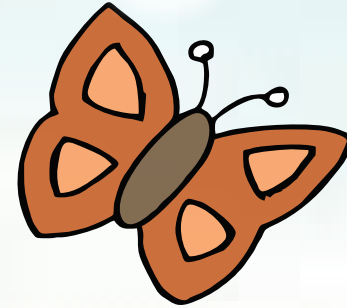
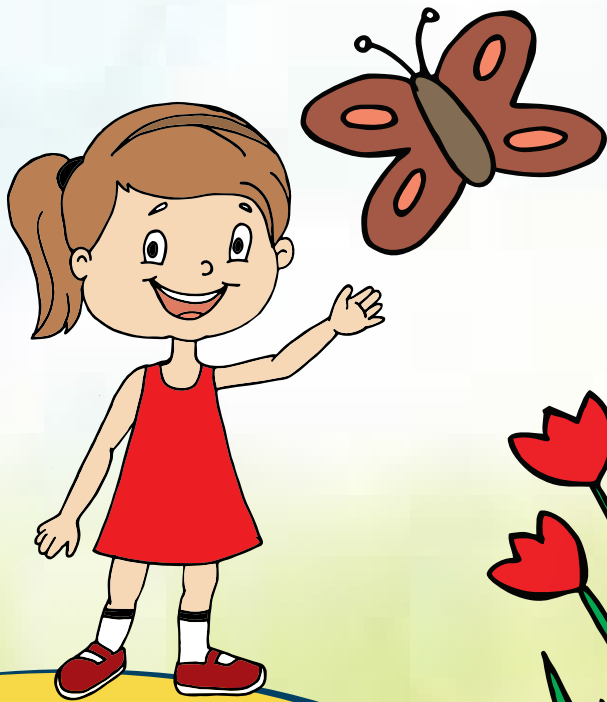


SCHATZTRUHE

RegioKIDS



August

RegioKIDS

Sommer, Sonne, Urlaub

Hallo liebe Kinder,

die zweite Sommer-Spezial-Ausgabe ist da.

Ich hoffe ihr konntet eure Zeit bisher genießen und habt fleißig gebastelt.



Heute gibt es zwei verschiedene Rezepte, eines mit Mango und eines mit Wassermelone- doch nicht wie ihr denkt. Lasst euch überraschen! Außerdem eine Anleitung für eine Blumenkrone und zwei Bastelanleitungen für Tiere, die in einem Garten leben.

Viel Spaß!



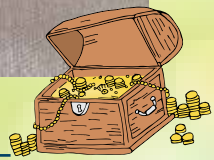
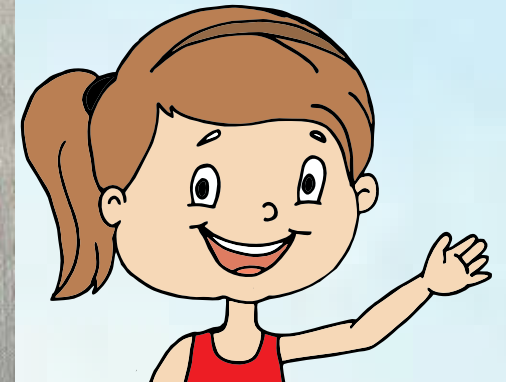
Marienkäfer aus einer Klopapierrolle

Marienkäfer sind Insekten und leben auf der ganzen Welt, nur nicht im Meer, am Nordpol oder Südpol. Du kennst sie aber wahrscheinlich aus dem Garten, von Wiesen oder Wäldern.

Du benötigst:

- Klopapierrolle
- Schwarzes und rotes Buntpapier
- Wackelaugen
- Kleber
- Schere
- Filzstift

Für deinen eigenen Marienkäfer schneidest du zuerst einen schwarzen Streifen aus dem Papier aus, welcher so breit wie die Klopapierrolle hoch ist. Diesen wickelst du um die Rolle und befestigst ihn hinten mit dem Kleber. Danach schneidest du zwei Fühler aus dem schwarzen Papier und zwei Flügel aus dem roten Papier aus. Auf die Flügel malst du nun noch mit dem Filzstift schwarze Punkte. Der letzte Schritt ist es die Flügel, sowie die Fühler festzukleben und die Wackelaugen zu befestigen. Schon bist du fertig!



Mango-Slush/Smoothie

Wer kennt nicht das Slush-Eis aus Schwimmbädern oder von Volksfesten. Heute machen wir unser eigenes Slush-Eis/Smoothie aus nur 3 Zutaten.

Du benötigst:

- 500 Gramm gefrorene Mangowürfel
- 1 große Banane
- Saft von 1 bis 2 Limetten
- Schluck Wasser oder Eiswürfel

Die Mangowürfel holst du besser schon ein wenig früher aus dem Gefrierschrank, denn sie müssen ein paar Minuten antauen. Wenn sie nicht mehr allzu gefroren sind, gibst du alle Zutaten in einen Mixer oder in ein großes Gefäß mit einem Pürierstab. Nun mixt du solange bis der Slush eine cremige Konsistenz hat.



Balancierender Vogel

Vögel sieht und hört man jeden Tag. Wir basteln heute einen Vogel, der zwar nicht fliegen, aber überall stehen kann.

Du benötigst:

- Buntpapier
- Schere
- Bleistift
- Kleber

Los gehts!

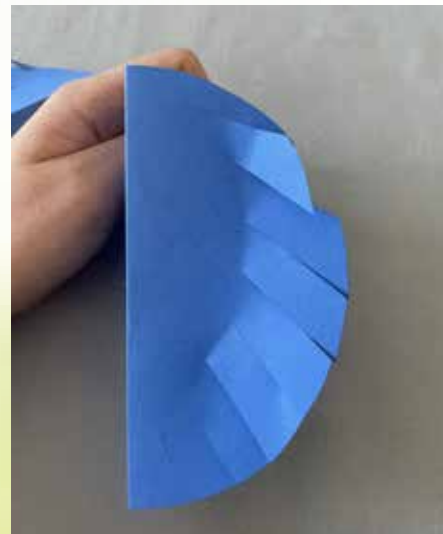
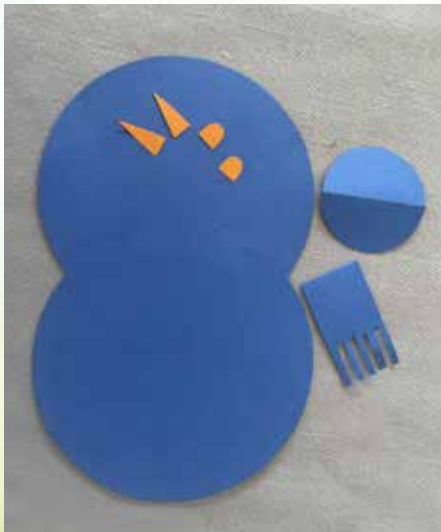
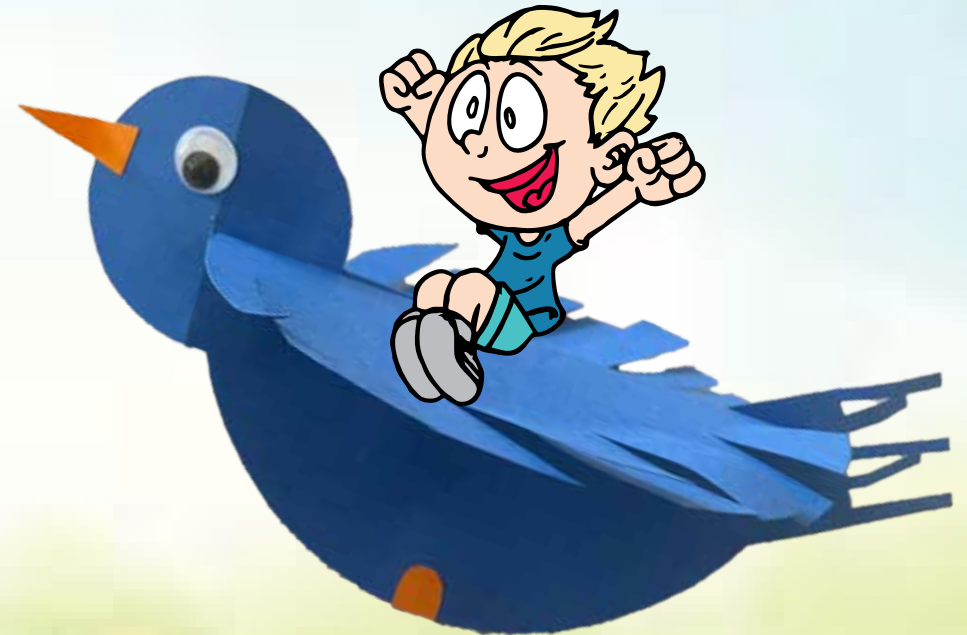
Zuerst nimmst du ein Papier, malst zwei Kreise darauf und schneidest diese aus. Als Nächstes faltest du beide Kreise einmal in der Mitte und machst kleine Einschnitte an einer Seite.



Anschließend schneidest du noch Kopf, Schwanz, Augen, Schnabel und Füße des Vogels aus und klebst danach alles zusammen. Die Flügel sollten so angebracht werden, dass der Vogel Gleichgewicht hat.

Schau mal, wie ich das gemacht habe.

Schon sind wir fertig und du kannst dein selbst gebasteltes Vögelchen überallhin mitnehmen.



Wassermelonen-Kekse

Du fragst dich jetzt bestimmt, ob Kekse aus Wassermelone überhaupt schmecken. Vielleicht, aber wir backen heute Kekse, die nur aussehen wie eine Wassermelone.

Du benötigst:

- 150 Gramm weiche Butter
- 120 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei
- 350 Gramm Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- Lebensmittelfarbe in rot und grün
- Schokotropfen oder Leinsamen, Rosinen, Sonnenblumenkerne



Zuerst rührst du die weiche Butter mit dem Zucker schaumig. Danach gibst du das Ei und Backpulver dazu und vermengst es kräftig. Anschließend werden die restlichen Zutaten dazugegeben und gut durchgeknetet. Nun teilst du den Teig in drei Portionen ein, circa 3/5 für rot und je 1/5 für grün und ungefärbt. Frage hierzu eventuell einen Erwachsenen um Hilfe. Zu diesen

Teilen gibst du jeweils ein paar Tropfen der passenden Farbe dazu und knetest den Teig gut durch. Der grüne und ungefärbte Teil bleibt in einer Kugelform, der rote muss zu einer Rolle geformt werden. Wickle danach die Teile in Frischhaltefolie und lege sie für zwei Stunden in den Kühlschrank.



Wenn die Zeit vorbei ist, rollst du den grünen und ungefärbten Teig mit einem Nudelholz zu zwei möglichst gleich großen Rechtecken aus. Anschließend legst du die rote Rolle auf die ungefärbte Teigfläche und rollst sie darin ein. Danach das gleiche mit dem grünen Teig.

Lege die Rolle nun am besten noch einmal eine Stunde in den Kühlschrank, damit sie fest genug wird. Heize den Ofen auf 160 Grad Umluft vor. Wenn die Rolle fest ist, schneidest du sie in circa 1cm dicke Scheiben. Halbiert diese Scheiben noch einmal und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. In diese Halbkreise drückst du jetzt noch deine Schokotropfen und gibst sie für circa 15 Minuten in den Ofen.



Puh, endlich geschafft. Die Mühe lohnt sich aber! Guten Appetit!



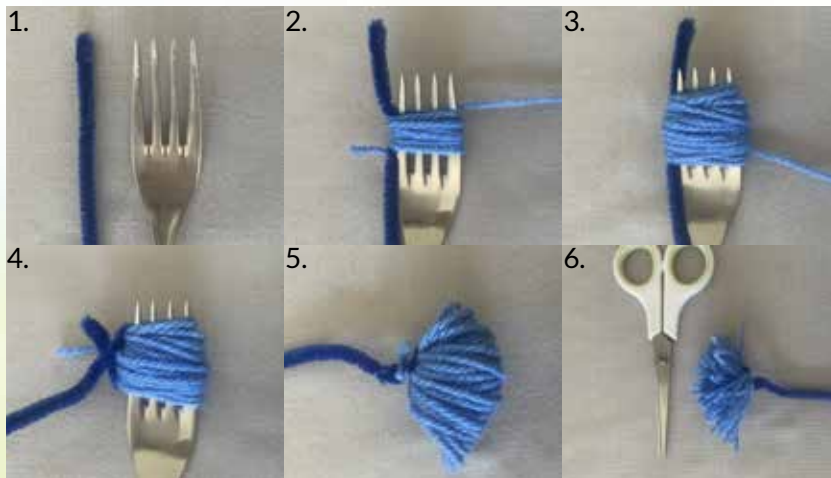
Blumenkranz

Du hast bestimmt schon einmal einen Kranz aus Gänseblümchen gebastelt. Leider verwelken die Blumen nach einer gewissen Zeit. Deswegen ist hier eine Alternative, die nicht welken kann.

Du benötigst:

- Wolle in der Farbe deiner Wahl
- Pfeifenputzer
- Schere
- Gabel

Als erstes machen wir die einzelnen Blumen, die wir später zu einem Blumenkranz zusammenbinden. Orientiere dich dafür nun an folgenden Bildern:



Für unseren Kranz brauchen wir circa 10-15 Stück, je nachdem wie groß dein Kopf ist. Für das Zusammenfügen folge nun wieder der Bilderfolge.

