

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Ich sehe was, das du nicht siehst (Aufräum-Edition)
- Die Sendung mit der Maus anschauen; um 11:30 Uhr läuft sie unter der Woche auf WDR und am Sonntag auf KiKa ☺



6-11 Jahre:

- Mensch-Ärgere-Dich-Nicht in groß (wie das geht, erklären wir euch auf der nächsten Seite)
- ein Fehlersuchbild machen (eins haben wir für euch auf der vorletzten Seite vorbereitet)

ab 12 Jahre:

- Mau-Mau spielen
 - Eine gute Spielanleitung haben wir hier für euch gefunden:
<https://www.spielanleitung.org/mau-mau.html>
- Kartoffelgratin selber machen (ein Rezept dafür, haben wir auf einer der nächsten Seiten für euch vorbereitet)



Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de



Rätselaufgabe des Tages:

Sie hängen auf Bäumen, im Keller und im Grase. Sie fliegen im Sommer den Menschen um die Nase. Was ist es?

Die Lösung erfahrt ihr am Montag ☺

Lösung von Donnerstag, den 07.05.2020:

Die Verkehrsinsel.



Zusätzliche Information:

Ab nächste Woche, also die Woche vom 11.05.-15.05., wird es wöchentliche Beschäftigungsideen geben. Das bedeutet es wird für jede künftige Woche eine PDF-Datei geben, die aber ausführlicher sein wird. ☺

Spielanleitung Mensch-Ärgere-Dich-Nicht in groß:Du brauchst:

- Zeitungsblätter
- (Schaumstoff-)Würfel

So geht's:

Mit Zeitungsblättern (eventuell in kleine Stücke geschnitten) wird ein Parcours durch die Wohnung gelegt. Die Eltern und die Kinder selbst sind die Spielfiguren. Nun wird reihum gewürfelt und entsprechend der Augenzahl auf den Zeitungsblättern vorgerückt. Wer auf ein Feld gelangt, auf dem bereits ein*e Mitspieler*in steht, darf diese*n rauswerfen. Wer zuerst den ganzen Parcours durchlaufen hat, gewinnt.

Viel Spaß! 😊

Rezept Kartoffelgratin:Das brauchst du:

- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 1 EL gehackter Thymian
- 800 g Kartoffeln
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 2 TL Butterlökchen

So geht's:

1. 250 ml Milch und 250 ml Schlagsahne in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 EL gehacktem Thymian würzen
2. 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, z. B. Leyla) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Auflaufform (700 ml Inhalt) mit Butter einfetten. Kartoffeln schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit 50 g geriebenem Emmentaler und 2 TL Butterlökchen bestreuen.
4. Im heißen Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 30-35 min backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Fehlersuchbild:

(finde die 10 Fehler im Bild Nr.1, indem du das Bild mit dem Bild Nr. 2 vergleichst)

Viel Spaß! ☺

Bild Nr. 1:

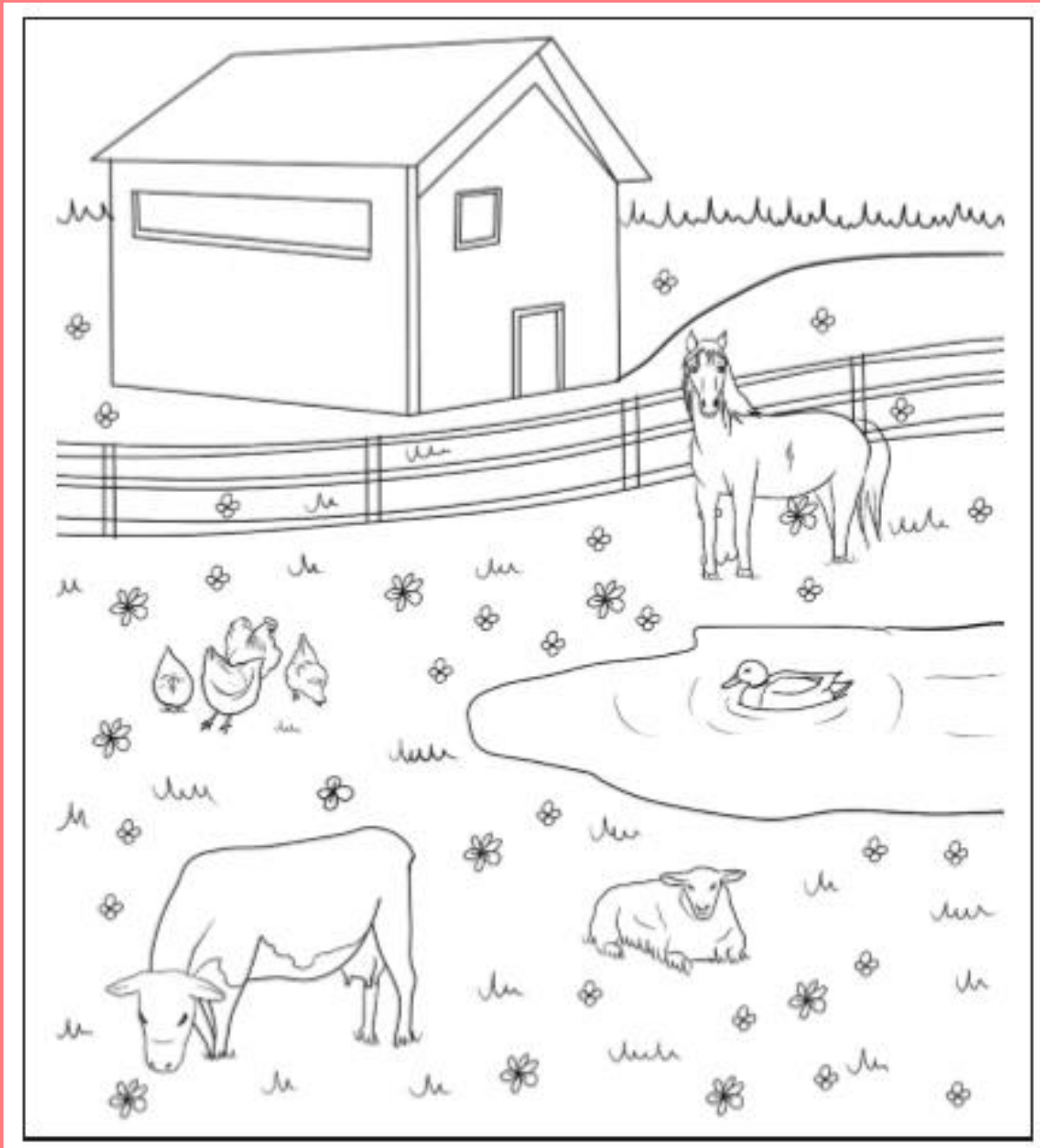
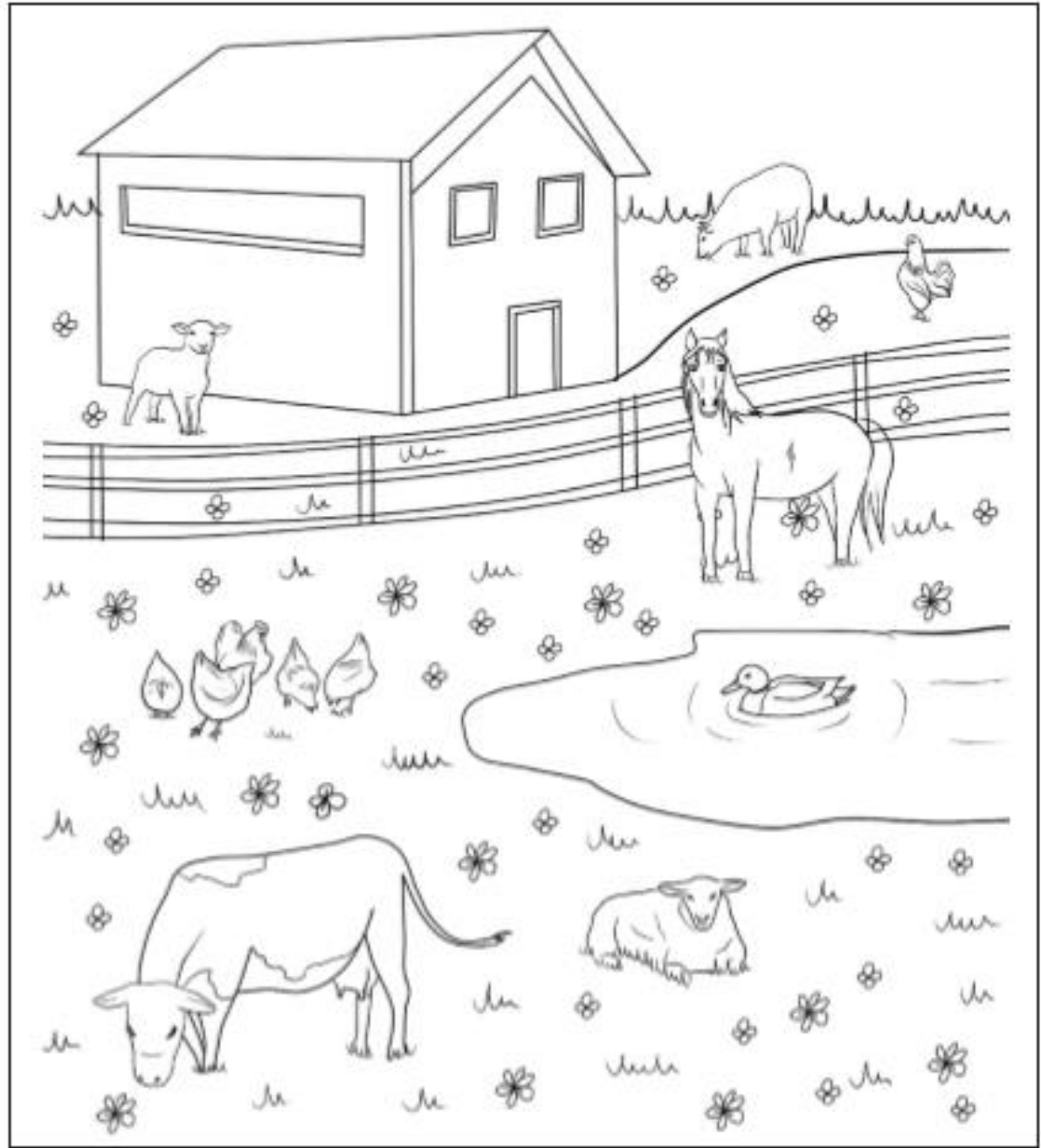


Bild Nr. 2:



Lösung Fehlersuchbild:

