

Kreative Ideen für Zuhause

Basteln, Backen, Spielen

MOJUGA Stiftung für Kinder- und Jugendförderung

Dezember 2020



Mini-Töggelikasten für Daheim

Die beliebten Hallenfussballturniere fallen aus, aber einer "Stube-WM" steht mit dem Schuhkarton-Töggelikasten nichts im Weg. Schon das gemeinsame Basteln bringt Spass.

Material:

- Grosser rechteckiger Schuhkarton
- grüne Acryl- oder Wasserfarben, weisser Filzstift, Bleistift
- Schere oder Bastelmesser
- leeres Zwiebel- oder Knoblauchnetz
- Deko-Klebeband oder Bostitch
- sechs lange Holzspiesse, 12 Weinzapfen, 12 Wäscheklammern
- zwei Stücke Blumen- oder Basteldraht, 20 Deko-Perlen, Tischtennisball
- eventuell Bastelleim, Lineal, Filzstifte
- 1 Den Boden innen mit grüner Wasserfarbe ausmalen. Damit die Farbe satt wird, nach dem Trocknen weitere Schichten auftragen und trocknen lassen. Oder: Mit Leim grünes Papier auf den Boden kleben.
- 2 Den Strafraum, Mittelkreis und die Mittellinie mit einem weissen Filzstift aufmalen. An beiden schmalen Seiten die Tore aufmalen und diese vorsichtig ausschneiden.
- 3 Das Zwiebel- oder Knoblauchnetz in der Mitte durchschneiden und die Hälften an die Goallöcher von aussen anpassen. Die Netze mit Deko-Klebeband, Klebestreifen oder Bostitch am Karton befestigen.
- 4 Mit einem Bleistift auf den langen Seiten des Kartons die Position für die Drehstäbe aufzeichnen. Die Holzspiesse hindurchstecken. An den Enden der Holzspiesse die Weinzapfen als Griffe befestigen.
- 5 Für die Goalanzeige die Drähte auf eine Länge von circa drei Zentimetern zurechtschneiden. Auf die Perlen die Zahlen von eins bis zehn schreiben und je zehn Perlen auffädeln. Die Perlenketten mittig über den Toren befestigen.
- 6 Für die Fussballspieler Holz-Wäscheklammern mit Gesichtern und Trikots bemalen oder einfach zwei verschiedenfarbige Wäscheklammersets verwenden.
- 7 Vom schmalen Rand aus gesehen je eine Klammer als Torwart an die erste Stange, zwei an die zweite Stange und drei an die mittlere Stange klemmen. Wer möchte, dekoriert die Banden des Stadions, zum Beispiel mit Länderfahnen.

Und dann heisst es schon: Anpfiff!





Ein Spiel, das sich mit beliebig vielen Spielern umsetzen lässt und vielleicht irgendwann einmal olympisch wird: Frisbee-Ringwerfen. Es lohnt sich also, früh mit dem Üben anzufangen!

Material:

- leere Küchenpapierrolle
- zehn Kartonteller
- Acryl- oder Wassermalfarben
- Pinsel
- Schere
- Bastelleim
- farbiges Pergament- oder Tonpapier
- 1 Für die Frisbee-Wurfringe je zwei Kartonteller nehmen, umdrehen und den mittleren Kreis des Tellers vorsichtig herausschneiden.
- 2 Dann die Rückseite der Kartonteller bemalen und trocknen lassen.
- 3 Aus dem Pergament- oder Tonpapier dünne Streifen ausschneiden und diese rund um einen der Teller am Innenrand festkleben. Dann den zweiten Teller darauf kleben.
- 4 Für den Ständer werden zwei weitere Kartonteller und eine leere Küchenpapierrolle benötigt. Die Küchenpapierrolle farbig anmalen und trocknen lassen.
- 5 Für den Fuss des Ständers die Mitte eines Kartontellers sternförmig einschneiden und den zweiten Teller darauf kleben. Die Zacken dann nach oben biegen und mit Kleber bestreichen, die Küchenpapierrolle zwischen die Zacken klemmen. Und schon kann es losgehen!

Spielanleitung:

Frisbee-Wurfringe auf die Spielerinnen und Spieler verteilen, je drei Stück.

Zielständer platzieren und eine Wurfmarkierung festlegen.

Aus dieser festgelegten Distanz wird nacheinander geworfen.

Wer die meisten Ringe auf den Zielständer werfen konnte, hat gewonnen.

Natürlich kann man nach Lust und Laune weitere Frisbee-Wurfringe basteln, damit möglichst viele Spielerinnen und Spieler mitmachen können.



Christbaum-Dekoration: Pasta Tannenbaum

Ganz einfach und mit Materialien die man in jedem Haushalt findet mal eine etwas andere Dekoration selber basteln.

Material:

- Verschiedene Nudelsorten
- Bastelfarbe
- Karton
- Klebstoff
- Dekorationsmaterialien
- 1 Ein Dreieck aus einfarbigem Karton ausschneiden. Eine gute Grösse dazu ist 7 cm breit und 10 cm hoch. Am besten wirkt die Dekoration, wenn der Karton ziemlich dunkel ist.
- 2 Die verschieden Nudelsorten auf das Kartonstück legen, um zu sehen, wie viele Pastastücke benötigt werden um den ganzen Karton auszufüllen und wie das Muster aussehen könnte.
- 3 Pastastücke verschiedenfarbig bemalen und trocknen lassen. Danach die Pastastücke in gewünschtem Muster auf den Karton kleben und mit Glitzer oder Glitzerkleber dekorieren.
- 4 Ein Loch in den Spitz des Baumes machen und deine Schnur durchziehen oder auch einfach die Schnur ankleben.

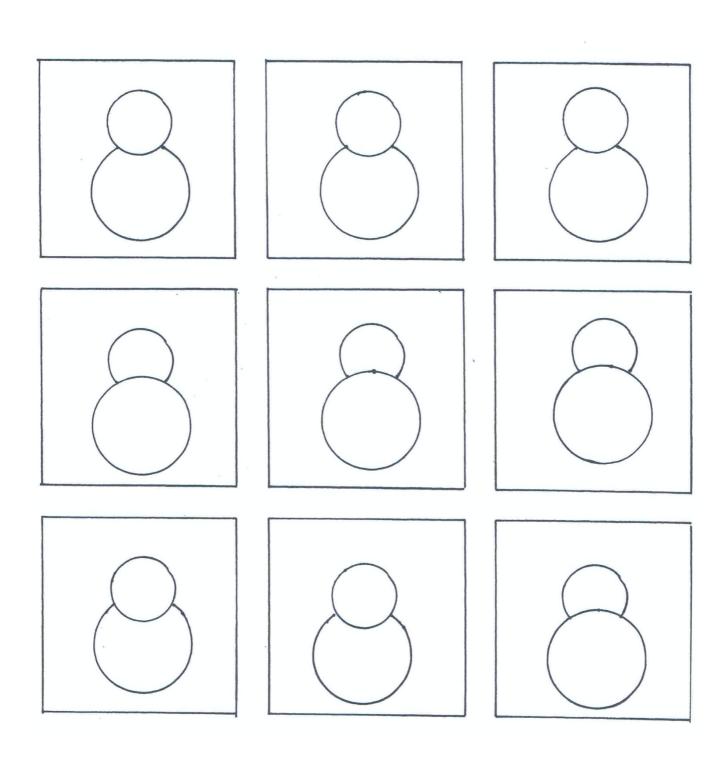
Schneemann Memory zum Selbermachen

Material:

- Festeres Kartonpapier
- Weißes Papier für die Vorlage
- Filzstifte oder Farbstifte
- Klebestift oder Bastelleim
- Schere
- 1 Die Malvorlage zweimal ausdrucken und jeweils zwei Schneemänner genau gleich ausmalen.
- 3 Die Vorlagen mit Leim auf den Karton kleben.
- 4 Die Bilder viereckig ausschneiden und los geht's.



Bastelvorlage zum Ausdrucken





Blätterteig Christbaum mit Nutella-Füllung

Eine süsse Idee für Weihnachten aus nur drei Zutaten: Blätterteig Christbaum mit Nutella-Füllung. Sieht schön aus, ist schnell gemacht und erst noch megafein!

Zutaten:

- 2 Pack Blätterteig rechteckig, ausgewallt
- 1 grosses Glas Nutella
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 Die erste Lage Blätterteig auf das Backblech legen.
- 2 Den ganzen Blätterteig dick mit Nutella bestreichen.
- 4 Die zweite Lage Blätterteig darüberlegen.
- 5 Jetzt einen einfachen Tannenbaum zuschneiden. Die Reste nicht wegwerfen sondern in Streifen schneiden, zu Spiralen drehen und auf einem separaten Backblech backen.
- 6 Den Baum von beiden Seiten her gleichmässig einschneiden. In der Mitte ein Stück frei lassen.
- 7 Die einzelnen Streifen eindrehen.
- 8 Mit Eigelb bestreichen und nach circa 20 Minuten bei 200° im Backofen ist der Blätterteig Christbaum mit Nutella-Füllung fertig. En Guete!

Gebrannte Mandeln

Es gibt an Chilbis und Weihnachtsmärkten nichts Besseres als gebrannte Mandeln. Leider konnten dieses Jahr beide traditionellen Anlässe nicht stattfinden. Aber man kann die feinen Mandeln auch ganz einfach selber machen.

Zutaten:

- 100 ml Wasser
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 200 g Mandeln, ganz, ungeschält
- 1 Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen.
- 2 Die Mandeln beifügen. Unter ständigem Rühren einkochen, bis der Zucker trocken wird.
- 3 Jetzt weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
- 4 Auf Backpapier schütten, mit zwei Gabeln zerteilen und auskühlen lassen.