

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Höhle aus Decken und Kissen bauen ☺
- Wunschliste mit Fotos aus Zeitschriften zusammenstellen



6-11 Jahre:

- Tiere aus Toilettenpapierrollen basteln (eine Anleitung und Idee für Bauernhoftiere findest du auf der nächsten Seite)
- Twister spielen ☺



ab 12 Jahre:

- Vulkan-Suppe kochen (ein Rezept dafür haben wir für euch auf einer der nächsten Seite vorbereitet)
- Mundschutz selber machen (z. B. aus einem T-Shirt)
 - Mehr Informationen darüber kannst du hier finden:
<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/alle-meldungen/meldung/pid/auch-einfache-masken-helfen/>



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

Rätsel des Tages:

Welche Watte kann man essen?

Die Lösung erfahrt ihr morgen ☺

Lösung von Freitag, den 10.04.2020:

Die Nase.

Bastelanleitung Tiere aus Toilettenpapierrollen:

Das brauchst du:

- Toilettenpapierrollen
- Farbe zum Anmalen der Rollen
- Tonpapier in verschiedenen Farben
- Pfeifenputzer in verschiedenen Farben
- Stifte in verschiedenen Farben
- Schere
- Kleber
- Bleistift zum Vorzeichnen



So geht's:

Lasse deiner Kreativität freien Lauf und hab Spaß dabei alle verschiedenen Tiere zu basteln, die du möchtest. Eine Idee für ein paar Bauernhoftiere kannst du auf dem Foto sehen. Viel Spaß! 😊

Rezept Vulkan-Suppe:

Das brauchst du:

- 1 kleine Zwiebel
- 3 rote Paprika
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
- 4 Esslöffel zarte Haferflocken
- ½ Glas weißen Traubensaft
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz
- 1 Esslöffel Sahne



So geht's:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Wasche die Paprika und entferne Stielansatz und Kerne. Schneide auch die Paprika in kleine Würfel.
2. Gebe nun Öl in einen Topf und brate darin die Zwiebel glasig. Jetzt kommen die Paprikawürfel dazu. Alles zusammen kurz anbraten.
3. Das Tomatenmark, das Paprikapulver und die Haferflocken kommen als Nächstes in den Topf. Röste alles kurz an.
4. Jetzt kommen noch der Traubensaft und die Gemüsebrühe hinzu. Das Ganze sollte 20min lang köcheln. Ab und zu wäre es gut, wenn du umrühren würdest.
5. Nehme nach dem Köcheln den Topf vom Herd und püriere die Suppe mit dem Mixstab. Schmecke dann die Suppe mit Salz, Pfeffer und Sahne ab.

Viel Spaß und guten Appetit! 😊