

Das Quiz: Was weißt du über Pilze?

Wenn du den Text aus der Zeitschrift STAFETTE gelesen hast, kannst du diese Fragen beantworten!



Fliegenpilze sind giftig.

1. Zu welcher Gruppe von Lebewesen gehören Pilze?

- A zu den Pflanzen
- J zu den Tieren
- T zu den Pilzen

2. Wie nennt man die Samen der Pilze?

- A Körner
- R Sporen
- O Kerne



3. Was sind Stiel und Hut?

- Ü der Fruchtkörper des Pilzes
- N die Kleidung des Pilzes
- O das unterirdische Geflecht des Pilzes

4. Wie nennt man das unterirdische Geflecht des Pilzes?

- S Wurzeln
- F Myzel
- O Hut

Pfifferlinge gibt es im Supermarkt.



5. Was ist kein Pilz?

- G Hefe
- U Champignon
- F Löwenzahn



Steinpilze

6. Welche Tiere spüren für uns Menschen die wertvollen Trüffel auf?

- E Hunde und Schweine
- L Adler und Bussarde
- O Igel und Iltisse



7. Zum Pilzesammeln solltest du ...

- N ... Plastiktüten als Sammelbehälter mitnehmen.
- I ... dich vorher als Fliegenpilz verkleiden.
- L ... nur mit einem Erwachsenen gehen, der sich sehr gut mit Pilzen auskennt.



Trage die Lösungsbuchstaben zu den Fragen 1 bis 7 hier ein. Dann erfährst du das Lösungswort!

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

Tipp zur Lösung: Es handelt sich um einen besonderen Speisepilz!

Besondere Pilze

Die Pilze unten brauchen wir zum Brotbacken, Bierbrauen, für Käse oder als Antibiotikum. Das ist ein Medikament, das Bakterien tötet. Schreibe den Namen der Pilze unter die Bilder.



Wähle aus dieser Liste aus:

Hefe

Edelschimmel

Penicillium



①

Boros und Illus.: Shutterstock



②



③

Frühlingskräutersuppe



ZUTATEN:

2 mittelgroße Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
1 EL Butter
1 EL Vollkornmehl
gut $\frac{3}{4}$ l Wasser
1–2 Suppenwürfel (pflanzl.)
Salz, weißer Pfeffer
Muskatnuss

ca. 100 g frische Kräuter
(Frühlingskräuter und/oder
Gartenkräuter wie Schnitt-
lauch, Petersilie, Kerbel ...)
 $\frac{1}{8}$ l Schlagobers

1 EL Butter
1 Scheibe Schwarzbrot

1. Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken bzw. schneiden.
3. Butter erhitzen, Zwiebel anrösten, Mehl dazugeben, kurz mitrösten und mit kaltem Wasser aufgießen.
4. Kartoffeln hinzufügen, würzen, ca. 10 Min. leicht kochen lassen.
5. Schwarzbrot würfelig schneiden und in heißer Butter kurz anrösten.
6. Suppe mit dem Mixstab pürieren.
7. Frühlingskräuter in einem Sieb waschen (einige als Garnitur zur Seite geben), hacken, zur Suppe geben und nochmals kurz aufkochen lassen.

8. Schlagobers einrühren, anrichten und mit Brotwürfeln und frischen Kräutern garnieren.

Notizen

Tipp:

Die Frühlingskräuter (Wildkräuter) selber sammeln oder auf einem Bauernmarkt kaufen, wie z. B. Löwenzahn, Bachkresse, Sauerampfer, Schafgarbe, Bärlauch, Gänseblümchenblüten, Brennnessel, Gundelrebe, Frauenmantel, Wegerich ...

