

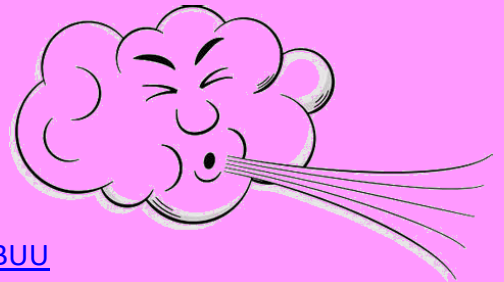
Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Gegenstände auf der Hand balancieren ☺
- Stelle dich raus und beobachte den Wind. Von wo kommt er? Und wohin weht er?

6-11 Jahre:

- Tisch decken ☺
- Baue eine Kugelbahn selber
 - Hier ist ein Beispiel, wie ihr das machen könntet:
<https://www.youtube.com/watch?v=R48BGaVMBUU>



ab 12 Jahre:

- spiele Brezelschnappen (auf der nächsten Seite zeigen wir euch, wie das funktioniert)
- mache Ofengemüse mit Kartoffeln (wie das geht, beschreiben wir euch auf der nächsten Seite)

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



Rätselaufgabe des Tages:

Was passiert mit einem weißen Stein, wenn er ins rote Meer geworfen wird?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen ☺

Lösung von Montag, den 04.05.2020:
Einen Bruch.



Spiel Brezelschnappen:

Das brauchst du:

- Wäscheleine
- Salzbrezeln



So geht's:

Die Brezeln werden auf die Wäscheleine gefädelt. Dann wird die Wäscheleine so hoch gehängt, dass du gerade so mit dem Mund drankommen kannst. Die Hände bleiben hinter dem Rücken während dem Spiel, sie dürfen nicht benutzt werden. Die Aufgabe ist es, so schnell wie möglich alle Brezeln von der Wäscheleine aufzuessen.

Wenn du es schwieriger möchtest, kannst du auch die Wäscheleine ein wenig höher hängen, sodann du springen musst, um die Brezeln erwischen zu können.

Viel Spaß! ☺

Rezept Ofengemüse mit Kartoffeln:

Du brauchst:

- Gemüse deiner Wahl
- Kartoffeln

So geht's:

1. Erst wird das Gemüse gewaschen und geschnitten.
2. Den Backofen kann man schon auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Würzen kannst du, wie du möchtest. Grundsätzlich gilt: Salz und getrocknete Kräuter direkt mit aufs Blech geben. Auch frische Kräuter wie Rosmarin oder Thymian kann man prima dazu legen. Empfindliche Kräuter wie Basilikum oder Minze sollten erst nach dem Backen hinzugegeben werden, damit ihr Aroma nicht verloren geht.
4. Wie lange das Ofengemüse im Ofen backen muss, steht in dieser Tabelle:

Aubergine (in Scheiben)	10-15 min
Aubergine (halbiert)	40 min
Blumenkohl (in Röschen)	25-30 min
Blumenkohl (ganz)	Ca. 50 min
Brokkoli (in kleinen Röschen)	15 min
Brokkoli (ganz)	40 min
Fenchel (in ca. daumengroße Stücke)	25 min
Grüner Spargel (ganz)	10-15 min
Kartoffel (ca. 5 cm, halbiert)	30 min
Karotten (in ca. 10 cm lange Streifen)	25 min
Karotten (in Scheiben)	30-35 min
Knoblauch (ganze Knolle, halbiert)	30 min
Hokkaido-Kürbis (in Spalten)	30 min
Paprika (in Streifen)	15 min

Pilze (Austernpilze, Champignons, Kräuterseitlinge – je nach Größe ganz, halbiert oder geviertelt)	15-20 min
Rote Beete (halbiert)	25-30 min
Süßkartoffeln (in ca. 10 cm lange Streifen)	25 min
Weißer Spargel (ganz)	25 min
Zucchini (in Scheiben)	10-15 min
Zucchini (halbiert)	25 min

