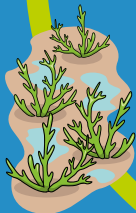
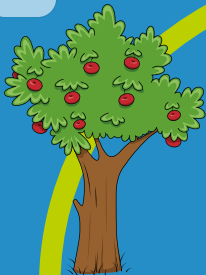




NAWITO

Was wächst wo
What grows where



NAWITO „Was wächst wo“ | “What grows where”

Mit diesem Puzzle lernen Kinder mehr über Obst, Gemüse und Nahrungsmittel und woher eigentlich unser Essen kommt. Kinder entdecken 6 unterschiedliche Anbauggebiete – über der Erde, unter der Erde, am Baum, am Strauch, auf dem Feld, im Wasser – und ordnen ihnen die passenden Nahrungsmittel zu. Das 30-teilige Zuordnungs-Puzzle fördert das Wissen über die Herkunft unserer Nahrung und die Hand-Augen-Koordination und erweitert den Wortschatz.

With the puzzle, children get to learn more about fruit, vegetables and food and where our food actually comes from. Children discover 6 different growing areas – above the ground, below the ground, on the tree, on the bush, in the field, in the water – and assign the appropriate food to them. The 30-piece matching puzzle promotes knowledge about the origins of our food and eye-hand coordination and expands vocabulary.

30 Teile · 6 Themen | 30 pieces · 6 themes



Das Puzzle fördert | The puzzle develops

Spielerisches Lernen leicht gemacht!

Dieses 30-teilige Puzzle fördert das logische Kombinieren, die Kommunikation sowie das Verständnis rund um das Thema „Was wächst wo“ auf kindgerechte Art und Weise.

Playful learning – easy and fun!

This 30-piece puzzle trains logical combining, communication skills and a child-friendly understanding of the topic of “what grows where”.



Sprachliche Bildung | Linguistic Education

Sprachförderung und Wortschatzerweiterung durch das Benennen und Beschreiben verschiedener Gegenstände.

Developing linguistic skills and expanding vocabulary through naming and describing different objects.



Somatische Bildung | Somatic Education

Alle Teile richtig zusammenfügen und selbst kontrollieren, ob die Teile zusammenpassen. Trainiert die Auge-Hand-Koordination.

Solving each puzzle and self-checking whether the pieces fit correctly. Trains the eye-hand coordination.



Soziale Bildung | Social Education

Erstes Wissen über die verschiedenen Anbauweisen und die Herkunft von Lebensmitteln.

First knowledge about different cultivation methods and where food comes from.

Über der Erde | Above the ground

Kürbis, Kohl, Salat, Zucchini und Melonen sind Obst- und Gemüsesorten, die sich auf oder knapp über dem Boden entwickeln. Dort können ihre Blätter und Früchte das direkte Sonnenlicht nutzen und werden schnell groß. Um zu gedeihen, brauchen sie außerdem Wasser. Pilze hingegen bevorzugen feuchte und schattige Plätze.

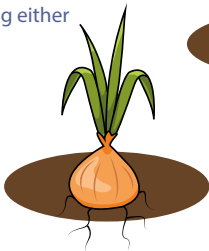
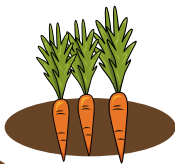
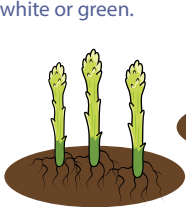
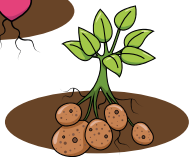
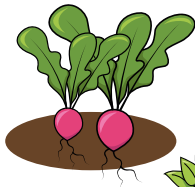
Pumpkins, cabbage, lettuce, zucchini, and melons are types of fruits and vegetables that develop on or just above the ground. There, their leaves and fruits can utilise direct sunlight and grow quickly. To thrive, they also need water. Mushrooms, on the other hand, prefer moist and shady places.



Unter der Erde | Below the ground

Von diesen Pflanzen schauen nur die Blätter aus der Erde heraus. Der Rest dieser Gemüsesorten steckt unter der Erde und zeigt sich erst bei der Ernte. Die Knollen und Wurzeln sind Speicher für viele Nährstoffe, wie Mineralstoffe und Vitamine. Dazu gehören Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Radieschen und Ingwer. Spargel kann unter oder über der Erde weiterwachsen und wird je nachdem weiß oder grün.

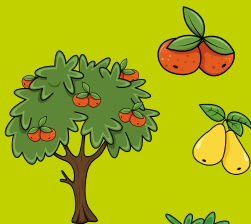
Only the leaves are visible above the ground!
The rest of these types of vegetables are hidden underground and only become visible during harvesting. The tubers and roots serve as storage for many nutrients, such as minerals and vitamins. This includes potatoes, carrots, onions, radishes, and ginger. Asparagus can continue to grow below or above the ground, turning either white or green.



Am Baum | On the tree

Hoch oben am Baum, wo sie besonders viel Sonnenlicht abbekommen, wachsen diese Obstsorten und Nüsse. Die Bäume, an denen sie wachsen, blühen zu bestimmten Jahreszeiten und bilden dann Samen, Früchte und Nüsse. Dazu gehören Äpfel, Orangen, Kakaobohnen, Walnüsse und Kokosnüsse. Sie sind reich an wichtigen Nährstoffen und schmecken frisch gepflückt oder verarbeitet in Gerichten besonders gut.

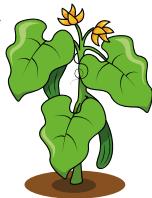
High up in the tree, where they receive plenty of sunlight, these types of fruit and nuts grow. The trees they grow on bloom in specific seasons, subsequently producing seeds, fruits and nuts. These include apples, oranges, cocoa beans, walnuts and coconuts. They are rich in essential nutrients and taste particularly good whether freshly picked or used in dishes.



Am Strauch | On the bush

An Sträuchern wachsen kleine, süße Beeren wie Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren. Beim Pflücken sollte man jedoch auf die Dornen der Sträucher aufpassen. Tomaten, Paprika, Gurken und Bohnen wachsen ebenso an Sträuchern. Sie bevorzugen sonnige und feuchtwarme Standorte.

Small, sweet berries such as raspberries, blackberries and blueberries grow on bushes. However, one should be cautious of the bushes' thorns when picking them. Tomatoes, bell peppers, cucumbers, and beans also grow on bushes. They prefer sunny, warm and humid locations.



Auf dem Feld | In the field

Erst werden die Samen ausgesät, dann sprießen die ersten Keimlinge, später wird geerntet. Auf landwirtschaftlich genutzten Feldern wachsen Getreidesorten wie Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Hirse und Mais und Nutzpflanzen wie die Sojabohne. Die Blüten von Raps und Sonnenblumen leuchten im Sommer strahlend gelb. Aus den Samen und Kernen dieser beiden Pflanzen kann Öl hergestellt werden.



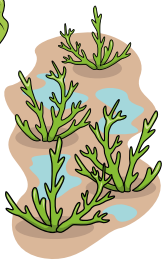
First, the seeds are sown, then the first seedlings sprout, and later the crops are harvested. On agriculturally used fields, cereals like wheat, oat, rye, barley, millet and corn are grown, as well as crop plants like soybeans. The flowers of rapeseed and sunflowers shine bright yellow in the summer. Oil can be made from the seeds and kernels of these two plants.



Im Wasser | In the water

Reis ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel in weiten Teilen der Welt und wächst auf überfluteten Feldern. Auch die tropische Sumpfpflanze Taro gedeiht am besten in feuchten Böden und benötigt viel Wasser. Queller fühlen sich an Meeresküsten im Schlick und Sand wohl. Unter Wasser – in Seen, Flüssen oder im Meer – leben Algen und Muscheln. Man kann Algen und Queller roh im Salat, gedünstet als Gemüse oder getrocknet essen.

Rice is an essential staple food in many parts of the world and grows in flooded fields. The tropical marsh plant Taro also thrives best in moist soils and requires a lot of water. Glassworts are comfortable in mud and sand along seacoasts. Underwater – in lakes, rivers, or the ocean – algae and mussels live. Algae and glasswort can be eaten raw in salads, steamed as vegetables or dried.





beleduc

beleduc Lernspielwaren GmbH
Heinrich-Heine-Weg 2
09526 Olbernhau, Germany

www.beleduc.de
info@beleduc.de

© beleduc 2025

