



SCHIMPANSE



LIEBLINGSESSEN: BANANEN UND TERMITEN

Schimpansen sind im Tierreich unsere nächsten lebenden Verwandten. Sie sind uns sehr vertraut, weil ihr Verhalten unserem sehr ähnlich ist. Schimpansen fressen gerne Bananen, aber auch Termiten dienen als abwechslungsreiche Ergänzung ihres Speiseplans.



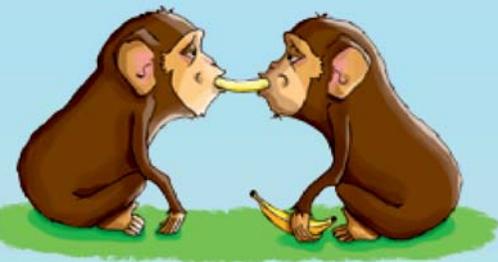
BANANENSCHÄL-TECHNIK

Schimpansen schälen die Bananen nicht von Natur aus so wie wir Menschen von oben nach unten, sondern schälen sie entweder von unten nach oben oder beißen die Schale einfach in der Mitte auf. Diese Technik schauen sie sich von ihrer Familie ab.



WERKZEUG

Schimpansen zählen zu den intelligentesten Tieren. Um an Nahrung zu kommen, benutzen sie sogar selbst gebasteltes Werkzeug! Mit Stöcken fischen sie Termiten aus ihrem Bau, mit Holzkeulen zerschlagen sie Bienenstöcke, um Honig zu erbeuten, mit Hilfe einer Astgabel pflücken sie Bananen von der Staude und mit Steinen klopfen sie Nüsse auf.



TEILEN

Bisher dachte man, nur Menschen teilen ihr Essen miteinander, aber auch Schimpansen teilen ihre Nahrung gerecht mit anderen Artgenossen.

REZEPTE

BANANENPFANNKUCHEN

Zubereitung: Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Den Teig portionsweise in heißer Butter in einer Pfanne zu Pfannkuchen backen und warm stellen.

Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in heißer Butter kurz braten. Die Pfannkuchen damit füllen und mit den Kokosflocken bestreuen. Fertig!

- Zutaten für 4 Portionen:**
- 200 g Mehl
 - 400 ml Kokos- oder Kuhmilch
 - 3 Eier
 - 1 Prise Salz
 - 2 EL brauner Zucker
 - etwas Butter
 - 4 Bananen
 - einige Kokosflocken



EINFACH!
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

BANANENMILCHSHAKE

Zubereitung: Bananen pürieren, mit Vanillinzucker vermischen und mit Milch auffüllen. Gut verrühren.

Tipp: Dazu passen hervorragend «Termiten am Stock»!

- Zutaten für 2 Portionen:**
- 3 reife Bananen
 - 2 Pkg. Vanillinzucker
 - 500 ml Milch



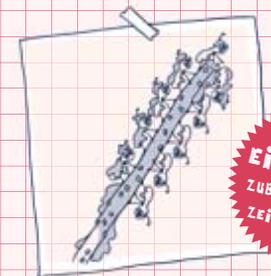
GANZ EINFACH!
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Min.

TERMITEN AM STOCK

Zubereitung: Kuchenglasur gemäß Packungsbeilage erwärmen und anschließend die Grissini in diese eintauchen oder damit bestreichen. Grissini mit Kuchenglasur in den Schokoladenstreuseln wälzen. Fertig!

Tipp: Wenn du die fertigen «Termiten am Stock» in den Kühlschrank legst, wird die Schokolade schneller fest. Servieren kannst du sie zum Beispiel in einem Becher.

- Zutaten:**
- 1 Pkg. Grissini
 - 1 Schokoladenkuchenglasur
 - 1 Pkg. Schokoladenstreusel



GANZ EINFACH!
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.