

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

BALLON-FLIEGENKLATSCHEN-CHALLENGE

DIE PUSTENDE FLASCHE

PIZZASTANGEN





TV LEMGO
Jugend

BALLON-FLIEGENKLATSCHEN- CHALLENGE

Material:

- Fliegenklatsche (alternativ: Kochlöffel, Pfannenwender)
- Luftballon
- Stühle

Anleitung:

Der Spieler nimmt die Fliegenklatsche (als Schläger) und muss den Luftballon mit dem Schläger hochhalten. Dabei muss der Spieler verschiedene Aufgaben erledigen.

Aufgabe 1: Slalom-Parcours aus Stühlen aufbauen und hin- und zurückgehen und dabei den Luftballon in der Luft halten.

Aufgabe 2: Der Luftballon wird gegen die Wand gespielt und wird, wenn er zurückkommt, direkt mit einem Kontakt wieder an die Wand gespielt.

Aufgabe 3: Der Spieler hält den Luftballon hoch während er/sie kleine Kreise läuft.

Aufgabe 4: Der Ball wird nun hochgehalten, indem der Spieler immer abwechselt Vor- und Rückseite des Schlägers verwendet.

Aufgabe 5: Nun soll der Luftballon durch die Beine gespielt werden ohne runterzufallen.

Gerne könnt ihr euch auch andere Aufgaben überlegen ;)



DIE PUSTENDE FLASCHE

Material:

- eine Flasche
- 1 Pck. Backpulver
- Essig
- ein Ballon



Anleitung:

Zuerst füllt Ihr ein Päckchen Backpulver in die Flasche, darauf gebt Ihr ca. 3 Esslöffel Essig. Das Gemisch wird anfangen zu schäumen und zu zischen. Die kleinen Chemiker werden begeistert sein, wie gut man die Reaktion beobachten und sogar hören kann. Nun stülpt Ihr den Luftballon schnell über den Flaschenhals. Erst hängt der Ballon noch am Flaschenhals runter, doch das wird sich gleich ändern...

Das Backpulver und der Essig reagieren miteinander und mit dem Sauerstoff. Dabei setzen sie Kohlendioxid, also CO_2 , frei. Das Kohlendioxid ist bekanntermaßen gasförmig und versucht nun, sich zwischen die übrigen Luftteilchen in der Flasche zu quetschen, die dadurch ebenfalls mehr Platz benötigen. Da es in der Flasche langsam eng wird, muss das Gasgemisch eben auf den Luftballon ausweichen und breitet sich nun in diesem aus, wodurch er zu wachsen beginnt.

PIZZASTANGEN

Zutaten:

Pizzateig für ein Blech (selbstgemacht oder gekauft)

1 Dose Pizzasauce

geriebener Käse

Olivenöl

Gewürze

Knoblauch (nach Belieben)



Zubereitung:

Pizzateig ausbreiten und mit der Tomatensauce bestreichen. Wer mag kann die Sauce noch mit Gewürzen wie Oregano oder Basilikum verfeinern, es gibt aber auch schon gute fertige Saucen zu kaufen. Oder falls ihr ein Rezept habt, macht die Sauce gerne selbst.

Dann geriebenen Käse auf der Pizza verteilen. Im Anschluss die Pizza in schmale Streifen schneiden und diese jeweils einmal in der Mitte zusammenklappen. Nun können die Stangen aufgedreht werden, so dass die typische Form entsteht.

Diese auf ein Backblech legen. Öl mit Kräutern (z.B. Oregano, Basilikum, italienische Kräuter) und wer mag Knoblauch verrühren und die Pizzastangen damit bestreichen. Bei 180° C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

(Tipp: Nicht zu viel Sauce/Käse nehmen, sonst quillt es an den Seiten raus.)