



Heute werden das Haus und der Garten auf Hochglanz gebracht!
Höre und schaue den Mompitzen dabei zu.

- Finde anhand der Geräusche heraus, was zuerst gemacht wird.
Schreibe die Nummern zum richtigen Bild.



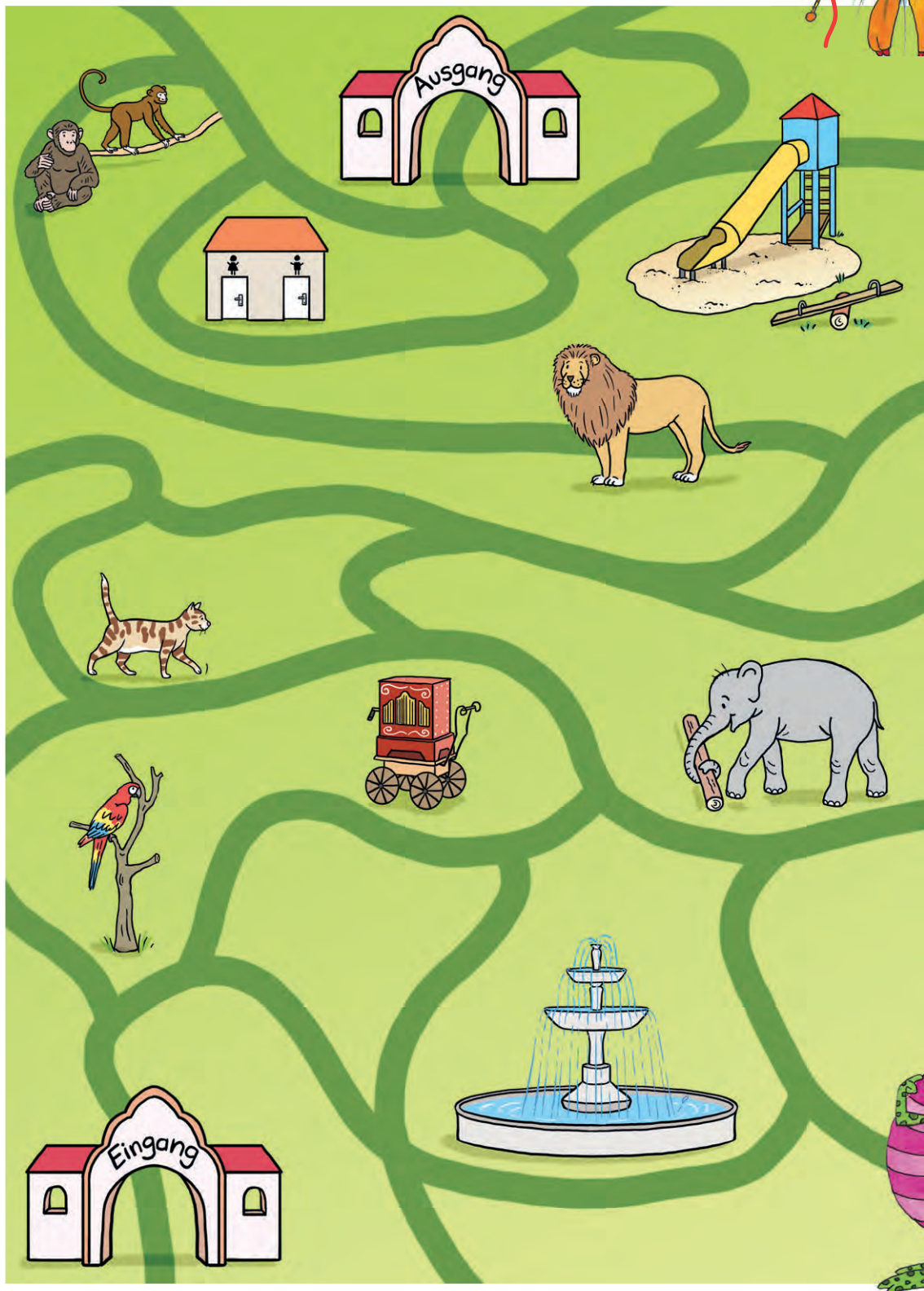
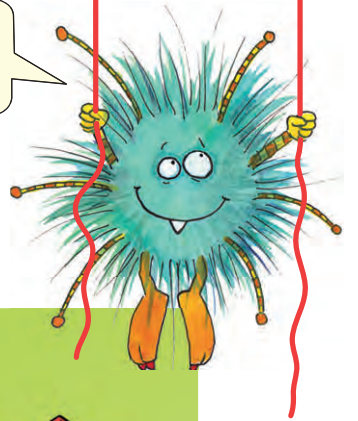


Nach dem Tag zu Hause sind die Mompitze erholt und voller Tatendrang: Sie fahren in den Zoo.

Ab in den Zoo!
Kommt mit!




Finde anhand der Geräusche heraus, welchen Weg die Mompitze durch den Zoo nehmen, und zeichne ihn ein.



Mompitzige Rezepte: Kuchen

Bei den Festvorbereitungen ist natürlich auch das Zubereiten von Essen dabei. Lisa nimmt das Rezept für den Apfelblechkuchen und liest es durch. Doch was ist denn das? Wer hat sich hier einen Spaß erlaubt und falsche Angaben gemacht? Lisa schmunzelt. Sie weiß natürlich auch so, was sie tun muss. Ihr auch?

 **Hört gut zu und stampft bei jedem falschen Wort mit den Füßen. Wer kann anschließend das richtige Wort nennen?**



Rezept zum Vorlesen für die Lehrkraft

Hinweis: Immer, wenn gestampft werden muss, ist in Blau in Klammern das Lösungswort im Text eingefügt.



Apfelblechkuchen

Lege zuerst alles bereit: Du brauchst einen geklauten (gekauften) Kuchenteig, vier Esslöffel gemahlene Haselnüsse und fünf bis sechs Birnen (Äpfel).

Nimm den gekauften Kuchenteig und lege ihn unter das (auf das) Blech. Stich mit dem Bohrer (der Gabel) Löcher in den Teig. Verteile die Nüsse auf dem Fußboden (Teigboden). Schneide Birnenspalten (Apfelspalten) und verteile sie auf dem Teig.

Heize nun den Kühlschrank (Ofen) auf 220 Grad.

Für den Guss brauchst du drei Deziliter Milch, zwei Schlangeneier (Hühnereier), Zucker und Maisstärke.

Fülle diese Zutaten in die Badewanne (Messbecher, Schüssel) und rühre gut um. Gieße den Guss über die Füße (Früchte).

Backe nun den Blechkuchen im Geschirrspüler (Backofen). Nach einer halben Stunde sollten die Kekse (der Kuchen) fertig gebacken sein.

