SPIELIDEEN FÜR ZUHAUSE

OSTERDECO

Osterhasen- Eierbecher aus Papier basteln.
Ihr braucht:

- Tonpapier in verschiedenen Farben
- Filz oder Buntstifte
- kleine, bunte Wattekugeln
- Schere

Schneidet ihr ein ca. 13-14 cm langes und ca. 4 cm breites Rechteck, (als Vorlage könnt ihr normaler Eierbecher nehmen), sowie ein Paar Hasenohren aus Papier.
Die Kinder können mit Stiften ein lustiges Gesicht und Ohren anmalen und eine Wattekugel als Nase festkleben.
Die Enden des Papierstreifens aufeinander kleben, sodass in die runde Öffnung ein Ei gestellt werden kann. Die Ohren befestigen.
So einfach könnt ihr eure Eierbecher gestalten.

Schon ausprobiert.

SPIELKÜCHE

Habt ihr ein alter stabilen Karton im Keller oder in der Garage? Ihr könnt mit eure Kinder eine Spielküche für den Kinderzimmer basteln (bauen).
Ihr braucht:

- Einen großen Karton
- Stifte
- Schere
- Flaschendeckel oder Teelichtern ohne Kerzen

Dreht ihr Karton um. Die Herdplatte mit einer Schablone (Küchenschussel) zwei oder vier mal aufzeichnen. Die Große musst ihr für ihre Spieltöpfe einpassen.
Die Kinder können Herdplatte an ihre Lieblingsfarbe anmalen.
Für die Knöpfe am Herd ihr könnt Flaschendeckel oder kleine Teelichte ohne Kerzen benutzen.
Ofenfenster und Schublade könnt ihr entweder zeichnen oder ausschneiden. Zahlen auf die Knöpfe aufschreiben und ihr seid fertig.
Ihre Kinder können jetzt Mittagessen für die Puppe vorbereiten.

Schon gestalten.

BACKEN

Ein einfaches Rezept für Anfänger.

PIZZASCHLANGE

Ihr braucht:

- 280g Mehl
- ½ Packung Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 55 ml Olivenöl
- 100 ml Warmes Wasser
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine gelbe Paprika
- 160 ml passierte Tomaten
- Tomatenmark
- 4 Scheiben Salami
- 80 g geriebener Pizza Käse
- Oregano
- 1 Prise Pfeffer

1. Mehl mit der Trockenhefe und dem Salz vermischen.
2. Wasser und Öl dazu geben.
3. Alles verkneten und eine Stunde an einem warmen Ort lassen.
4. In der Zwischenzeit passierten Tomate und Tomatenmark in einen kleinen Topf gießen.
5. Olivenöl, Salz,Pfeffer und Oregano dazu geben.
6. Alles verrühren und ca.10 Minuten auf dem Herd kochen.
7. die Zwiebel und Paprika in ringe schneiden.
8. Die Salami in kleine Stücke zupfen.
9. Backblech mit Backpapier belegen.
10. Teig aus die Arbeitsfläche kneten. Ein Stuck Teig für den Kopf abnehmen und eine Kugel formen.
11. Aus der restlichen Teig eine Schlange formen.
12. Tomatensoße auf die Schlange verstreichen. Die Salami, Paprika und Zwiebel belegen.
13. Den Käse zum Schluss streuen.
14. Die Rosinen als Augen in den Kopf drücken. Paprika Zunge im Mund einstecken.
15. 20 Minuten bei 200 Grad backen.