

JBS-Challenges

Liebe Kinder

Hier gibt es einige Aufgaben für euch zu lösen! Ihr könnt euch eine Challenge aussuchen oder auch gleich bei allen mitmachen. Das Kind, das die Aufgabe am kreativsten oder lustigsten meistert, erhält einen kleinen Preis. Mitmachen lohnt sich also!

1. Wer baut uns das kreativste Schiff?

Um das Schiff zu bauen könnt ihr alle Materialien verwenden, die ihr zuhause findet. Sei es ein Mast aus einem Zahnstocher, ein Segel aus einer Postkarte oder eine PET-Flasche als Rumpf. Es gibt keine Grenzen. Die einzige Bedingung ist, dass das Schiff am Schluss schwimmt.



Macht ein Bild oder ein Video von eurem Schiff und sendet es uns bis am Freitag 19. April um 18:00 Uhr per Mail an jbschaenis@gmx.ch

Wir freuen uns auf deine Einsendung.

2. Welcher Osterhase hat das schönste Ei?

Ostern ist schon bald vorbei, doch kreativ sein schadet nie! Sende uns ein Bild deines bemalten Ostereis und gewinne einen tollen Preis.

Sende uns dein Bild bis spätestens Freitag 19. April um 18:00 Uhr per Mail an jbschaenis@gmx.ch

3. Backe, backe, Kuchen!



Du magst Kuchen und Torten und stehst gerne in der Küche? Dann backe uns deine JBS-Torte, -Kuchen, -Muffins, etc.

Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Macht ein Bild eures Kunstwerks und sendet es uns bis am 2. Mai um 18:00 Uhr per Mail an jbschaenis@gmx.ch zu.

4. JUBLA-Talent

Du hast ein verstecktes Talent, von dem wir noch nichts wissen? Dann ist es höchste Zeit, dass sich dies ändert! Macht ein Foto/Video und zeigt uns was ihr ausserhalb der JUBLA für Stärken habt.

z.B. Spagat, Balancieren, Jonglieren, Malen, Holzschnitzen, etc.

Schickt es bis spätestens 9. Mai um 18:00 Uhr per Mail an jbschaenis@gmx.ch .

5. Goethe war gut...

Doch ihr seid bestimmt besser! Schreibt uns ein Gedicht, welches sich am besten noch reimt, sodass es uns auch in Erinnerung bleibt. Ob kurz oder lang das ist uns egal, ihr habt die Qual der Wahl 😊

Schickt euer Gedicht bis spätestens 16. Mai um 18:00 Uhr per Mail an jbschaenis@gmx.ch .

Liebe Kinder

Hier findet ihr noch diverse Spiel-, Bastel- & Kochideen, die ihr zuhause ausprobieren könnt.

Wir wünschen euch ganz viel Spass!

WC-Papierrollen-Tierchen

Nimm dir eine WC-Papierrolle und werde kreativ. Bastle dir deinen eigenen Zoo, dein Lieblingstier oder einfach ein Tier das du draussen beim Spazieren gesehen hast. Es sind keine Grenzen gesetzt.

Du brauchst:

-WC-Papierrollen

-farbiges Papier

-Stifte

-Leim

... und ganz viel Fantasie!



Bowling zu Hause

Bemalt leere PET-Flaschen mit verschiedenen Farben. Die farbigen Plastikflaschen bilden die Kegel. Füllt die Flaschen mit wenig Wasser auf, damit sie stehen bleiben. Stellt diese nun wie beim Bowling auf und schießt mit einem Ball – zum Beispiel einem Tennisball – auf die Kegel.



Bastelanleitung Mühle Spiel

Material:

- Karton
- Farbe
- Pinsel
- Schere
- Steine



Als erstes musst du den Karton in ein grosses Viereck zuschneiden. Danach kannst du mit einem Pinsel ein Spielfeld aufmalen. Dazu hast du das Muster oben auf der Seite. Als nächstes benötigst du 18 kleine Steine. Diese bemalst du mit zwei verschiedenen Farben, sodass immer 9 Steine die gleiche Farbe haben. Anschliessend alles trocknen lassen und fertig ist dein Mühlespiel!

Tetrapak Portemonnaie

Material:

- Tetrapak
- Klettverschluss
- Bostitch
- Schere
- Nadel oder Ahle
- Massstab
- Bleistift



1. Schritt

Lege das ganze Material so vor dich aus, dass du alles griffbereit hast. Schneide das Tetrapak so auf, dass eine möglichst grosse Fläche entsteht. Die Papier-Vorlage befindet sich auf der nächsten Seite. Schneide diese aus.

2. Schritt

Stich mit Nadel oder Ahle die roten Punkte von der Vorlage auf dem Tetrapak nach. Verbinden sie mit gestrichelten Linien und schneiden die Form aus. Die Abteiltrenner muss man ebenfalls ausscheiden.

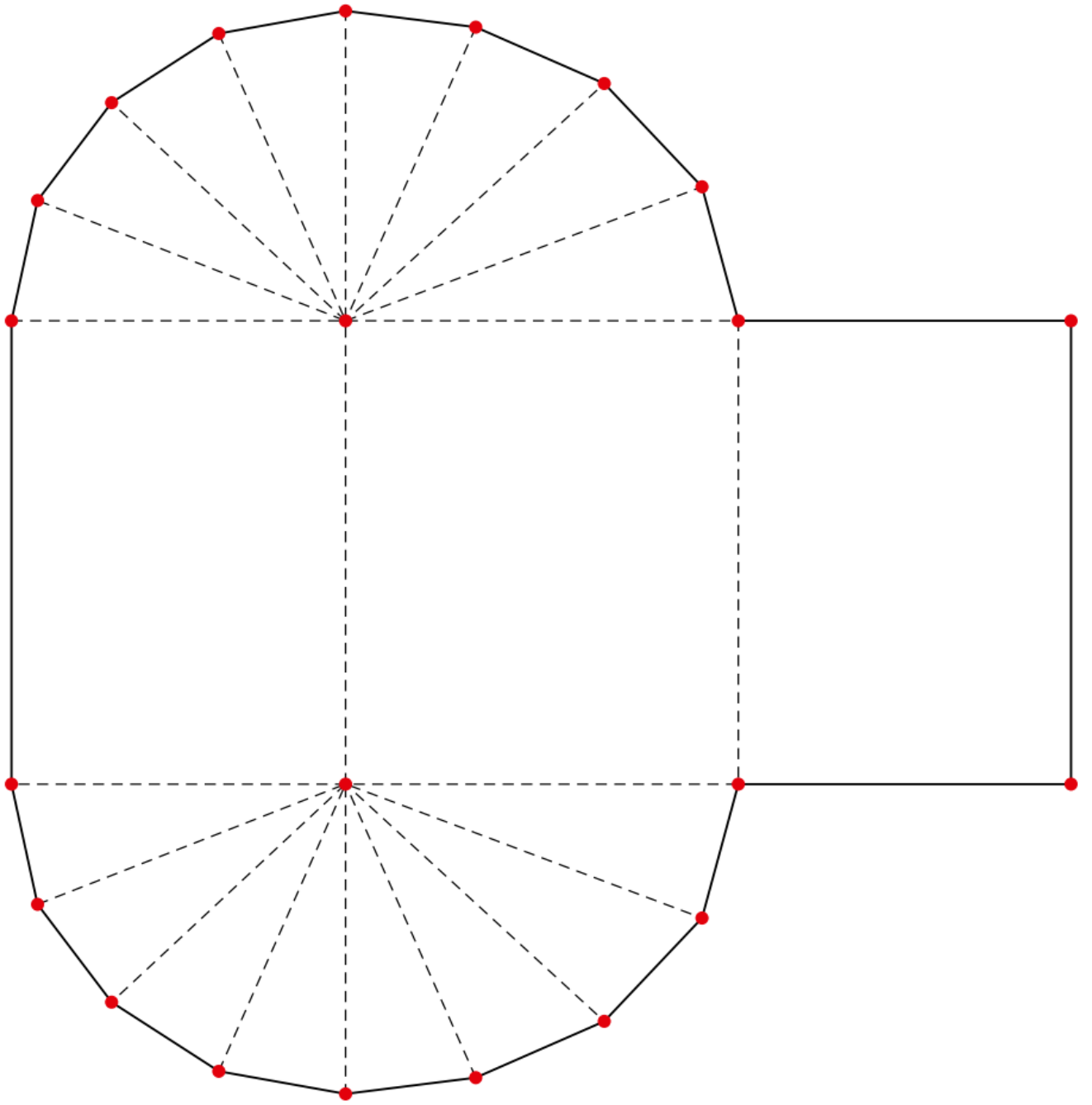
3. Schritt

Falte den vorgezeichneten gestrichelten Linien entlang. Der erste Falz muss jeweils nach innen geknickt werden.

4. Schritt

Befestige mit Bostitch ein Stück Klettverschluss auf der Innen- und das Gegenstück auf der Aussenseite der Klappe. Ebenfalls mit Bostitch kann man die beiden Trennstücke im Falz befestigen.

Tipp: Achte darauf, wie du die Vorlage auf das Tetrapak legst. So bestimmt man das Portemonnaie-Motiv auf der Lasche.



Abteiltrenner

Abteiltrenner

Glacé selber machen!

Jetzt ist es wieder Frühling und der perfekte Zeitpunkt, um ein erfrischendes Dessert zu geniessen. Wir zeigen euch, wie man Zuhause selber Glacé herstellen kann.

Dazu benötigt ihr:

Grundrezept 1 Portion Glacé

- 100-125ml Milch (laktosefreie Milch, Mandelmilch)
- 100-125ml Vollrahm (laktosefreier Rahm, Kokosnusscreme)
- 30g Zucker
- 1 TL Vanille Essenz

Für die Herstellung

- ein kleiner Plastiksack mit Schiebeverschluss (ca. 500ml)
- ein grosser Plastiksack mit Schiebeverschluss
- viel Wassereis
- 30g Salz (Koscher, Steinsalz, fein möglich)
- Handschuhe/Geschirrtuch/Topfhandschuhe gegen die Kälte

Zubereitung

1. Den Zucker, die Milch, den Vollrahm und die Vanille-Essenz in 500ml grossen Plastikbeutel vermischen. Rühren bis es eine gleichmässige Konsistenz hat und sich der Zucker aufgelöst hat. Natürlich könnt ihr diesen Arbeitsschritt auch in einer Schüssel machen und später in den Beutel geben, jedoch spart ihr ohne die Schüssel etwas Abwasch 😊.



2. Den Beutel gut verschliessen und darauf achten, dass keine Luft im Beutel bleibt.

3. In den grösseren Plastikbeutel Salz und Wassereis geben. Der Plastikbeutel soll idealerweise halb voll sein. Nun müsst ihr den verschlossenen kleinen Plastikbeutel in den grösseren legen. Auch hier ist es wichtig die Luft aus dem Beutel zu drücken, damit dieser nicht aufgeht.



4. Handschuhe anziehen und anfangen den Beutel zu schütteln. Den Beutel ungefähr 10 Minuten schütteln, danach die Konsistenz des Glacés überprüfen.
5. Wenn ihr mit der Konsistenz zufrieden seid, müsst ihr es nur noch genießen. Wer es noch etwas peppiger möchte, kann Beeren, Zitrusfrüchte, Schokostücken oder andere Kombinationen ausprobieren.



Aber wieso funktioniert das?

Bei diesem Vorgang geht der Feststoff Eis langsam in seine flüssige Form Wasser über. Wenn ihr Wassereis verwendet, um die Zutaten für das Glacé zu kühlen, wird Energie von den Zutaten und der Umgebung (wie zum Beispiel Wärme von den Händen) absorbiert. Durch das Hinzufügen von Salz in den Beuteln wird der Gefrierpunkt des Wassereises gesenkt, so dass noch mehr Energie aus der Umgebung aufgenommen werden muss, bis das Wassereis zu Wasser wird. Dieser Vorgang macht das Eis kälter, als es vorher war, und das Glacé gefriert.

Lebkuchen Brownies

Zutaten für die Lebkuchen-Brownies:

- 100 Gramm Zartbitterschokolade
- 200 Gramm weiche Butter
- 200 Gramm Puderzucker
- 2 Eier
- 100 Gramm gemahlene Haselnüsse
- 2 Esslöffel Sahne
- 2 Teelöffel Lebkuchengewürz
- Einen halben Teelöffel Zimt
- 220 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 150 Gramm Aprikosenmarmelade
- 200 Gramm dunkle Schokoladenglasur
- 50 Gramm Trockenfrüchte (Birnen, Aprikosen)
- Backpapier fürs Blech und zum Arbeiten



Rezept: So werden die Lebkuchen-Brownies gebacken

Brecht zuerst die Schokolade in Stücke und lasst sie im Wasserbad schmelzen. Dann kann die Schokolade etwas abkühlen, bevor ihr sie weiter verarbeitet. Nun könnt ihr die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen und eins nach dem anderen die Eier untermischen. Gebt Haselnüsse, Sahne, Gewürze und die flüssige Schokolade dazu und verrührt alles gut.

Das Mehl solltet ihr zuerst mit dem Backpulver mischen und dann alles zusammen gut vermischen. Jetzt könnt ihr schon einmal den Backofen vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig streicht ihr etwa 1,5 Zentimeter dick aufs Blech und schiebt es bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) für 25 bis 30 Minuten in den Ofen.

Ist der Teig im Ofen fertig gebacken, belegt ihr eure Arbeitsfläche mit Backpapier. Darauf könnt ihr den Teig vom Blech stürzen. Einfach das alte Backpapier abziehen, die Marmelade ein bisschen erwärmen und auf die Teigplatte streichen. Solange der Teig noch warm ist, solltet ihr ihn in Würfel schneiden, die etwa drei Mal drei Zentimeter groß sein sollten.

Für die Verzierung erwärmt ihr die Schokoladenglasur und schneidet die Trockenfrüchte in Streifen. Überzieht einfach die Plätzchen mit der Glasur und verzieren das ganze mit den Früchten

Viel Spass und einen guten Appetit! 😊

Bunte Bananen-Boote

15 Min.

Ergibt 8 Stück

4 Bananen

Bananen mit der Schale längs halbieren

2 dl Vollrahm

Rahm mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen, auf den Bananenhälften verteilen

Beeren, Nüsse, Streusel, Smarties

Bananen nach Lust und Laune verzieren



Cornflakes-Schoggi-Häufchen



30 Min.

100 g

Butter

200 g

Dunkle Schokolade oder
Milkschokolade
Vanillezucker

½ Päckli

80 g

Cornflakes

Ergibt 20 Stück

Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade fein hacken, mit dem Vanillezucker zur Butter geben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen.

Cornflakes unter die noch flüssige Masse mischen. Masse mit 2 Teelöffeln als

Häufchen auf ein mit

Backpapier belegtes Blech setzen. Guetzli kühl stellen, bis die Schokolade fest ist.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage

Erdbeerglace am Stiel

20 Min. + 3Std. gefrieren

Für 12 Becherli

250 g

Erdbeeren

Erdbeeren halbieren, mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen.

160 g

Puderzucker

1½ EL

Zitronensaft

1

Vanillestängel

Vanillestängel längs aufschneiden,

2 dl

Vollrahm

Samen auskratzen. Rahm mit den

12

**Röhrli oder
Holzspiesschen**

Vanillesamen steif schlagen, unter das Püree ziehen. Masse in die Becherli verteilen, je ein Röhrli hineinstecken, ca.

3 Std. gefrieren.

ca. ½

**Beutel dunkle
Kuchenglasur
(ca. 50g)**

Die Schokoladenglasur schmelzen, eine kleine Spitze vom Beutel abschneiden. Glace aus den Becherli lösen, Glasur streifenartig darüber giessen.



Würstli im Teig

10 Min + 18 Min backen

Ergibt 12 Stück

1 **ausgewallter Pizzateig**
(ca. 28 x 38 cm)

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Teig entrollen, quer in 12 gleich
breite Streifen schneiden.

12 **gekochte Merguez**
(ca. 450g)
oder Wienerli, halbiert

Würste mit dem Senf
bestreichen. Teigstreifen um die
Würste wickeln. Teigenden
leicht andrücken, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech
legen, mit wenig Wasser
bestreichen.

1 EL **Senf**
Wasser zum bestreichen

200 g 3 **saurer Halbrahm**
EL **Ketchup**

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte
des Ofens.

Herausnehmen, mit wenig
Wasser bestreichen. Sauren
Halbrahm und Ketchup
verrühren, dazu servieren

