

ANREGUNG:



MEMORY Naschkatzenmemory

Eine leckere Variante, um sich Farben einzuprägen!

MATERIAL:

- mindestens 20 (gerade Anzahl) Pappbecher (undurchsichtig) und Bierdeckel oder andere Untersetzer
- verschiedenfarbige Lebensmittel immer paarweise (z.B. Kirschtomaten, Physalis, blaue und grüne Trauben, Erdbeeren, Gummibärchen, Schokolade, Paprikastreifen, Marshmallows, Rosinen)

SO WIRD'S GEMACHT:

Auf jeden Bierdeckel wird ein Lebensmittel gelegt. Die Kinder sollten hierbei noch nicht zuschauen. Jedes Lebensmittel muss zweimal vorhanden sein. Nun werden die Pappbecher übergestülpt und das Memoryspiel kann beginnen. Der Reihe nach heben die Mitspieler zwei Becher an. Wer die gleichen Lebensmittel erwischt, darf diese aufessen. Die Becher bleiben dann offen auf den Bierdeckeln stehen. Stimmen die Lebensmittel nicht überein, werden sie wieder abgedeckt. Anders als beim herkömmlichen Memory ist derjenige, der ein „Pärchen“ gefunden hat, nicht direkt noch einmal dran, sondern erst wieder bei der nächsten Runde, damit er seinen „Gewinn“ auch genießen kann.

Variante:
Bei älteren Kindern kann man die schon geleerten Becher auch wieder umdrehen, sodass das Spiel etwas schwieriger bleibt.

Huhu ihr gelben Flöhe 🦋,

eine leckere Sache wartet heute auf euch 😊.

Und Spaß macht es auch noch 👍.

Ihr braucht wieder mal die Unterstützung von euren Eltern. Sie müssen für das Spiel einiges im Rewe oder sonst wo besorgen, einiges habt ihr bestimmt auch zuhause.

Und dann kann es auch bald losgehen. Es ist ein Memory, aber nicht so wie ihr es kennt mit immer gleichen Karten-Pärchen...Nein! Dieses Memory ist zum Essen 🍴. Ihr habt richtig gehört.

Also, lasst Mama oder Papa einkaufen gehen und dann könnt ihr starten. Und das Beste daran

ist, alle aus eurer Familie können mitspielen 🎉.

Habt viel Spaß dabei und liebe Grüße sagen Nicole, Anna, Beate und Melina



Knusprige Kartoffelchips & Kräuterquark

Zutaten:

- 2 bis 2,5 kg kleine Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer,
- ein EL Rosmarin, gerebelt
- ein EL Basilikum, gerebelt
- 500 g Quark
- 125 ml Milch (evt. Sojamilch)
- ein Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C (Heißluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, mit Küchentuch gut abtupfen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl großzügig auf ein Backblech geben, sodass die ganze Fläche bedeckt ist. Salz, Pfeffer und die gerebelten Kräuter auf das Öl streuen, die Kartoffelscheiben auf dem Blech verteilen. Oberflächen mit etwas Öl bepinseln und die Chips ca. 35 Minuten im Ofen rösten. – Zwischenzeitlich Quark und Milch miteinander verrühren. Schnittlauch waschen, fein schneiden und in den Quark geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.