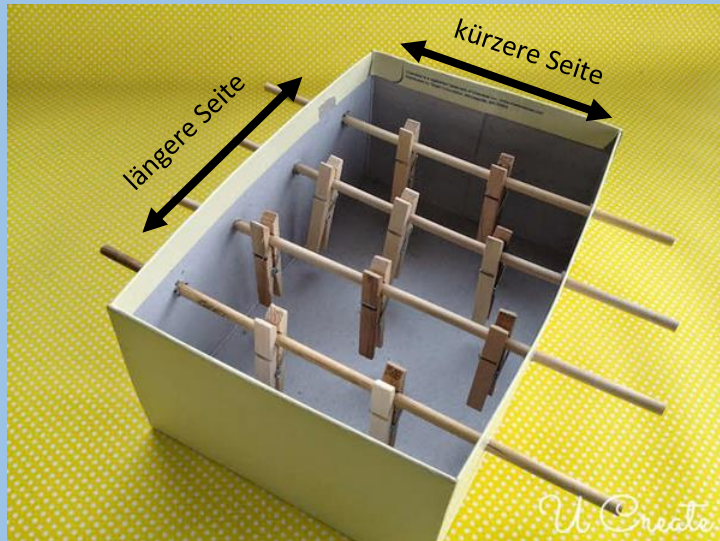


Bastel- und Spielidee

Mini-Kicker

Du brauchst:

- einen Schuhkarton (ohne Deckel)
- vier lange Strohhalme oder Holzstäbchen
- zehn Wäscheklammern
- ein Lineal, einen Stift und eine Schere
- einen kleinen Ball (z.B. einen Tischtennisball)
- optional: Dekoration



Wie versprochen haben wir für euch ein paar neue Spiel-, Bastel-, Rätsel- und Kochideen zusammengestellt 😊

Wir wünschen euch viel Spaß beim Ausprobieren!

Euer Team des Offenen Ganztags 😊

So bastelst du einen Mini-Kicker:

1. Messe an den längeren Seiten deines Schuhkartons ab, wo du die vier Löcher stechen willst. Das machst du am besten, wenn du die Hälfte der Seite abmisst und dir danach zwei Punkte auf jeder Hälfte einzeichnest. Das gleiche wiederholst du auf der anderen langen Seite des Kartons. Achtung: Die vier Punkte auf den gegenüberliegenden Seiten müssen die gleichen Abstände haben!

2. Zeichne unten auf den beiden kürzeren Seiten des Schuhkartons ein, wo die Tore sein sollen, und schneide sie aus. Mache die Tore so hoch, dass dein Ball gut durchpasst.

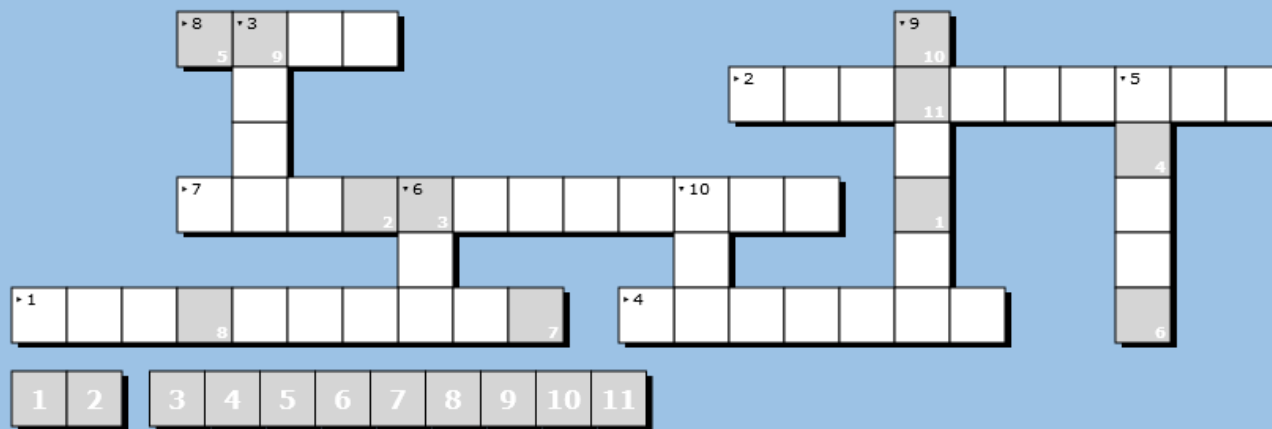
3. Stecke die langen Strohhalme durch die Löcher.

4. Mache die Wäscheklammern an den Strohhalmen fest. Du benötigst an den zwei äußeren Strohhalmen jeweils zwei, und an den inneren Strohhalmen jeweils drei.

5. (Fast) Fertig! Jetzt kannst du deinen Kickerkasten frei nach deinen Ideen (z.B. in der Farbe deines Lieblingsteams) dekorieren. Du könntest zudem die Gesichter deiner Lieblingsspieler ausschneiden und auf die Wäscheklammern kleben, oder du malst diesen einfach selber Gesichter auf.

Kreuzworträtsel

Schwierigkeitslevel: leicht



1. Wie heißt unsere Rektorin mit Nachnamen?
2. In welchem Fach musst du Addieren, Subtrahieren, Multiplizieren und Dividieren?
3. Wo finden größere Veranstaltungen in der Schule statt?
4. In welcher Klasse macht man den Quali? In der...
5. Was brauchst du damit dein Füller schreibt?
6. Was steht an der Tür des offenen Ganztags?
7. Wie heißen die schulischen Übungen, die du Zuhause erledigen musst?
8. Für welches Spiel brauchst du eine Scheibe und Pfeile?
9. Wofür steht das C in PCB?
10. Englisch Wort für Tschüss

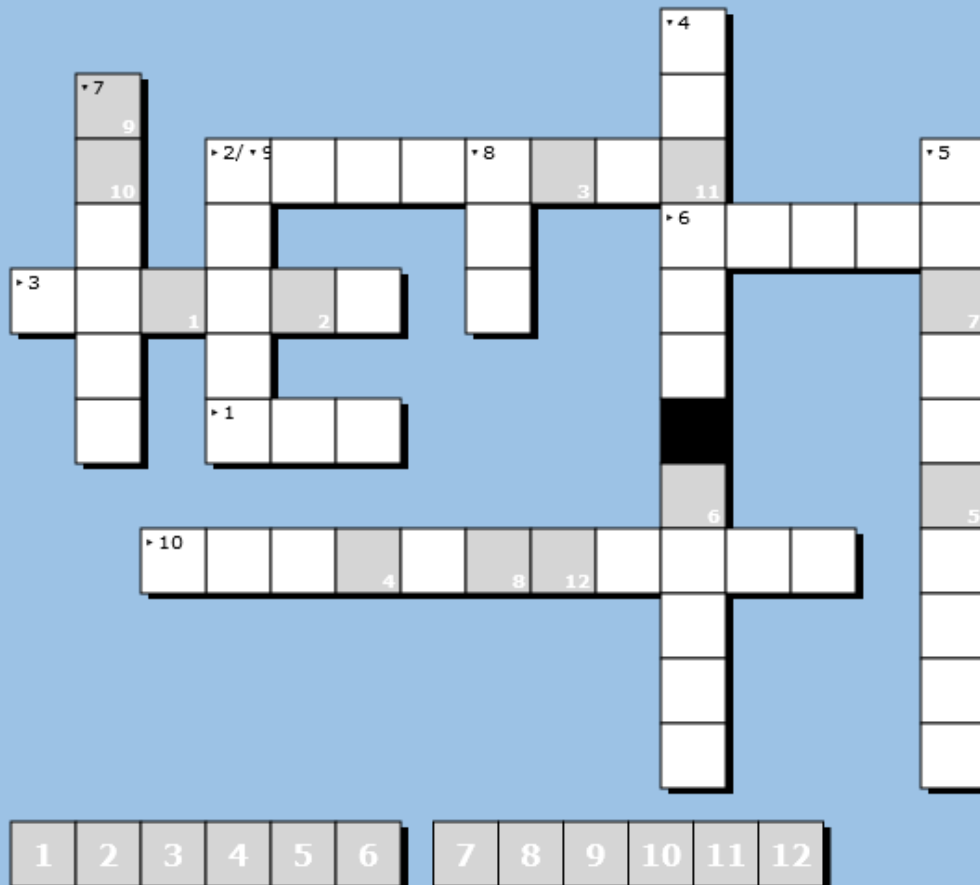
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>

Die Kreuzworträtsel könnt ihr auch online ausfüllen:

Leicht: <https://www.kreuzwort-raetsel.com/raetsel/kreuzwortratsel-2097>

Mittel bis Schwer: <https://www.kreuzwort-raetsel.com/raetsel/kreuzwortratsel-2098>

Schwierigkeitslevel: mittel bis schwer



1. Was ist die Hauptstadt von Italien?
2. Wie viele Bundesländer hat Deutschland?
3. Was ist das englische Wort für Handy?
4. Wer ist der Präsident der Vereinigten Staaten?
5. Was kann man sehen, wenn Sonnenlicht auf einen Regentropfen trifft und gebrochen wird?
6. Wie heißt das amerikanische Technologieunternehmen, dessen Name mit einer beliebten Obstsorte übersetzt werden kann?
7. Wie heißt das japanische Zahlenrätsel?
8. Anderes Wort für Tierpark
9. Wie heißt das Tier, das ein Sternzeichen ist und in Spanien gegen Toreros kämpft?
10. Was heißt auf Italienisch Tschüss?

Rezept

Schokofrüchte



Zutaten

- Obst nach Belieben (z.B. Kiwis, Erdbeeren, Weintrauben, Bananen)
- 3 Tafeln Schokolade (Vollmilch, Zartbitter... was ihr am liebsten mögt)
- Holzspieße

Zubereitung

1. Setzt einen Topf mit Wasser auf und erhitzt es (Vorsicht: nicht kochen!). Dann stellt ihr einen kleineren Topf in dieses Wasserbad. Brecht die Schokolade in Stücke und schmelzt sie in dem kleinen Topf.
2. Während die Schokolade schmilzt, könnt ihr schon mal die Früchte waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Früchte steckt ihr dann auf die Holzspieße.
4. Wenn die Schokolade ganz flüssig ist, könnt ihr sie vom Herd nehmen. Taucht jetzt die Fruchtstücke an den Spießen in die Schokolade und lasst sie kurz über dem Topf abtropfen. Anschließend legt ihr die Schokofrüchte zum Trocknen auf einen Teller. Nach zwei Stunden sind die Schokofrüchte getrocknet und bereit zum Verzehr.

Quelle: Geolino. Schokofrüchte. Verfügbar über: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/9730-rtkl-rezept-schokofruerche> (letzter Zugriff: 4.5.2020)



Schokolade selber dekorieren

Du brauchst:

- Kuvertüre deiner Wahl (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
- Backblech, Backpapier, Schüssel, Topf und Messer
- Dekorationszutaten, z.B.
Trockenobst
zerkrümelte Kekse, Salzbrezeln
Smarties
Toffee- oder Karamellstückchen
Chili
Marshmallows



Quelle: <https://www.chocri.de/wissensbereich/schokolade-selber-machen/schokolade-dekorieren>

Und so einfach geht's:

1. Hacke die Kuvertüre in grobe Stücke.
2. Gib ungefähr 2/3 der Stücke in eine Schüssel und lasse sie über einem warmen Wasserbad schmelzen. Achte darauf, dass die Temperatur des Herds nicht zu hoch ist! Sobald die Schokolade geschmolzen ist, kannst du die Schüssel vom Herd nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren.
3. Du kannst jetzt einen Teil deiner gewünschten Zutaten ebenfalls unterrühren.
4. Belege ein Backblech mit Backpapier und gieße die flüssige Kuvertüre so darauf, dass Tafeln (á ca. 15x10cm) oder andere Formen entstehen.
5. Du kannst nun deine Schokolade nach Belieben verzieren. Wenn du mit deinem Kunstwerk zufrieden bist, stelle die Schokolade kalt und lasse sie mindestens eine Stunde ruhen.
6. Fertig! Wenn du deine Schokokreationen verschenken willst, kannst du sie noch in Gold-, Silber- oder Klarsichtfolie wickeln.



Quelle: <https://nicestthings.com/2017/12/diy-schokoladentafeln-selber-machen-last-minute-geschenkidee/>