellen unterschiedliche Temperaturen haben, weil die unterschiedlichen Materialien verschiedener Häuser die Wärme auch unterschiedlich gut speichern.



## 2.4 Ein Herbarium anlegen

Ein Herbarium nennt man eine Sammlung gepresster Pflanzen auf den Seiten in einem Buch.

### Du brauchst:

- ein Pflanzenbestimmungsbuch
- eine Schere
- ein leeres Notizbuch und einen Stift
- Küchenpapier
- Klebeband
- ein großes Buch und ein paar schwere Bücher

### Und so wird's gemacht:

1. Geh raus und suche nach Pflanzen, die dir gefallen.
2. Bestimme die Pflanzen vor dem Pflücken, denn:

**Geschützte Pflanzen dürfen NICHT gepflückt werden!**

3. Schlage dein Notizbuch auf und schreibe die Infos zu deiner Pflanze in eine Ecke der Seite.
4. Presse nun die Pflanzen. Lege sie dafür zwischen zwei Lagen Zeitungspapier und in ein großes Buch. Damit sie richtig gepresst werden, legst du noch ein paar schwere Bücher oben drauf.
5. Guck zwischendurch nach deinen Pflanzen und wechsele das Papier aus, wenn es feucht ist. Bis die Pflanzen richtig gepresst sind, kann es zwei bis vier Wochen dauern.
6. Klebe die Pflanzen auf die zugehörige Seite und beschrifte ihre besonderen Merkmale, wenn sie richtig trocken sind.



## 3.3 Leipziger Lerche

### Du brauchst:

Für den Teig:

Mehl 200g	Zucker 150g	Butter 200g	Eier 2 Stück	Milch 1 Schluck
--------------	----------------	----------------	-----------------	--------------------

Für die Füllung:

Mandeln (gemahlen) 200g	Puderzucker 150g	Zimt eine Prise	Marmelade/ Konfitüre einen Klecks
-------------------------------	---------------------	--------------------	---

Arbeitsmaterialien:

Große Schüssel	Nudelholz	Geschirrtuch	Muffinform	Rührgerät/ Löffel	Glas
-------------------	-----------	--------------	------------	----------------------	------

### Und so wird's gemacht:

1. Schütte alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermenge sie mit dem Löffel oder Rührgerät, bis alles eine Masse wird. Dann deckst du alles mit dem Geschirrtuch ab und stellst die Schüssel für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
2. Erwärme nun die Mandeln und den Puderzucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in einen Topf, bis alles eine Masse und zu Marzipan wird. Du kannst das Marzipan mit einer Prise Zimt verfeinern.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank rollst du nun etwa einen Finger breit aus und stichst mit einem Glas runde Formen aus.
4. Die Teigscheiben legst du dann in eine Muffinform und drückst sie am Rand ein wenig hoch. Den Rest des Teiges schneidest du in Streifen.
5. Nun kannst du einen Klecks Marmelade oder Konfitüre in die Teigförmchen geben. Danach füllst du die Teigförmchen zu 2/3 mit der Mandelmasse und legst die Teigstreifen über Kreuz darauf.
6. Jetzt noch die Gebäckstücke mit gequirtem Eigelb bestreichen.
7. Zu guter Letzt schiebst du die Form auf einem Blech für etwa 30 Minuten bei 170° (Umluft) in den Ofen, bis sie goldgelb sind.

**Guten Appetit!**