

Mittelstufe Unterhaltung und Beschäftigung

Maloney hören...

...und eine Zeichnung dazu erstellen
...coole Sätze von Maloney aufschreiben
...und eine Zusammenfassung verfassen

- Am Teich den Frosch- und Krötenlaich beobachten und protokollieren.
- Bärlauch sammeln und Bärlauchbutter machen (den Bärlauch erkennst du am Duft. Er riecht nach Lauch/Knoblauch).
- In einen Blumentopf Sonnenblumen oder andere Samen säen.
- nach Rezept etwas kochen
- eine Bildergeschichte gestalten
- Oma und Opa einen Brief schreiben

Rezept

MÜESLI-RIEGEL

- 100 g feine Haferflocken
- 50 g Haferkleie
- 25 g Walnüsse
- 25 g Haselnüsse
- 20 g Pistazien
- 8 getrocknete Aprikosen
- 1 Handvoll getr. Cranberrys

- 6 EL Honig
- 6 EL Agavendicksaft
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 2 EL Sesamöl

Weisse Schokoladendrops Vollmilch-Schokoladendrops Essbare Augen

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Nüsse (bis auf die Mandeln), Cranberrys und Aprikosen mit dem Sesamöl in einen Mixer geben und klein hacken lassen.

Mischung in eine Pfanne geben, Honig, Agavendicksaft und gehobelte Mandeln zufügen und für 3–4 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei konstant umrühren.

Pfanne von der Hitze nehmen, Haferflocken und Haferkleie unterrühren. Müesliriegelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu einem ca. 1 cm hohen Rechteck formen.

Müesliriegelmasse für ca. 15–20 Min. im vorgeheizten Backofen backen, bis

sie goldbraun ist. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann noch warm in Riegel schneiden.

Schokoladendrops getrennt über den heißen Wasserbädern schmelzen. Das erste Drittel der Riegel darin eintunken und zurück auf das Backpapier legen. In die noch feuchte Schokolade die essbaren Augen drücken. Riegel dann trocknen lassen und in die Blechdose legen oder gleich naschen!

Für die Version ohne Schokolade bist du bereits nach dem 4. Rezeptschritt fertig. Du kannst deine Müesliriegel dann einfach noch mit Butterbrotpapier und Bindfaden einwickeln – fertig! Lagern kannst du die Müesliriegel in einer gut verschliessbaren Blechdose oder Plastikbox. Bei kühleren Temperaturen sollten sich die Riegel so etwa zwei Wochen halten lassen.



Rezept

SPAGHETTI MIT WÜRSTCHEN

Zutaten für 4 Personen

- 450 g Wiener Würstchen
- 500 g Spaghetti
- 1 Dose gewürfelte Tomaten à 400 g
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- etwas Basilikum
- Salz und Pfeffer

etwas Wasser aufgiessen damit die Sauce wirklich sämig bleibt.

In der Zwischenzeit eine grosse Pfanne mit Salzwasser aufkochen. Die Würstli in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und die Spaghettli vorsichtig hindurchstechen.

Dann die Spaghettli mit den Würstli nach Packungsanleitung weichkochen.

Die Spaghettli-Würstli abgiessen und auf die Teller verteilen.

Kurz bevor die Sauce fertig ist etwas Basilikum dazugeben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschliessend die Sauce über den Spaghettli-Würstli verteilen.



Zwiebel schälen und klein hacken. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig andünsten. Dann die gewürfelten Tomaten ein wenig anbraten. Danach mit Salz und den Pfeffer würzen und mit etwas Wasser aufgiessen.

15 Minuten köcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht.

Jetzt den Knoblauch dazugeben und auf auf kleiner Stufe eine halbe Stunde köcheln lassen. Je länger desto besser wird die Sauce. Zwischendurch immer wieder mit

Bastelanleitung Sockentier Hase

Möchtest du auch so einen süssen Hasen haben? Kein Problem, das geht ganz einfach und schnell.

Platziere Augen und Nase und nähe sie an. Voilà – dein Hase ist fertig.

Du brauchst:

- 1 Socke
- ca. 300 g Reis
- 2 Augen und eine Nase (Knöpfe oder Kulleraugen)
- 2 Satinbändchen à 50 cm
- Nadel, Faden, Schere

Anleitung:

Fülle deine Socke zu zwei Dritteln mit Reis. Schnüre mit einem Satinband den Hals ab, so entsteht der Körper und der Kopf.

Schnüre oben den Kopf ab, dann halbiere den oberen Teil, und schon hat dein Hase Ohren.



Hallo,
wir sind die
Sockentiere!

IMPRESSUM

Lindolino

Die «Lindolino»-Post ist eine Publikation der Lindenapotheke AG für die jüngste Leserschaft und erscheint zweimal jährlich mit dem «Lindenblatt».

Redaktion

Carol Schafroth, Rachel Zimmermann

Bildquellen

Jonathan Mühlemann, Carol Schafroth, Rachel Zimmermann

Der nächste «Lindolino» erscheint im Dezember 2020.

Unterhaltungs- und Beschäftigungsideen [pdf, 831 KB]

- Wochen- oder Tagesplan erstellen. Zeiten für Schulaufgaben, Ämtli, Musik, Spiel und TV eintragen.
 - Den Sport und die Bewegung nicht vergessen und in der Woche einplanen: joggen, Velo fahren, eine gewisse Anzahl Runden ums Haus rennen.
 - Ältere Kinder könne einen Tag in der Woche für das Mittagessen zuständig sein: Rezept auswählen, Einkaufsliste schreiben, Kochen und Servieren.
 - Forschungsaufträge: In der Natur oder im Haus gibt es einiges zu erforschen: Geräusche, Materialien, Insekten, Pflanzen...
 - Die Zeit nutzen, Lücken im Schulstoff aufzuarbeiten. Zum Beispiel mit Apps.
-

Spiel-, Bastelvorschläge und Geschichten für Kindergarten-Kinder

[Die kleine Waldmaus ist noch ein bisschen zu früh aufgewacht.docx \[docx, 62 KB\]](#)

[Hasengesichter Malen.docx \[docx, 405 KB\]](#)

[Hubert Hases Wundereier.docx \[docx, 51 KB\]](#)

[Macht euer eigenes Osterwürfelspiel.docx \[docx, 229 KB\]](#)

[Osterhasenmärchen.docx \[docx, 31 KB\]](#)

[Osternest.docx \[docx, 911 KB\]](#)

[Spiele für drinnen und draussen.docx \[docx, 999 KB\]](#)

[Spiele für Zuhause.pdf \[pdf, 981 KB\]](#)

[Waldspaziergang.docx \[docx, 297 KB\]](#)

Bastelideen für alle

[Basteltipp Hase auf Tisch Schwierigkeitsgrad 1-2.pdf \[pdf, 435 KB\]](#)

[Basteltipp kleine Hühnerfarm Schwierigkeitsgrad 1 \[pdf, 609 KB\]](#)

[Basteltipp Küken am Schnürchen Schwierigkeitsgrad 1 \[pdf, 382 KB\]](#)

[Basteltipp Osterhase mit Köpfchen Schwierigkeitsgrad 1.pdf \[pdf, 654 KB\]](#)

[Basteltipp Stapelhühner Schwierigkeitsgrad 1 \[pdf, 332 KB\]](#)

[Basteltipp Vogelschau Schwierigkeitsgrad 2.pdf \[pdf, 365 KB\]](#)
