

Tintos Quiz: Bäume, Blätter und ihre Samen

Wie gut kennst du dich aus?

Schau dir mal die Bäume in deiner Umgebung genauer an und entdecke die Unterschiede: Bäume sehen nämlich nicht alle gleich aus. Je nach Standort und Wetterbedingungen unterscheiden sie sich. Am wichtigsten ist jedoch die Baumart. Diese bestimmt die Form der Blätter und der Samen.

Kannst du sie zuordnen? Verbinde jeweils den Baum mit dem passenden Blatt und Samen.

Zusatzidee: Macht beim nächsten Spaziergang ein Baumrate-Quiz. Wer erkennt die meisten?



Kastanie



Buche



Ahorn



Eiche



© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka

Mit Tinto unterwegs im Straßenverkehr

Kennst du diese Verkehrszeichen?

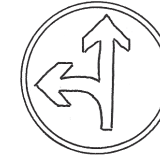
Male die Verkehrszeichen in den richtigen Farben aus.



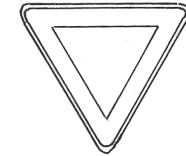
Achtung, Baustelle



Gemeinsamer Rad- und Gehweg



Nur in Pfeilrichtung

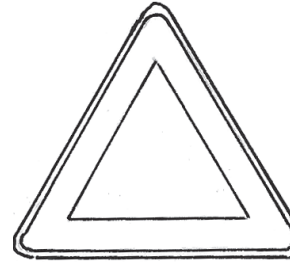


Vorfahrt gewähren



Halt. Vorfahrt gewähren

Im Straßenverkehr gibt es viele Verkehrszeichen, die auf Gefahren hinweisen (dreieckige Schilder, Spitze nach oben, breiter roter Rand). In der Mitte ist die Gefahr abgebildet. Denke dir selbst ein Gefahrenzeichen aus, das es noch nicht gibt. Gib deinem Gefahrenzeichen einen Namen.



© Illustrationen: Tinto - Cornelsen/Eva Czerwenka; Verkehrszeichen - Cornelsen/Kristina Klotz

Tintos Tipp: Verschenke ein Herbst-Rondell*

von _____ für _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

* Ein Rondell ist ein Gedicht nach einem bestimmten Bauplan. Es besteht aus insgesamt 8 Zeilen, bei denen einige wiederholt werden: Die 1. Zeile wiederholt sich in der 4. und 7. Zeile, die 2. Zeile ist identisch mit der 8. Zeile. Alle anderen Verszeilen, also die 3., 5. und 6., nennen Ergänzungen zum Hauptthema des Gedichts. Reimen muss sich in einem Rondell aber nichts.



© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka

Tintos Lieblings-Herbst-Rezept: Kürbissuppe

Wird das auch dein neues Lieblingsgericht?

Das brauchst du für 4 Teller Kürbissuppe:
 400 g Kürbisfleisch in groben Würfeln
 1 große Zwiebel
 etwas Butter (alternativ Margarine oder Öl)
 ¾ Liter Gemüsebrühe
 100 ml Sahne
 100 g Schmand
 Petersilie nach Geschmack

Wen lädst du ein?
 Gemeinsam macht
 Kochen und Essen
 doppelt so viel Spaß.



Zuerst die Zwiebel schälen, grob hacken und in einem Topf mit etwas Fett braten, bis sie glasig wird. Jetzt die Kürbiswürfel dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Nun das Ganze zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann den Schmand und die Sahne dazugeben und nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss alles pürieren und mit klein gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu kannst du Brot servieren.

Tintos Profi-Tipp: Erst einmal nur so viel Gemüsebrühe nehmen, wie ihr zum Kochen benötigt. Nach dem Pürieren könnt ihr die Suppe dann mit Brühe auffüllen, je nachdem wie dick- oder dünnflüssig ihr die Suppe mögt.



© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka

© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka



Cornelsen
Potenziale entfalten

0001100017711 POD 1021 Cornelsen Verlag GmbH · 14328 Berlin

Briefmarke
bitte nicht
vergessen!

© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka

Cornelsen
Potenziale entfalten

0001100017711 POD 1021 Cornelsen Verlag GmbH · 14328 Berlin



Briefmarke
bitte nicht
vergessen!

© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka



Cornelsen
Potenziale entfalten

0001100017711 POD 1021 Cornelsen Verlag GmbH · 14328 Berlin



Briefmarke
bitte nicht
vergessen!

© Illustrationen: Cornelsen/Eva Czerwenka

Cornelsen
Potenziale entfalten

0001100017711 POD 1021 Cornelsen Verlag GmbH · 14328 Berlin



Briefmarke
bitte nicht
vergessen!