

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- suche nach vierblättrigen Kleeblättern
- lege Gesichter oder Tiere aus Gemüse und Obst (Fotos wie das aussehen kann, haben wir auf Seite 2 für euch vorbereitet)



6-11 Jahre:

- Geheimsprache erfinden
- Luftballontanz spielen (wie das geht sagen wir euch auf der nächsten Seite)

STRENG GEHEIM



ab 12 Jahre:

- Comic selber erstellen
 - Hier haben wir ein Video, das ihr euch dazu anschauen könnt:
<https://www.youtube.com/watch?v=kxP49XABphU>
- Gemüselasagne kochen (ein Rezept haben wir auf einer der nächsten Seiten für euch vorbereitet)



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

Scherzaufgabe des Tages:

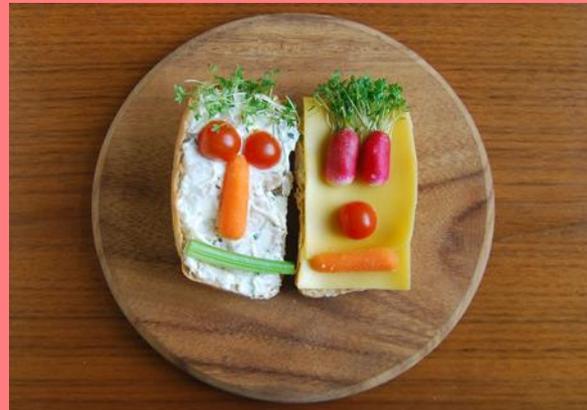
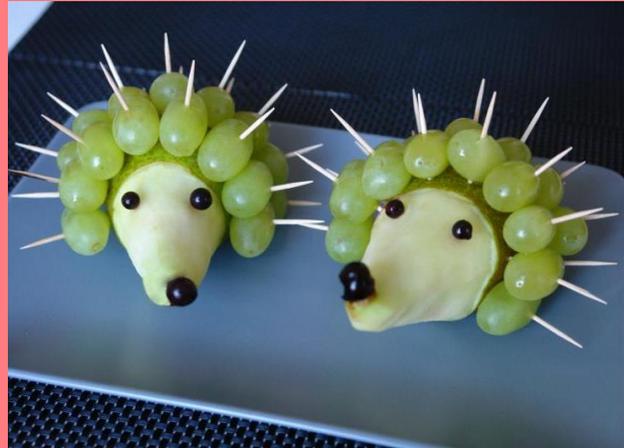
Welcher Stuhl bewegt sich auf und ab?

Die Lösung erfahrt ihr am Montag 😊

*Lösung von Donnerstag, den 23.04.2020:
Der Schneemann.*



Gesichter und Tiere aus Gemüse und Obst:



Luftballontanz:

Du brauchst:

- Luftballon
- Musik

So geht's:

1. Es gibt zweier Teams und jedes Team hat einen Luftballon.
2. Der Luftballon wird zwischen die beiden Körper eines Teams geklemmt. Die Hände müssen auf den Rücken, der Luftballon darf nämlich nicht berührt werden.
3. Jetzt wird die Musik angemacht und die Paare tanzen zur Musik. Dabei darf man den Luftballon nicht verlieren.
4. Man soll also so lange wie möglich durchhalten und tanzen, ohne den Luftballon zu berühren und ohne das er runter fällt.

Viel Spaß!

Rezept Gemüselasagne:

Du brauchst:

- 150g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Zucchini
- 200g Champignons
- 150g Möhren
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote (à ca. 200g)
- 2 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 1 Dose (ca. 200ml) stückige Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 1-2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 30g Butter oder Margarine
- 30g Mehl
- 150ml Gemüsebrühe
- 300ml Milch
- 125g geriebener Käse
- Geriebene Muskatnuss
- ca. 9 Lasagneplatten
- Fett



So geht's:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini waschen und Champignons putzen und säubern. Möhren schälen und waschen. Paprika waschen, vierteln und entkernen.
2. Jetzt die Zucchini, die Champignons, die Möhren und die Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinzu und ca. 5min anbraten. Mit Tomaten ablöschen, Knoblauch hinzu, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die getrockneten Kräuter unterrühren. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen und mit Brühe und Milch ablöschen. Ca. 5min kochen lassen und 50g Käse einrühren. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Abwechselnd Béchamel-Soße, Lasagneplatten und Gemüse in eine gefettete Auflaufform (ca. 2 Liter) schichten. Mit Lasagneplatten und Gemüse abschließen.
6. Dann 75g Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 Grad) ca. 35min backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen und dann direkt servieren.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺