

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Baden in der Badewanne oder im Planschbecken im Garten
- Puzzle aus Streichholzschachteln selber machen (eine Idee wie ihr das machen könnt, haben wir für euch auf Seite 2 vorbereitet)



6-11 Jahre:

- mit einem Frisbee spielen
- Bundesländer und ihre Hauptstädte auswendig lernen (natürlich haben wir für euch eine Karte auf der vierten Seite vorbereitet)



ab 12 Jahre:

- Blumen pflanzen
- Nudeln mit Tomatensauce kochen (ein Rezept haben wir auf der nächsten Seite für euch)



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

Scherzaufgabe des Tages:

Welcher Mann wird in der Sonne immer kleiner?

Die Lösung erfahrt ihr morgen ☺

Lösung von Mittwoch, den 21.04.2020:
Sternenbilder.



Puzzle selber machen aus Streichholzschachteln:

Du brauchst:

- Ein Bild/Foto/...
- Streichholzschachteln (so viele, dass sie aneinandergelegt genau die Größe des Fotos/ Bildes haben)
- Bleistift
- Schere



So geht's:

1. Drehe das Bild/Foto um und lege die Streichholzschachteln darauf.
2. Jetzt solltest du mit dem Bleistift die Ränder der Schachteln auf der Rückseite des Bildes/ Fotos nachzeichnen.
3. An diesen Linien kannst du das Bild jetzt zerschneiden und die einzelnen Rechtecke des Bildes, mit der richtigen Seite nach oben, auf die Streichholzschachteln kleben.
4. Schon ist das Puzzle fertig und du kannst lospuzzeln!

Viel Spaß! ☺

Rezept Nudeln mit Tomatensauce:

Du brauchst:

- 400g passierte Tomaten
- Ca. 12 Kirschtomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bund frisches Basilikum
- 1-2 Karotten
- 2 Datteln
- 1 Zucchini oder eine Paprika
- 2 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Thymian
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Nudeln (z. B. Penne, Spaghetti,...)



So geht's:

1. Karotten, Zucchini und Datteln in kleine Stücke schneiden.
2. In einem Topf Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze die Karotten und Zucchini ca. 5min anschwitzen.
3. Den Knoblauch pressen und mit dem Oregano und dem Thymian in den Topf dazu geben.

4. Jetzt kannst du das Tomatenmark unterrühren. Dazu dann noch die passierten Tomaten und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Datteln kommen jetzt auch noch dazu.
5. Das Ganze sollte 20min bei leicht geöffnetem Deckel und niedriger Temperatur köcheln, bis die Karotten gar sind.
6. Die Kirschtomaten vierteln und untermischen. Für ca. 5min mit köcheln lassen.
7. Während dem Köcheln, die Nudeln zubereiten.
8. Wenn du möchtest, kannst du die Soße noch mit einem Pürierstab noch feiner pürieren.
9. Nudeln zu der Soße dazu geben und umrühren.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺

Bundesländer und Hauptstädte:

