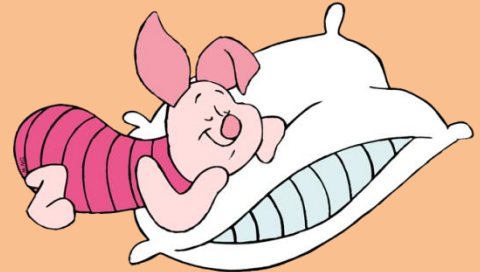


# Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

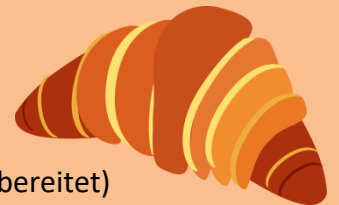
## 3-6 Jahre:

- Gänseblümchenkette selber machen
- Mittagsschlaf machen



## 6-11 Jahre:

- Schleim selber herstellen (eine Anleitung für euch ist auf der nächsten Seite)
- gefüllte Hörnchen backen



## ab 12 Jahre:

- Fotorätsel lösen (auf der nächsten Seite haben wir eins für euch vorbereitet)
- beim Frühjahrsputz helfen



Weitere Ideen findet ihr unter:  
[www.kigaportal.com](http://www.kigaportal.com)  
[www.raetseldino.de](http://www.raetseldino.de)

### **Scherzaufgabe des Tages:**

Welchen Tisch kann man essen?

Die Lösung erfahrt ihr morgen 😊

Lösung von Montag, den 13.04.2020:  
Zwei Pelze.



## Anleitung Schleimherstellung:

### Du brauchst:

- 2 Tassen Speisestärke
- 1 Tasse Wasser
- Lebensmittelfarbe



### So geht's:

1. Gebe erst die Speisestärke in eine Schüssel. Dann kommen Wasser und Lebensmittelfarbe hinzu.
2. Mische alles mit deinen Händen zusammen, es kann ein bisschen dauern, bis sich alles gut vermischen lässt.
3. Schon ist der Schleim fertig. Jetzt kannst du ausprobieren wie er sich anfühlt, z. B. wenn du ihn zu einer Kugel rollst und ihn dann einfach auf deiner Hand liegen lässt. Merkst du wie sich die Konsistenz verändert?

Viel Spaß damit! 😊

## Rezept gefüllte Hörnchen:

### Du brauchst:

- Blätterteig
- Schinken/ Käse/ Paprika/... (alles was du darin haben möchtest)
- Milch zum Bestreichen

### So geht's:

1. Lege den Blätterteig aus und schneide ihn in Dreiecke. Am einfachsten geht das, wenn du erst Quadrate schneidest und diese dann in der diagonale halbiert.
2. Bestreiche dann ein Dreieck mit Milch und lege deine Füllung darauf. Deine Füllung darf aber nicht größer als das Blätterteig-Dreieck sein.
3. Jetzt kannst du das Dreieck, mit der breiten Seite angefangen, aufrollen und auf das Backblech legen.
4. Das kannst du jetzt mit allen Dreiecken genauso machen.
5. Bevor du das Backblech in den Backofen schiebst, bestreiche noch alle Hörnchen mit etwas Milch.
6. Dann sollten die Hörnchen bei 200 Grad, ca. 10-15min backen, bis sie goldgelb sind.

Guten Appetit! 😊



# Was ist das?

## Bilderrätsel



---

---



---

---

## Lösung Bilderrätsel:

