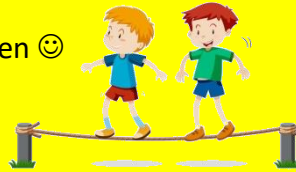


Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- mach das heutige Experiment: Farbenspiel im Teller (wie das geht, sagen wir dir auf der nächsten Seite)
- auf einer Linie auf dem Boden balancieren ☺



6-11 Jahre:

- Irrgartenrätsel (eines haben wir für euch auf der vorletzten Seite vorbereitet)
- auf dem Trampolin hüpfen ☺



ab 12 Jahre:

- Fotoalbum erstellen (entweder Fotos ausdrucken und in ein Buch kleben oder über Internetseiten wie z. B. Cewe, Pixum, etc)
- Nudelauflauf mit Gemüse kochen (ein Rezept haben wir für euch auf der nächsten Seite)

Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de



Scherzaufgabe des Tages:

Welche Birne fault nicht?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen ☺

Lösung von Dienstag, den 24.04.2020:

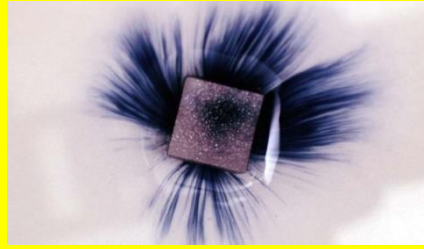
Der Globus.



Experiment: Farbenspiel im Teller

Das brauchst du:

- einen flachen Teller
- einen Zuckerwürfel
- Tinte



So geht's:

1. Fülle den flachen Teller mit ein wenig kaltem Wasser.
2. Nimm dir dann deinen Zuckerwürfel und tropfe ein bis zwei Tropfen Tinte darauf. Lege den Zuckerwürfel dann vorsichtig in das Wasser auf den Teller.
3. Schon geht es los und du kannst dieses Farbenspiel beobachten.

Viel Spaß! ☺

Rezept Nudelaufbau mit Gemüse:

Das brauchst du: (für zwei Personen)

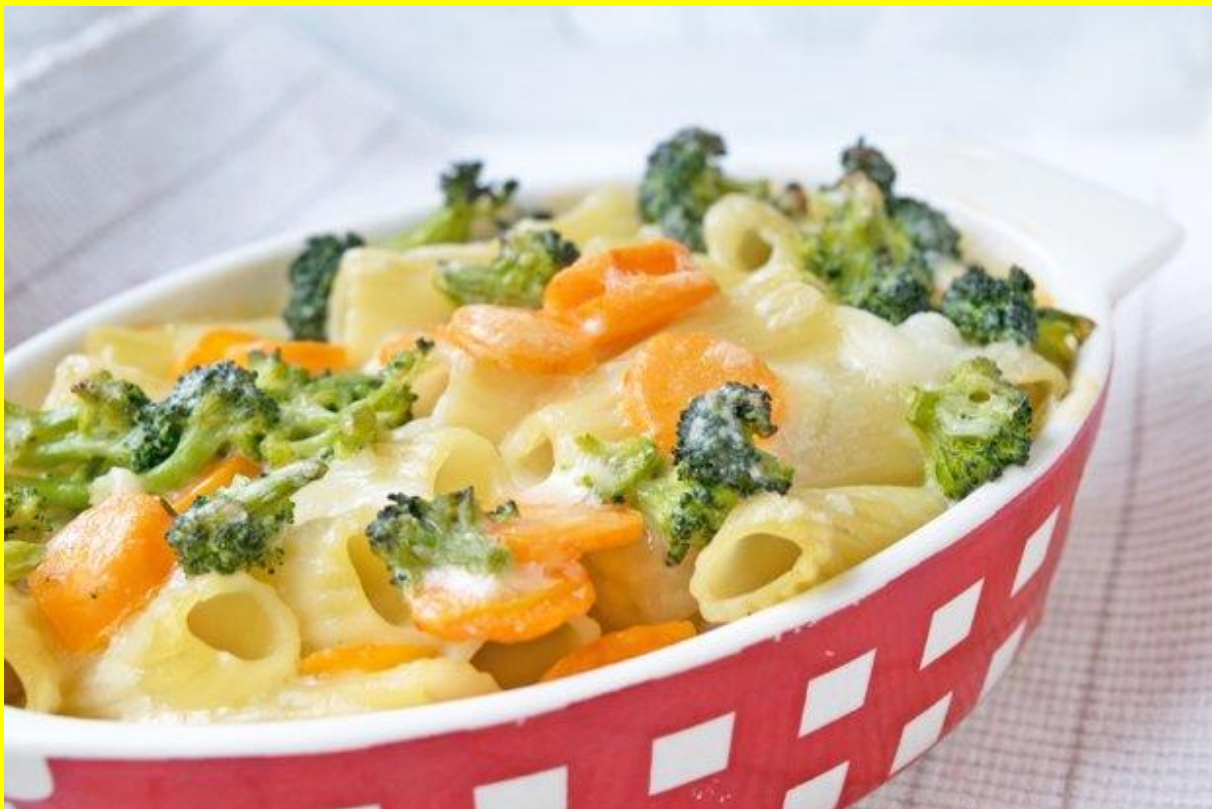
- Salz und Pfeffer
- 1 Möhre
- 1 Mini-Brokkoli (ca. 80 g)
- 150 g kurze Nudeln (z. B. kurze Makkaroni, Spirelli oder Farfalle)
- 4 getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2-3 Stängel Basilikum
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 Ei
- 100 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 kleine ofenfeste Portionsformen (je ca. ½ l Inhalt)
- Butter für die Formen

So geht's:

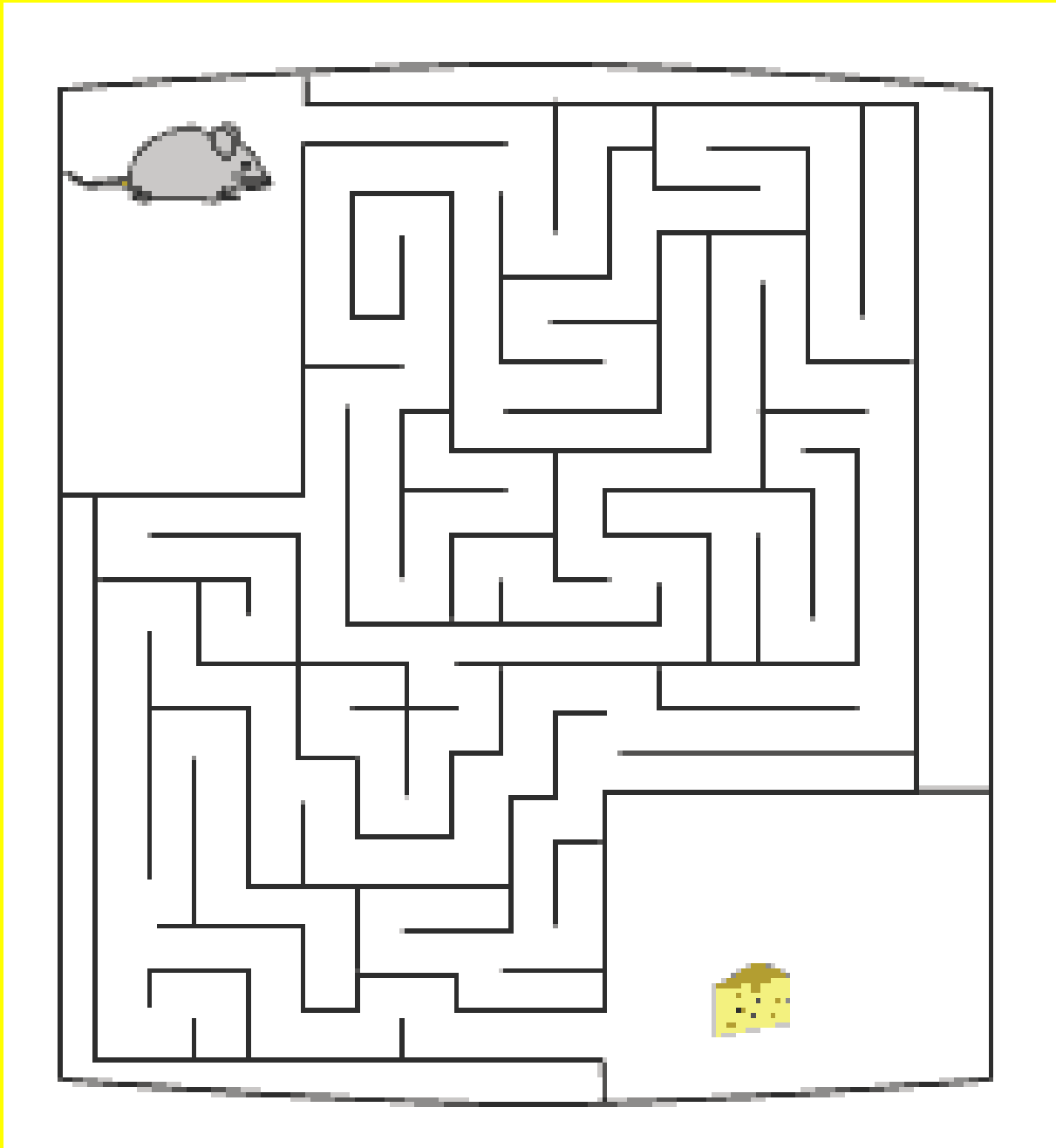
1. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und kräftig salzen. In der Zwischenzeit die Möhre schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli waschen, die kleinen Röschen teilen, Stiele und Stamm klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, weißen Teil schräg in Stücke schneiden, zartes Grün in feine Ringe schneiden und beiseitelegen.
2. Die Nudeln nach Packungsangabe im sprudelnd kochenden Wasser bissfest garen. Ca. 2min vor Ende der Nudelzeit Möhre, Brokkoli und weiße Frühlingszwiebelstücke mit in den Topf geben. Sofort wieder aufkochen und zugedeckt knapp 2 min kochen.
3. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Formen mit Butter ausfetten.

4. Die Gemüse-Nudel-Mischung in ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
5. In einer Schüssel die Gemüse-Nudel-Mischung mit gut der Hälfte des Reibekäses, den getrockneten Tomaten und den Basilikumblättern mischen. Alles auf die beiden Förmchen verteilen.
6. Das Ei in eine Schüsselchen schlagen und mit der Crème fraîche verquirlen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Eicreme mit 1 kräftigen Prise Muskat, dem Pfeffer und 1 kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann auf den Nudeln verteilen. Den restlichen Käse darübersteuen.
7. Die Aufläufe im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 30 min goldbraun backen. Wer eine knusprige Käsekruste haben möchte, erhöht die Temperatur in den letzten 10 min um 20 Grad. Die Portionen mit dem Frühlingszwiebelgrün betreuen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!



Irrgartenrätsel: (zeichne den Weg von der Maus zum Käse ein)



Die Lösung gibt's auf der nächsten Seite 😊

Lösung Irrgartenrätsel:

