

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

BEWEGUNGSWÜRFEL

REGENBOGEN-ZAUBER

QUARK-SCHIFFCHEN





BEWEGUNGSWÜRFEL

Material:

- Würfel
- 4 Kuscheltiere oder Gegenstände

Anleitung:

Aus den 4 Gegenständen wird ein Spielfeld gelegt. In diesem Feld sitzen dann die Spieler. Ein Spieler fängt an zu würfeln. Je nachdem welche Zahl gewürfelt wurde, muss der Spieler in dieser Fortbewegungsart drei Runden um das Spielfeld drehen. Bei gutem Wetter kann man das Spiel auch im Garten machen.

- 1 = Krabbeln
- 2 = auf einem Bein hüpfen
- 3 = mit beiden Beinen geschlossen hüpfen
- 4 = Hoppserlauf
- 5 = rückwärtsgehen/ -laufen
- 6 = gehen/ laufen (normal)

Das Spiel ist beendet, wenn der Spieler jede der sechs Fortbewegungsarten durch hat, also mindestens einmal jede Zahl gewürfelt hat.

Variation 1: Mit mehreren Spielern: Die Zeit wird gemessen. Gewonnen hat der, der am schnellsten fertig war.



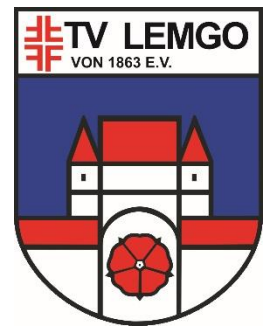
REGENBOGEN-ZAUBER

Material:

- Küchenrolle
- bunte Filzstifte
- 2 Gläser
- Wasser

Anleitung:

Nehmt ein Blatt Küchenrolle und faltet es 2-3 mal, so dass ihr einen schmalen Streifen habt. Dann wird der Streifen in 3 gleiche Felder eingeteilt. Die äußeren Felder werden in Regenbogenfarben angemalt (beide möglichst gleich), die Mitte wird frei gelassen. Nun werden zwei Gläser mit Wasser gefüllt. Die Enden des angemalten Streifens in je ein Glas geben, so dass sie im Wasser sind. Jetzt können die Kinder beobachten, wie sich der Regenbogen von selbst fertig anmalt. Das funktioniert auch mit vielen weiteren Mustern.



QUARK-SCHIFFCHEN

Zutaten:

1-2 Packungen Croissant-Teig

2 Eier (eins zum Bestreichen)

40 g Butter

90 g Zucker

250 g Quark

20 g Speisestärke

1 Pck. Vanillezucker

Obst nach belieben (z.B. Apfel oder Heidelbeeren)



Zubereitung:

1 Ei mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Butter schmelzen lassen und langsam unter die Ei-Zucker Masse rühren. Den Quark gemeinsam mit der Speisestärke dazugeben und gut unterrühren.

Obst waschen und ggf. in kleine Stücke schneiden. Croissant-Teig ausbreiten und in die Dreiecke unterteilen. Einen Esslöffel (je nach Größe der Teigzuschnitte) Quarkmasse jeweils in die Mitte geben und das Obst darauf verteilen. Nun die Ecken übereinanderschlagen und festdrücken (richtig gut zusammendrücken, sonst gehen sie beim Backen wieder auf).

Die Schiffchen mit Abstand auf ein Backblech setzen. Ein Ei verquirlen und mit einem Pinsel die Schiffchen bestreichen. Für ca. 20 Minuten bei 180° C Umluft backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.