



**Liebe Eltern,**

**hier nun wie versprochen, die nächsten Ideen und Anregungen zum „Corona-Zeitvertreib“.**

**Wir hoffen, dass sie trotz dem ganzen Stress die Zeit mit ihren Kindern genießen können. Das schöne Wetter bietet sich ja an seine Zeit draußen zu verbringen und etwas Sonne zu tanken.**

**Wir haben noch keine neuen Informationen, wann die Kita wieder öffnet, aber laut Ministerium soll am 15.4. eine Entscheidung getroffen werden.**

**Wir werden sie natürlich umgehend informieren, wann und wie es weiter geht.**

### **Mikado-Spiel für draußen**

**Sammeln sie doch beim nächsten Spaziergang durch den Wald kleine Stöcke.**

**Die Enden kann man farbig anmalen oder markieren und schon hat man sein eigenes MikadoSpiel.**

**Die Stöcke werden in der Mitte ausgeschüttet.**

**Danach beginnt der jüngste Spieler. Er würfelt mit dem Farbwürfel.**

**Jetzt versucht er ganz vorsichtig einen Stab in dieser Farbe aus dem Stapel zu entfernen, ohne zu wackeln bzw. andere Stäbe zum Wackeln zu bringen.**

**Daraufhin erhält er den Mikadostab.**

**Hat kein anderer Stab gewackelt, versucht er einen weiteren Stab dieser Farbe zu ergattern.**

**Wackeln einer oder mehrere der anderen Stäbe, bekommt er nur noch diesen einen Stab und der nächste Spieler ist mit Würfeln und Ziehen an der Reihe.**

**Wer die meisten Stäbe hat, hat gewonnen.**

**Natürlich kann man dieses Spiel auch ohne Würfel spielen.**



## Kleine Batelrunde



Ostereier mit Streifen aus Papier gebastelt



Osterhasen—Handabdrücke



Kleine Übung zum Schneiden.

Verschiedene Linien aufmalen und abschneiden

## Kleine Kresseraupe

Kresse ist ganz einfach zu säen und vor allen Dingen wächst sie schnell, so dass die Kinder schnell etwas sehen und probieren können.





### Zutaten für lecker süße Osterhäschen

200 g Magerquark  
100 g Zucker  
8 Esslöffel Öl  
6 Esslöffel Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
400 g Mehl  
1 ganzes Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

Quark verrühren und nach und nach mit Zucker, Ei, Vanillezucker, Milch, Öl und einer Prise Salz vermengen.

Danach das Backpulver und zwei Drittel des Mehls unterheben.

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Nun den Teig mit dem letzten Drittel Mehl mittels des Knethakens des Handrührgerätes oder per Hand gut durchkneten.

Klebt der Teig noch, wird zusätzliches Mehl untergearbeitet.

Aus einem Stück davon formt ihr eine Teigrolle.

Diese legt ihr nun zu einer Art Schlinge und drückt sie an der sich kreuzenden Stelle etwas fest.

Schon ist der lustige Hasenkopf fertig.

Legt ihn und weitere auf diese Weise geformte Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backt sie im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 15-20 Minuten.

Schaut einfach immer wieder während des Backens nach den Häschen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Zum Schluss nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!!!



## Schöne Zuckerkristalle herstellen



Das tolle Experiment geht kinderleicht und das Ergebnis sieht super aus.

Diese Anleitung und viele andere tolle Experimente (z.B. Kühl pads selber herstellen) finden sie auf der Internetseite

[www.simplyscience.ch](http://www.simplyscience.ch)

## Für Rätselfreunde







**Liebe Grüße  
Euer Kita-Team**