

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

PAPIERFLIEGER-DARTS

SCHNECKENRENNEN

SOFTEIS





PAPIERFLIEGER-DARTS

Material:

- Papier (DIN A4)
- Hula-Hoop Ring, altes Bettlaken, Stück Pappel/ Papier oder großer Pappkarton

Anleitung:

Bastelt aus dem DIN A4 Papier einen Flieger. Dann wird das Ziel aufgestellt. Das Ziel soll rund sein, weswegen ein Loch in das alte Bettlaken oder das Stück Pappel/ Papier geschnitten werden soll. Dann soll versucht werden dieses Loch zu treffen. Das Ziel wird so an der Wand befestigt, dass es etwas über der Kopfhöhe der Spieler ist. Das Ziel kann auch im Raum aufgestellt werden, so dass der Flieger dadurch fliegen muss.

Spielvariationen:

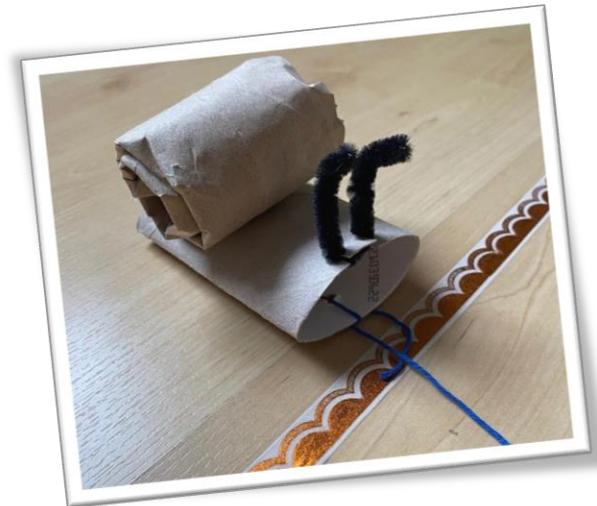
- 1. Gegeneinander: Wer trifft das Ziel häufiger?*
- 2. Mit der schwächeren Hand werfen oder mit verbundenen Augen.*



SCHNECKENRENNEN

Material:

- Packpapier (oder Zeitungspapier)
- leere Klorollen
- Pfeifenreiniger
- Stifte
- Wolle
- Kleber + Schere



Anleitung:

Klopapierrolle zusammenknicken und an einem Ende einen Schlitz einschneiden. Der Schlitz soll circa 1cm vom Rand entfernt und rund 3cm lang sein. Am anderen Ende der Klopapierrolle zwei kleine gerade Schnitten vom Rand aus machen.

Das Packpapier/Zeitungspapier falten: Es soll etwa 5-7cm breit sind und 50cm lang. Das wird nun wie ein Schneckenhaus aufgerollt, mit Kleber fixiert und das Ende spitz zusammengefaltet. Diese Spitze wird jetzt in den Schlitz in die Klopapierrolle gesteckt und gut festgeklebt.

Aus Pfeifenreiniger oder einem anderen Material die Fühler formen und an den kleinen Schlitzten befestigen, man kann auch Pappe dafür nehmen. Schneidet nun ein langes Stück wolle ab. Je länger das Band, umso größer die Rennstrecke. Am Kopf der Schnecke unten ein kleines Loch machen und die Wolle dort festbinden. Das andere Ende um einen Stift binden, der den Kindern gut in der Hand liegt.

Die Rennstrecke (Start&Ziel) am Boden markieren und los gehts! Die Kinder müssen nun die Wolle „aufrollen“ und bewegen so die Schnecke ins Ziel.

SOFTEIS (ohne Eismaschine)

Zutaten:

500 ml Sahne

1 Dose gezuckerte Kondensmilch („Milchmädchen“)

Topping nach Wahl (z.B. Obst, Smarties, Streusel)



Zubereitung:

Sahne steif schlagen und anschließend mit der Kondensmilch vorsichtig verrühren. Dies in eine Form geben, am besten eine flache (Auflauf-)Form, dann kühlt es schneller durch. Die Masse dann für 2-3 Stunden ins Gefrierfach geben. Schon ist das Eis fertig und kann mit Zutaten eurer Wahl dekoriert werden.

