

Hallo ihr Lieben,

Da wir uns leider noch länger nicht sehen werden (aktuell erst Mitte Mai) haben wir 4 uns fest vorgenommen, alle zwei Wochen eine neue Zeitung mit Ideen zum Basteln, Kochen, Backen, Ausmalbilder und noch viel mehr zu machen.

Also seid gespannt was es in der 2. Auflage alles für euch geben wird ☺

GANZ liebe Grüße eure

Belinda, Julia, Ulli und Vanessa



Geschichte zum Lesen- E- Mail aus der Quarantäne von Lilli (auch im JUZ lesen wir immer brav, also auch darauf nicht vergessen)

Liebe Antonia!

Wie geht es dir? Mir geht es gut. Ich bin nur langeweilekrank. Sehr sogar. Seit fünf Tagen sitzen wir nur daheim ,rum und das ist so ätzend. Alles ist verboten: Freunde treffen, mit Kindern im Garten spielen, zur Eisdiele und zum Einkaufen gehen, das Geburtstagsfest bei Chrissy, Fußball, die Chorprobe, die Reitstunden. Alles fällt aus. Nicht mal zur Stadtbücherei darf ich gehen. Keiner darf all das und das ist so doof. Ja, und meine Eltern sind dauernd sauer, weil ich nerve und sie in ihrem Homeoffice störe. Aber ich kann doch nicht den ganzen Tag nur in der Wohnung bleiben und still sein? Das ist so gemein.

Ehrlich, sogar die Schule vermisse ich, und das hätte ich echt nie gedacht. Und das alles wegen diesem blöden Virus, diesem Corona. Wie kann ein so kleines Ding, das man nicht mal sehen kann, so gefährlich sein? Das begreife ich nicht. Du?

Und deswegen müssen wir uns nun langweilen! Geht dir das auch so?

Erzähl mal, was du so machst in diesen Ferien, die keine Ferien sind!

Schreib bald!

Deine Lilli

PS: Beinahe hätte ich vergessen, dir noch einen tollen Tipp zu geben. Einer, der megagut gegen Langeweile hilft und echt viel Spaß macht:

Bei purlife, das ist ein Sportstudio, in dem du vorm Computer Sport machen kannst, gibt es extra wegen Corona jeden Tag um zwölf Uhr Sport für alle, die zu Hause hocken müssen. Das ist voll toll. Heute haben wir einen Zimmer-Triathlon gemacht: Laufen, Schwimmen und Radfahren und am Ende gab es noch eine Meditationsübung. Das hat richtig Spaß gemacht und ich habe dabei die Sache mit dem Corona echt so'n bisschen vergessen. Die Trainer sind aber auch supernett und die beiden Jungs, Charly und Henry, die mitturnen, sind es auch.

Auch du kannst in der Corona“ferien“zeit mit dem Code „virenfrei“ vier Wochen dort kostenlos mitmachen. Schau nach dem Kurs FIT KIDS bei <https://pur.life/kurse> Live um 12.00 Uhr. Und wenn du da gerade beim Mittagessen bist, so ist das kein Problem: [Alle Kurse findest du auf der Website von Purlife als Aufzeichnung](#). Ist das nicht cool? Es gibt auch eine App dafür.

Ich freu mich schon auf morgen zwölf Uhr. Drück die Daumen, dass Charly und Henry dort auch wieder mitmachen! Die sind sooo süß! Beide.

(Quelle: Elkes Kindergeschichten)

BlitzEis selbstgemacht- besonders bei den warmen Tagen

Zutaten:

- ❖ 500g gefrorene Früchte
(Himbeeren, Waldbeeren, exotischer Mix)
aus dem Tiefkühler
- ❖ 200 ml Sahne oder Joghurt
- ❖ 30g Zucker



Zubereitung:

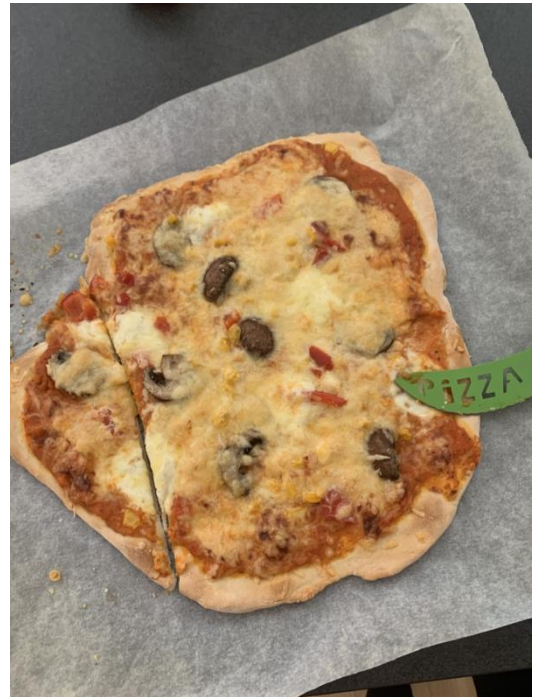
Alle Zutaten in eine große Schüssel und mit dem Mixer (oder besser) Stabmixer pürieren. Zucker kann auch weggelassen werden, je nach eurem Geschmack.

UND fertig ist schon das BlitzEIS, nicht nur superschnell, auch superlecker!

It's PIZZZZZZZZAAAA Time- Rezept für selbstgemachte Pizza

Zutaten:

- ❖ 250ml lauwarmes Wasser
- ❖ 1 Würfel Hefe (oder 2 Packerl Trockenhefe)
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 1 Prise Zucker
- ❖ 2 EL ÖL
- ❖ 500 g Mehl und noch ein bisschen zum Ausrollen



Zubereitung:

Ihr braucht eine große Schüssel, Hefe in Wasser auflösen, Salz und Zucker dazu. Danach alle Zutaten in die Schüssel geben und fest kneten. Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und weiter gaaaanz fest durchkneten. Wenn ihr Trockenhefe benutzt habt knetet noch ein bisschen länger, da die länger braucht um zu „arbeiten“. Wenn ihr einen glatten Teig habt muss er für mindestens 40 Minuten rasten.

Währenddessen könnt ihr die Zutaten für den Belag schnippeln. Auf die Pizza kann alles drauf was ihr wollt: Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Mais, Ananas, scharfe Chilis und noch vieles mehr. Alles was ihr gerade zu Hause habt könnt ihr auf eure Pizza geben.

Nachdem der Teig gerastet habt, mit etwas Mehl ganz dünn ausrollen. Tomatensauce drauf, Käse drauf, euren Belag darauf und ab in den Backofen. Bei 220 Grad bis der Käse leicht braun wird- ACHTUNG da sollen euch eure Eltern unbedingt helfen- und danach könnt ihr euch die Pizza schon schmecken lassen

Geschlossenes Ökosystem im Glas

Geschlossenes Ökosystem bedeutet, dass sich das Leben selbst erhält. In diesem Fall heißt es, dass alles im Glas ist, was die unterschiedlichen Tiere und Pflanzen darin zum Leben brauchen und es sich im Gleichgewicht hält. So können sie im Idealfall über Monate überleben, ohne dass man sie füttern muss oder sauber machen.



Du brauchst dafür ein großes Glas (mindestens 1 Liter), eine kleine Gartenschaufel, ein Tuch und ein Gummiringerl.

Geh mit dem Glas zu einem natürlichen kleinen Bach. Zuerst kommt etwas Schlamm aus dem Grund des Baches in das Glas. Das bedeckst du dann mit kleinen Steinchen aus dem Bachbett. Dann kommen noch kleine Pflanzen, die direkt beim Bach wachsen, hinein und auch Moos. Darauf nochmals ein paar Steine, um alles zu fixieren. Dann füllst du das Glas mit Wasser aus dem Bach auf.

Für den nach Hause weg kann es besser sein, das Glas mit einem Deckel zu verschließen. Den nehmt ihr dann aber wieder ab. Legt das Tuch über die Öffnung und fixiert es mit dem Gummiringerl.

Das Glas sollte nicht in der prallen Sonne stehen aber auch nicht im dunkelsten Eck. Sobald sich der Schlamm im Glas etwas gelegt hat, könnt ihr schauen, ob ihr kleine Krebse und andere Wassertierchen findet.

Seifenblasen XXL

Wir haben schon öfters Riesenseifenblasen mit euch im JUZ gemacht, du kannst es auch allein ausprobieren.



Zutaten

- ❖ 900 ml kaltes Wasser
- ❖ 60 ml Spülmittel (Fairy Ultra Plus Konzentrat*)
- ❖ 1 TL Tapetenkleister (Pulver)

Anleitung

Den Tapetenkleister im Wasser auflösen. Es entsteht eine klumpenfreie Lösung. Das Spülmittel dazu geben und die Lösung gut verrühren.

Oder:

Rezept für große Seifenblasen

Zutaten:

- ❖ 75 ml Neutralseife (z.B. [Haka Neutralseife](#)**)
- ❖ 800 ml kaltes Wasser
- ❖ 100 ml lauwarmes Wasser
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 TL Tapetenkleister-Pulver



Und du brauchst noch etwas dazu:

- ❖ eine saugfähige, nicht zu dünne Schnur
- ❖ eine große Schüssel oder einen Eimer.
- ❖ zwei Rundhölzer (reichen auch zwei Holzstöcke aus dem Wald)

Knote mit zwei Schnurstücken ein Gebilde, wie links im Bild zu sehen ist. Eine Schnur verbindet die beiden Stäbe. Das andere Stück wird an die erste Schnur, einige Zentimeter neben den Stäben gebunden. Tauche die Schnüre in einen Eimer mit Seifenlösung und spanne sie dann auf.

Riesenseifenblasen können natürlich nicht mehr durch Pusten mit dem Mund erzeugt werden. Ideal ist ein leichter Windstoß, der den Riesen aufbläst. Wenn es windstill ist, helfen einige schnelle Schritte.

Gummibärchen selber machen

Du brauchst:

35ml Kirschsafft

35ml Kirschsirup

Saft einer halben Zitrone

14 Blatt Gelatine

Außerdem:

Messbecher

2 kleine Töpfe

Löffel



Pralinen- oder Eiswürfelform aus Silikon (falls du keine hast, kannst du auch einfach eine Auflaufform verwenden und es am Schluss in kleine Stücke schneiden)

Anleitung:

In die Schüssel kommt Wasser. Lege dann die Gelatineblätter einzeln ins Wasser. Sie müssen 5 Minuten einweichen.

Saft, Sirup und Zitronensaft kommen in einen Topf und werden erhitzt, es muss nicht kochen.

In den kleinen Topf kommt auch noch ein wenig Saft, so dass der Boden bedeckt ist. Bring es zum Kochen und nimm es dann vom Herd.

Drück das Wasser aus der aufgeweichten Gelatine und gib sie in den kleinen Topf. Rühre alles um, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

Die aufgelöste Gelatine kommt nun in den heißen Saft, es darf NICHT kochen. Auch hier wieder gut umrühren.

Stell die Silikonförmchen auf ein Brett, dann kannst du sie nachher einfacher bewegen, ohne etwas zu verschütten. Füll die Förmchen mit einem Löffel. Wenn du eine Pipette oder große Spritze zu Hause hast, kannst du auch das verwenden.

Wenn du keine Silikonformen hast, schütte die Masse in eine große Auflauf- oder Kuchenform, ca. 1-2cm hoch.

Nun muss es über Nacht in den Kühlschrank, damit es fest wird.

Am nächsten Tag kannst du die Gummibärchen vorsichtig aus den Förmchen lösen. Hast du eine große Form verwendet, schneide es mit einem Buttermesser in Streifen und zieh dann die Streifen vorsichtig aus der Form. Dann kannst du es noch kleiner schneiden. Statt Kirsch kannst du auch andere Sorten machen, warum probierst du nicht ein paar verschiedene aus? Wie wäre es mit Himbeer, oder Apfelsaft mit Hollersirup. Die Gummibärchen im Kühlschrank aufbewahren!

Ananas zu Hause anpflanzen

Du kannst dir selbst zu Hause eine Ananaspflanze ziehen, das geht ganz einfach.

Du brauchst dafür eine Ananas und zwar die Blätter und den Strunk. Schneide den oberen Teil der Ananas ab, ca. 2cm unter den Blättern. Den unteren Teil kannst du essen.

Schneide die Schale und das Fruchtfleisch weg, so das nur ein Stück vom Strunk übrig bleibt. Zupfe dann noch die unteren, kleinen Blätter weg, denn hier wachsen später die Wurzeln raus.

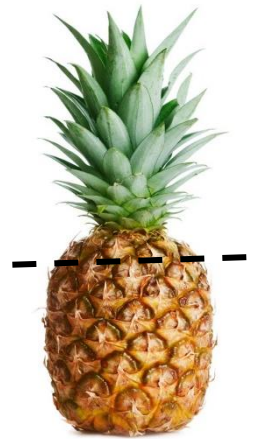
Das muss jetzt erstmal 2 Tage auf der Fensterbank trocknen, damit es später nicht faulig wird.

Nach zwei Tagen kannst du ein Glas mit Wasser füllen und die Ananas hineinstellen. Die Ananas sollte bis zu der Stelle im Wasser sein, wo wir die Blätter abgezupft haben.

Nun heißt es mehrere Wochen warten, die Wurzeln brauchen Zeit zum wachsen. Stell sicher, dass immer genug Wasser im Glas ist. Wenn das Wasser trüb wird, wechsele es.

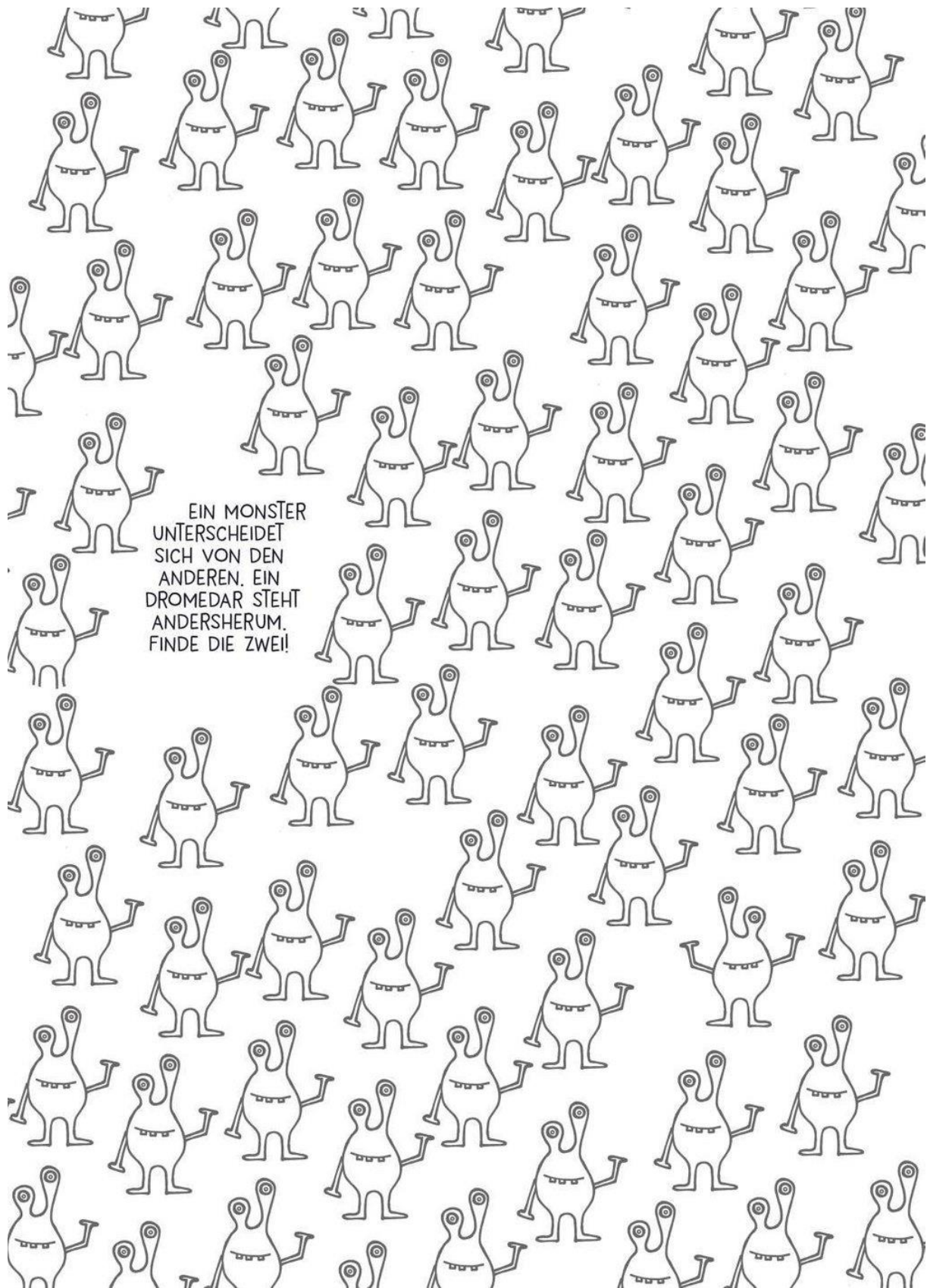
Wenn die Wurzeln 3-5cm lang sind, kannst du deine Ananas in einen Topf mit Erde einpflanzen.

Ananaspflanzen mögen es gerne warm und sonnig. Vergiss nicht sie regelmäßig zu gießen.



Kreuzworträtsel





EIN MONSTER
UNTERSCHIEDET
SICH VON DEN
ANDEREN. EIN
DROMEDAR STEHT
ANDERSHERUM.
FINDE DIE ZWEI!

Ausmalbilder





Viel Spaß wünschen wir euch mit der 2. Zeitung!

Weiter Links für Ideen gegen die Langeweile

<https://www.facebook.com/Kinderfreunde-Salzburg-251804481532691/>

<https://kinderfreunde.at/Bundeslaender/Salzburg>

<https://www.elkeskindergeschichten.de/>

