

Naturmurmelbahn

Du benötigst:

- Naturmaterial (z.B.Eicheln, Nüsse, Schneckenhäusle, Zapfen, Äste,...)
- einen Schuhkartondeckel



- Farben
- Kleber
- Murmel

Für deine lustige Naturmurmelbahn sind deiner Phantasie keine Grenzen gesetzt. Lege einen Start / Ziel fest und dann klebe die Naturmaterialien so auf dass die Murmel einen Weg findet, also achte darauf dass der Abstand bei deiner Straße so groß ist, dass die Murmel durchrollen kann. Bevor du die Zapfen etc. hin klebst, kannst sie noch anmalen / Gesichter darauf malen.

Viel Spaß!

Naturwindlicht



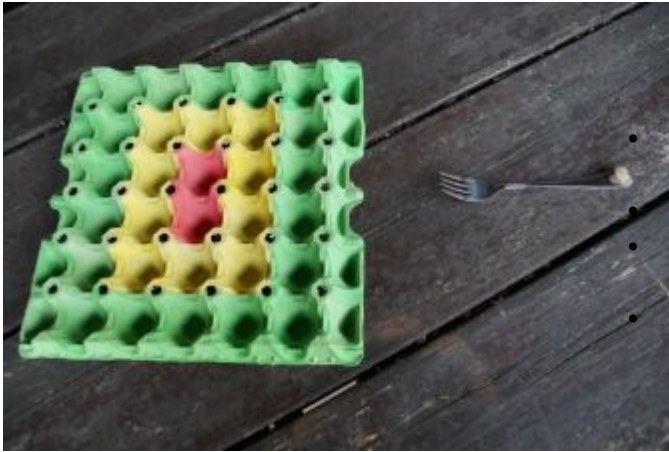
Du benötigst:

- ein Glas (Marmeladenglas, Einweckglas,...)
- Äste
- Kleber (am besten Heißkleber)
- Naturmaterial und Bänder zur Deko

Das Glas muss sauber und fettfrei sein, damit der Kleber hält. Nun schneide die Äste auf die Länge oder länger wie das Glas ist ab und klebe sie nacheinander um das Glas. Achtung der Heißkleber ist wirklich heiß!!

Nun kannst du dein Glas noch verzieren, wenn du magst.

Viel Spaß !



Schleudermaschine

Du benötigst:

- einen quadratischen Eierkarton (steht vom 07.05. - 10.05.21 vor den Kindergärten)
- Wasserfarbe und Pinsel
- Eicheln, Nüsse, Bonbons oder Knöpfe als Wurfgegenstand
- für jeden Spieler eine Gabel

Wir bemalen den Eierkarton so, dass wir einen grünen Außenring , einen gelben Mittelring und ein

rotes Zielfeld haben.

Wir spielen reihum. Jeder Spieler hat eine Gabel vor sich liegen, deren Zinken zum Spielbrett hin nach oben zeigen. Der erste Spieler legt den Wurfgegenstand auf das Griffende der Gabel und drückt die Zinken mit Schwung herunter.

Landet der Wurfgegenstand im: → grünen Bereich: 1 Punkt
→ im gelben Bereich: 2 Punkte
→ im roten Bereich: 3 Punkte

Viel Spaß !!

Home- Rally

Unter : www.melanie-graesser.de kann man ein schönes Spiel für alle runter laden.

Viel Spaß !

Erdbeer- Crumble

ein leckeres Rezept (gefunden auf Chefkoch.de)

Zutaten für 3 Portionen:

500g Erdbeeren
200g Mehl
200g Zucker
100g Butter

Mehl, Zucker und Butter in Schüssel geben und zu Streusel kneten.
Erdbeeren waschen, putzen und in einen Auflaufform geben, mit den Streuseln bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 -15 Minuten goldbraun backen.

Mit Vanille-Eis oder Vanillesauce servieren.

Guten Appetit!

