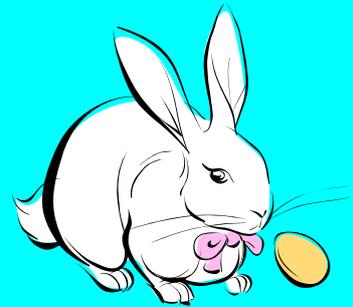


Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Purzelbäume machen ☺
- Eierkarton-Hasen basteln (eine Bastelanleitung findet ihr auf Seite 2)



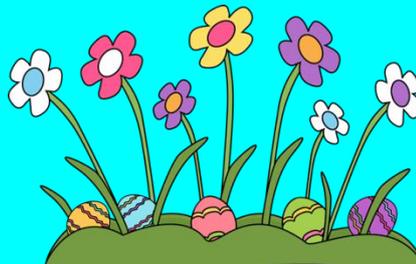
6-11 Jahre:

- Osterbrot backen (ein Rezept ist auf der nächsten Seite)
- Ostergeschichte schreiben - wer möchte kann sie dann auch gerne an uns schicken ☺

ab 12 Jahre:

- Badekugel selber machen (eine Anleitung dazu findet ihr auf einer der nächsten Seiten)
- Maultaschen selber machen
 - Ihr könnt fertigen Nudelteig im Supermarkt kaufen und ihm dann füllen mit der Füllung, auf die ihr Lust habt (z. B. Spinat-Käse, Kartoffel-quark,...) ☺

Weitere Ideen findet ihr unter:
www.kigaportal.com
www.raetseldino.de



Rätsel des Tages:

Wer hört alles und sagt nie etwas?

Die Lösung erfahrt ihr morgen ☺

Lösung von Mittwoch, den 08.04.2020:

Dreiundzwanzig Tauben haben mehr Beine.

Weil:

*23 Tauben x 2 Beine = **46 Beine***

*Ein Pferd, 4 Beine + zwei Kühe, 8 Beine + drei Spinnen, 24 Beine + vier Hühner, 8 Beine + 5 Fische, 0 Beine = **44 Beine***

Eierkarton-Hasen basteln:

Du brauchst:

- Eierkarton
- Schere
- schwarzer Stift
- roter (rosa) Stift
- Klebstoff



So wird's gemacht:

1. Schneide die einzelnen „Fächer“, in denen die Eier liegen aus dem Karton heraus. Sie werden die Hasenköpfe sein.
2. Als Nächstes musst du pro Hasenkopf zwei Ohren aus dem Deckel ausschneiden.
3. Male mit dem schwarzen Stift ein Gesicht auf den Eierkarton. Mit rot/rosa kannst du das Innere der Ohren und die Nase anmalen.
4. Nun kannst du die Ohren von hinten an den Kopf kleben.

Übrigens: Wenn du den Kopf farbig malen möchtest, dann mache das am besten bevor du die Ohren an den Kopf klebst.

Viel Spaß! ☺

Osterbrot Rezept:

Du brauchst: (für 1-2 Brote)

- 250 ml Milch + 1 EL
- 100 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Würfel (à 42 g) frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 Eier (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 100 g Mandelstifte
- 100 g Rosinen
- 1 Eigelb (Größe M)



So geht's:

1. Erwärme gemeinsam die Butter und die Milch.
2. Gebe das Mehl in eine Rührschüssel und drücke in der Mitte mit der Hand eine Mulde hinein.
3. Als nächstes musst du die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Dazu kommen dann noch Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eier, Eiweiß und die Milch-Butter-Mischung. Alles zusammen mit einem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten hefeteig verkneten

4. Jetzt kommen die Mandelstifte und Rosinen in den Teig. Alles nochmal mit den Händen durchkneten, zudecken und an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen.
5. Nach der halben Stunde den Teig erneut kneten und evtl. halbieren und zwei runde Laibe formen. Lege jeweils einen Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Mit der Rückseite eines Messers kannst du jetzt ein leichtes Kreuz in den Laib drücken.
7. Jetzt nur noch das Eigelb und 1 EL Milch verquirlen, auf den Laib streichen und ab damit in den Ofen bei 150 Grad Umluft für ca. 40min.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺

Badekugel Anleitung:

Du brauchst:

- 250 g Natron
- 125 g Zitronensäure (in Pulverform)
- 60 g Speisestärke
- 60 g Kokosöl (alternativ geht auch Kakaobutter und Mandelöl)
- Ätherisches Öl ganz nach persönlichen Vorlieben
- optional getrocknete Blütenblätter
- Lebensmittelfarbe (in Pulverform)



So geht's:

1. Mische Natron, Zitronensäure, Speisestärke und Lebensmittelfarbe in einer Schüssel zusammen.
2. Jetzt brauchst du eine weitere Schüssel. Vermische in dieser das geschmolzene Fett mit dem ätherischen Öl.
3. Vermische nun die beiden Schüsseln miteinander. Das solltest du aber **vorsichtig** machen, weil es sonst anfängt zu sprudeln!
4. Jetzt muss die Masse fest geknetet werden, damit eine homogene Masse entsteht.
5. Dann kannst du sie formen, wie du möchtest. Entweder mit den Händen, mit einer Eiswürfelform, mit Förmchen aus der Backabteilung oder mit Silikonformen.
6. Wenn du möchtest kannst du die Badebomben nun auch noch mit Blütenblättern verzieren.
7. Nach dem Formen und Verzieren, sollten die Badekugeln mehrere Stunden gekühlt werden und dann vorsichtig aus der Form gedrückt werden.
8. Bevor du sie benutzen oder verschenken willst, solltest du sie noch zwei Tage an der Luft trocknen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und Benutzen! ☺

