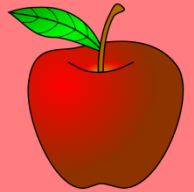


Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Apfel beißen (einfach einen Apfel in eine Schüssel mit Wasser und versuchen ihn mit dem Mund aus dem Wasser zu heben)
- bei einem Fehlersuchbild die Fehler suchen (ein Fehlersuchbild haben wir für euch auf der nächsten Seite)

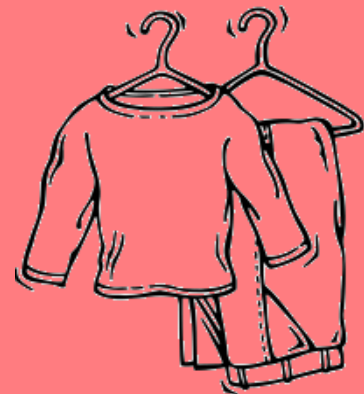


6-11 Jahre:

- Gesichtsmaske selber machen (eine Idee haben wir für euch auf der dritten Seite vorbereitet)
- eine Bildergeschichte malen ☺

ab 12 Jahre:

- Klamotten ausmisten
- Waffeln backen (ein Rezept findet ihr auf Seite 3)



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



Rätsel des Tages:

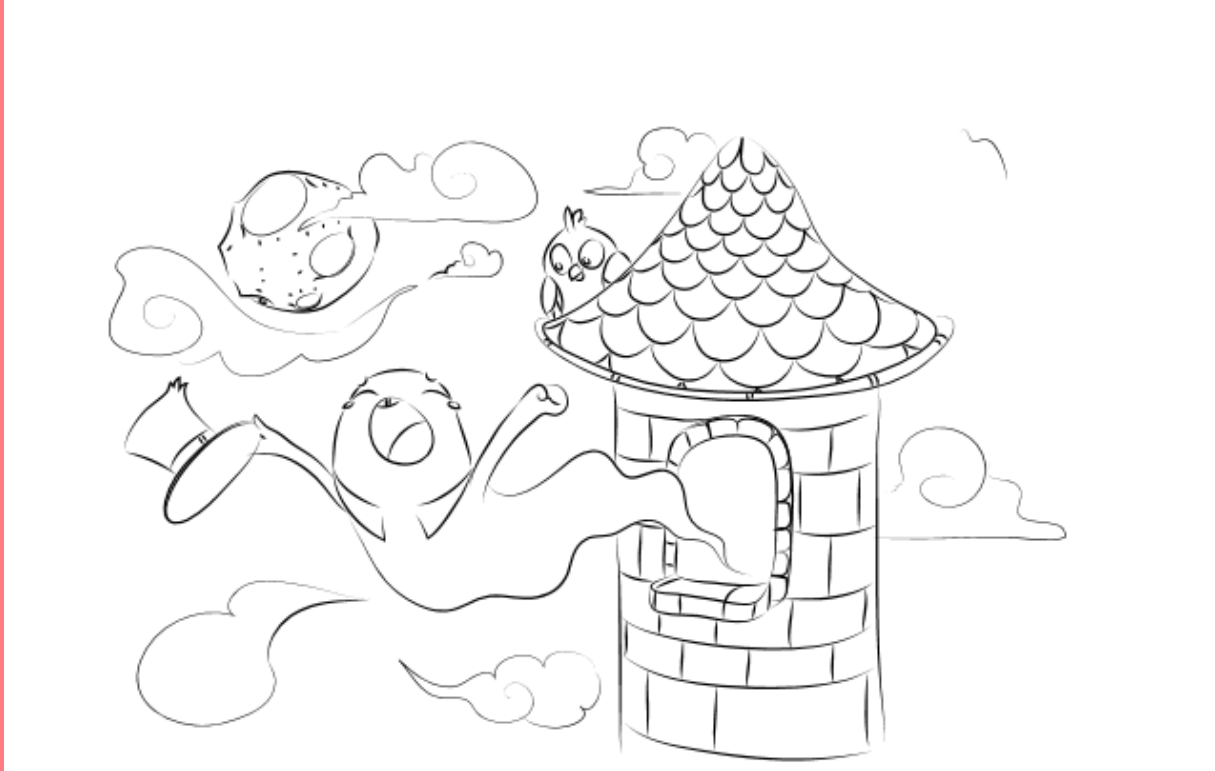
Vier Beine hat es und läuft doch nicht.
Federn hat es und fliegt doch nicht.
Immer steht es mäuschenstill,
denn wer drin liegt, nur Ruhe will.

Die Lösung erfahrt ihr am Montag ☺

Lösung von Donnerstag, den 02.04.2020:
„Hi Kollege, schlag ein!“



Fehlersuchbild: (finde die 10 Fehler auf dem unteren Bild)



Schoko-Gesichtsmaske:

Du brauchst:

- Ungesüßtes Kakaopulver
- Honig
- Kokosöl oder Olivenöl
- Schüssel und Löffel

So wird es gemacht:

1. Gebe zwei Teelöffel Kakaopulver und zwei Teelöffel Kokosöl oder drei Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel.
2. Das Ganze kommt dann kurz zum Erwärmen in die Mikrowelle, damit man es gut verrühren kann.
3. Dazu kommt dann ein Esslöffel Honig.
4. Wenn die Masse nicht mehr warm ist, kannst du sie mit deinen Fingern auf dein Gesicht auftragen.
5. Lasse die Maske 10 Minuten auf deinem Gesicht, dann kannst du sie wieder abwaschen.

Man kann die Maske sogar essen!

Viel Spaß!

Waffel-Rezept:

Du brauchst: (für ca.15 Waffeln)

- 500g Mehl
- 4 Eier
- 125-150g Zucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- ca. 500ml Milch
- 125g weiche Butter

So wird es gemacht:

1. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
2. Schlage jetzt das Eigelb mit dem Zucker schaumig.
3. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und gebe es langsam zu der Eigelb-Zucker-Masse hinzu.
4. Dann kommt die Milch und die Butter dazu.
5. Am Schluss musst du den Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Dann portionsweise in das vorgeheizte Waffeleisen füllen und backen! Am besten das Waffeleisen immer wieder zwischendurch mit etwas Öl bestreichen.
7. Wenn du willst kannst du dann noch Puderzucker auf die Waffeln streuen.

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit!