

Hallo zusammen,

und eine weitere Woche zieht ins Land. Einige Lockerungen gibt es bereits, mal gucken was die nächste Konferenz für uns bedeutet. Wir sind vielleicht auf einem guten Weg zurück in den Kindergarten. Weiterhin können wir sagen, dass wir euch sehr vermissen und uns auf ein (hoffentlich) baldiges Wiedersehen sehr freuen. Der Kindergarten ist sehr leer ohne euch – ihr bringt die Wärme ins Haus. Auch die Hühner vermissen euch. Wir hätten alle nicht gedacht, dass das alle so lange andauern wird. Schön ist es aber euch ab und zu beim Spazieren gehen, Fahrrad fahren oder einfach so zu sehen. Nehmt euch eine Minute Zeit und überlegt, was man trotz der aktuellen Corona Zeit an positiven Nebeneffekten mitnehmen kann – vielleicht kann man das auch nach der Zeit weiterhin mitnehmen.

Eure heutige Wunderkind Redaktion Herr Schmidt & Frau Markou



Inhaltsverzeichnis

- 1.) Ideen aus der Wunderküche
- 2.) Tassenkuchen
- 3.) Selbstgemachte Kartoffelchips
- 4.) Herzhafte Frühstücksmuffins
- 5.) Die Bastelwerkstatt
- 6.) Musizieren zu Hause
- 7.) Muttertagsgeschenke selbst gestalten
- 8.) Ausmalbilder
- 9.) Nachhaltigkeit im Wunderkind
- 10.) Fräulein Unverpackt
- 11.) Ein bisschen Natur zu Hause
- 12.) Mama & Papa ich zeig euch was! – Lieder aus dem Morgenkreis
- 13.) Das ist gerade, das ist schief
- 14.) Das Lied über mich
- 15.) Die Leiter am Apfelbaum
- 16.) Das Katzentatzen – Tanzspiel
- 17.) Haus der kleinen Forscher
- 18.) Wir machen Apfelsaft!
- 19.) Witzecke
- 20.) Rätselecke

Ideen auf der Wunderküche – Tassenkuchen

Ihr benötigt für 1 Portion:

- 1 Tasse
- 2 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Milch
- 1,5 Esslöffel Öl
- ¼ Teelöffel Backpulver

Der Tassenkuchen geht ganz einfach. Die Zutaten hat man meistens immer zu Hause. Vor allem wenn man Appetit auf etwas Süßes hat und sich nichts zu Hause finden lässt, ist dieser Kuchen die perfekte Alternative.

Alle oben genannten Zutaten müsst ihr einfach nur in die Tasse hinzufügen. Wenn ihr einen Schokokuchen wollt, könnt ihr auch gerne noch einen Esslöffel Backkakao hinzufügen. Solltet ihr nur normales Kakaopulver zu Hause haben, dann nehmt bitte einen Esslöffel weniger Zucker. Sonst wird der Kuchen viel zu süß. Dann müsst ihr alle Zutaten miteinander verrühren. Mit einem Teelöffel funktioniert das ganz gut. Achtet darauf, dass der Teig schön glatt ist und keine Klumpen zu sehen sind. Wenn ihr damit fertig seid, kommt die Tasse für eineinhalb Minuten bei 550 Watt in die Mikrowelle. Durch das Backpulver wird er noch um einiges größer, sackt aber beim Öffnen der Mikrowellentüre wieder in sich zusammen.

Das ist ganz normal.

Wenn ihr möchtet könnt ihr gerne noch Streusel oder Puderzucker auf den Tassenkuchen streuen – aber auch ohne ist der Kuchen sehr sehr lecker!



Hier noch das Rezept als Gluten- und Laktosefreie Variante:

- 25 g Butter
- 1 Ei
- 2 Esslöffel gemahlene Mandeln
- 1 Esslöffel Kokosmehl
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 ½ Esslöffel Xylit (Birkenzucker)
- ½ Teelöffel Backpulver

Die Butter kurz in der Mikrowelle erwärmen, bis diese flüssig ist. Ansonsten werde auch alle Zutaten miteinander vermengt und anschließend in der Mikrowelle fertig gebacken. Hierbei muss der Tassenkuchen aber für 3 Minuten in die Mikrowelle.

Viel Spaß beim Ausprobieren! Eure Frau Markou



Ideen aus der Wunderküche – selbstgemachte Kartoffelchips

Ihr benötigt:

- Gemüsehobel
- 1 Teller
- Schaschlikspieße
- Kartoffeln
- Backpapier
- Schüssel
- Mikrowelle
- Gewürze nach belieben



Das Rezept ist total einfach, macht super viel Spaß und geht ganz schnell.

Zuerst müsst ihr die Kartoffeln waschen. Sollte die Schale zu dick sein, könnt ihr diese gerne wegschälen - aber die kann auch gerne dranbleiben. Nun könnt ihr die Kartoffel mit der Gemüsehoben in feine Kartoffelscheiben schneiden. Die Scheiben könnt ihr direkt in die Schüssel hobeln. Wenn ihr möchtet könnt ihr nun eure Lieblingsgewürze über die Scheiben verstreuen. In meinem Beispiel habe ich Pommes Gewürz genommen. Mögliche Ideen wären noch: Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Rosmarin, Oregano und viele mehr.



Die Scheiben könnt ihr nun auf die Schaschlikspieße aufreihen. Achtet darauf, dass die Scheiben nicht zu nah aneinander sind. Die brauchen noch ein wenig Luft dazwischen damit sie schön knusprig werden können. Nun schneidet ihr das Backpapier in Form des Tellers. Wenn ihr Backpapier nutzt können die Scheiben nicht am Teller kleben bleiben.



Jetzt legt ihr die Spieße auf den Teller, stellt eure Mikrowelle auf die höchste Stufe und lasst die Spieße erstmal 5 Minuten drin. Danach könnt ihr mal schauen ob die Chips für euch knusprig genug sind. Hierbei kommt es immer auf die Leistungskraft der Mikrowelle an – das kann variieren.

Lasst es euch schmecken, eure Frau Markou!





Herzhafte Eier Muffins

Super für einen Brunch, ein Picknick oder um Reste zu verwerten

Jeder kennt es, Gemüse vom Raclette ist übrig geblieben – was mache ich nun damit? Nochmal 3 Tage Raclette? Nein, das Gemüse eignet sich super für dieses Rezept und ist schnell in ein kleines herzhaftes Gebäckstück verwandelt, das auch an einem späten Sonntagsfrühstück für Freude sorgt!

Das braucht ihr:

- 6 Eier
- 100 ml Sahne
- Gemüse (Paprika, Tomate, Champignons, Lauchzwiebeln...)
- Geriebener Käse (Parmesan, Gouda...was ihr mögt!)
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer und Kräuter
- Muffinform / Papierförmchen



Zubereitung:

Als Erstes müssen wir den Backofen vorheizen – 200°C bei Umluft, 220°C bei Ober- und Unterhitze.

Danach werden die Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und deine Kräuter mit einem Schneebesen gut vermischt.

Als nächstes wird das Gemüse klein geschnitten und in die eingefetteten Förmchen / Papierförmchen bunt und je nach Geschmack gefüllt.

Als nächstes gebt ihr die Eier-Sahne-Mischung über das Gemüse (je nach Füllmenge des Gemüses werden es mehr oder weniger Muffins) und streut dann den Käse darüber.

Daraufhin kommen die Muffins in den Ofen und backen für 10-15 Minuten bis sie fest und leicht knusprig braun werden. Bist du dir nicht sicher überprüfe einfach mit einem Holzspießchen ob die Masse gestockt ist. Ansonsten verlängere um einige wenige Minuten die Backzeit.

Zu den Muffins passt gut ein Salat.



Die Bastelwerkstatt – Musizieren

Jetzt wird's laut!

Einfach einmal wieder Musik machen macht Spaß und fördert die musikalische Bildung.

Mein Orchester hat sich seine Instrumente selbst gebastelt:

Die Trommel besteht aus einem Topf und zwei Kochlöffeln.

Die Rassel ist ein Schneeebesen, in den ein Tischtennisball gesteckt wurde, man könnte auch eine Holzkugel oder einen Ball nehmen (vielleicht verändert sich dann sogar der Klang?).

Die Panflöte wurde aus Strohhalmen gebastelt.



Bauanleitung Panflöte: Man benötigt einige Strohhalme, Klebeband und eine Schere, evtl. ein Lineal

(ältere Kinder können die Strohhalme mit Hilfe des Lineals abmessen, bei jedem Strohalm immer etwa einen Zentimeter kürzer, als bei dem davor, und sie dann abschneiden. Dies spricht den mathematischen Bildungsbereich an).

Die Strohhalme werden nacheinander, nebeneinander auf einen Klebestreifen gelegt und etwas festgedrückt.

Man kann sie zuerst zurechtschneiden und dann am oberen Ende bündig hinlegen, oder man schneidet sie am Ende ab, dann muss man sie versetzt hinlegen und am Ende oben gerade abschneiden oder einfach in der Mitte durch, dann erhält man gleich zwei Flöten.

Ich habe festgestellt, dass es einfacher ist, Töne zu erzeugen, wenn die Flöte kürzer ist..Dann erhält man auch mehrere Flöten mit der gleichen Menge Strohhalme.

Viel Spaß beim Musizieren. – Eure Frau Berger

Muttertagsgeschenke selber bastelt - Salzteig

Liebe Eltern,

der Muttertag steht vor der Tür, und hier möchten wir ihnen eine schöne Idee mit auf den Weg geben, von der man auch etwas länger noch etwas hat, und sich in ein paar Jahren darüber freut es gemacht zu haben. Die Rede ist von Salzteig selber herstellen und einen Teil von sich zu verewigen, zum Beispiel die Hand oder den Fuß.

Dazu benötigen wir

- 4 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 Ei Öl
- 1 Schüssel
- 1 EL Farbe



Schritt 1: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Der Teig sollte am Schluss die Konsistenz von Knete haben, also richtig durchgeknetet werden. Wenn der Teig zu klebrig ist, bitte mehr Mehl hinzufügen, wenn er zu fest ist, mehr Wasser hinzufügen.

Schritt 2: Nun gibt es eine Vielfalt von Möglichkeiten was man mit dem Teig alles machen kann.

- den Teig mit Lebensmittel oder Fingerfarbe einfärben.

- ganz klassisch, einen Handabdruck machen (auf den Handabdruck kann man ein Teelicht drücken, um es später als Teelichthalter zu nutzen), der Name kann noch z.B. mit einem Stift eingeritzt werden, oder auch ein Loch, falls es

aufgehängt werden soll, oder mit Ausstechformen Herzen machen, wie so oft sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

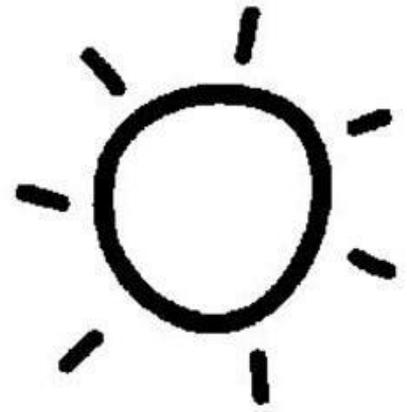
Schritt 3: Dann ab in den Backofen, und für 2 Stunden bei 50 Grad und anschließend 2 Stunden bei 100 Grad bei Umluft backen.

Schritt 4: Anschließend kann der Salzteig noch mit Acrylfarbe oder Wasserfarbe verschönert werden, und wer mag, um ganz sicher zu gehen noch mit Klarlack versiegeln.

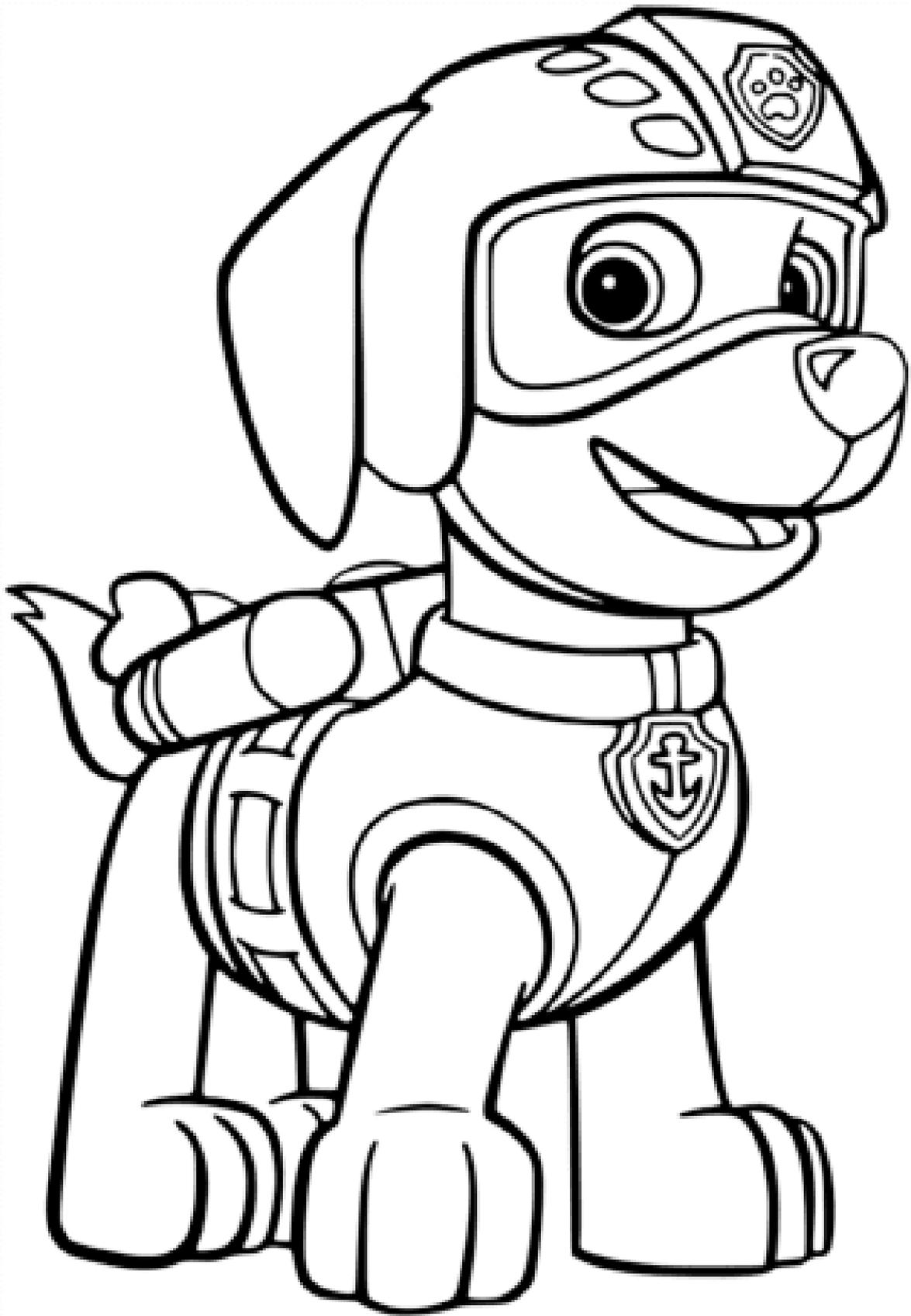
Unser Tipp: Am besten formt und verziert ihr den Salzteig direkt auf Backpapier, damit die Form nicht nochmal angehoben werden muss, wenn sie später in den Ofen kommt. Und für die meisten Anwendungsgebiete sollte der Teig natürlich ausgerollt werden.



PEPPA WUTZ









Nachhaltigkeit im Wunderkind – Fräulein Unverpackt

geschrieben von Frau Jennifer Giesen – Inhaberin

Einige haben es vielleicht schon gehört. In Sindorf wird noch in diesem Jahr ein Unverpackt-Laden eröffnen. Aber was ist überhaupt ein Unverpackt-Laden? Und wofür ist er gut?

In einem Unverpackt Laden kann man Lebensmittel, Drogerieartikel wie Körperpflegeprodukte und Reinigungsmittel und Dinge des täglichen Bedarfs ohne Verpackung einkaufen.



Ohne Verpackung? Das kann man sich bei der Paprika im Supermarkt vielleicht noch vorstellen. Aber wie kauft man zum Beispiel Nudeln ohne Verpackung? Ganz einfach: Man bringt die Verpackung einfach mit. Hier ist wirklich alles erlaubt. Vorratsgläser, Keksdosen, Tupperdosen, Obst- und Gemüsesäckchen, Baumwolltaschen, gebrauchte Tüten und Kartons und so weiter.

Natürlich kann man auch im Unverpackt-Laden Behältnisse kaufen.



Und warum das Ganze? Es gibt eine Sache, die selbst im Biomarkt nicht nachhaltiger ist, als in herkömmlichen Supermärkten. Die Verpackung. Plastik, wohin das Auge reicht.... Alles ist in bunten Kunststoff gehüllt. Man nimmt ihn mit nach Hause und wirft ihn wieder weg. In dem Glauben, er würde recycelt. Leider funktioniert unser Recyclingsystem nicht so gut, wie wir glauben, denn nur ca. 20% unseres Mülls

werden tatsächlich recycelt. Der Rest wird verbrannt oder landet oftmals im Meer. Dort gibt es mittlerweile Plastikinseln, die doppelt so groß sind wie Deutschland. Wenn das so weiter geht, dann wiegt das Plastik im Meer im Jahre 2050 mehr als alle Fische zusammen. Fräulein Unverpackt möchte die Möglichkeit schaffen, dem entgegenzuwirken und viele Produkte verpackungsfrei anbieten.



Die Lebensmittel kommen natürlich nicht unverpackt im Laden an. Sie werden in sogenannten Großbinden abgenommen. Das sind meist Papiersäcke mit zum Beispiel 25 KG Mehl. Manche Lieferanten arbeiten auch bereits schon mit wiederverwendbaren Verpackungen wie zum Beispiel Pfandeimern. Die Lebensmittel werden dann in Spender gefüllt. Andere Produkte werden in Gläsern, Bonbonieren und Blechdosen gelagert.



Das Sortiment soll sowohl trockene Lebensmittel, wie beispielsweise Mehle, Nüsse, Trockenfrüchte, Nudeln und Reis, Körperpflegeprodukte wie zum Beispiel Seifen und feste Shampoos und Reinigungsmittel umfassen.

Nachhaltige Gebrauchsgegenstände wie Bambuszahnbürsten sollen das Angebot

abrunden.

Und wie funktioniert jetzt ein Einkauf im Unverpackt-Laden?



Man bringt seine Behältnisse mit und wiegt deren Leergewicht. Im Anschluss kann er die Lebensmittel direkt in die Gefäße „zapfen“, oder mit dafür vorgesehenen

Zangen/Schaufeln aus den übrigen Behältern entnehmen. An der Kasse werden die Behälter erneut gewogen und das entsprechende Leergewicht abgezogen.

Ein Einkauf im Unverpackt-Laden hat folgende Vorteile:

- keine überflüssige Verpackung
- fast alle Lebensmittel aus biologischer Herkunft
- bevorzugt regionale Produkte
- individuelle Mengen möglich
- Nicht nur für die Kinder ein Einkaufserlebnis

Fräulein Unverpackt soll im Herbst eröffnen. Bis dahin können fleißig Gläser gesammelt werden. Auch über ein Like auf Facebook oder Instagram würde sich Fräulein Unverpackt freuen. Da wird man dann auch gleich auf dem Laufenden gehalten.

Kontakt:

Facebook: Fräulein Unverpackt

Instagram: fraeulein.unverpackt

Ein Stück Natur ins Haus

Bilderrahmen aus Naturmaterialien

Material

- Pappe
- Stöcke
- Steine
- Gänseblumen
- Blätter
- Schere
- Heissklebepistole

1. Anleitung: Schritt für Schritt
2. Als erstes schneidet ihr 2 Rechtecke aus
3. Dann schneidet ihr in der Mitte nochmal ein Rechteck aus so groß wie euer Bild nachher ist und klebt beide Rechtecke aufeinander
4. Als Nächstes klebt ihr dahinter ein Blatt und lasst eine Öffnung frei damit ihr dort nachher das Bild/Foto reinschieben könnt.
5. Nun fangt ihr an die Äste drauf zu kleben. Wenn alle Äste drauf geklebt sind könnt ihr noch beliebigen noch Blätter, Blumen oder was euch eben so aus der Natur gefällt noch draufkleben.

Fertig ist der Bilderrahmen aus Naturmaterial, eure Frau
Mai !



Mama & Papa ich zeig euch was! – Lieder aus dem Morgenkreis

Das ist gerade, das ist schief

Das ist gerade, das ist schief.

Das ist hoch und das ist tief.

Das ist dunkel, das ist hell.

Das ist langsam, das ist schnell.

Das sind Haare, das ist Haut.

Das ist leise, das ist laut.

Das ist groß und das ist klein,

das ein Arm und das ein Bein.

Das ist traurig, das ist froh,

das mein Bauch und das mein Po.

Das ist nah und das ist fern.

Dieses Lied, das sing ich gern.

Das ist drüber, das ist drunter.

Das ist müde, das ist munter.

Atmet ein, atmet aus

und jetzt ist das Liedchen aus

Das Katzentatzen-Tanzspiel

Refrain: Guck, die Katze tanzt allein. Tanzt und tanzt auf einem Bein.

Guck, die Katze tanzt allein. Tanzt und tanzt auf einem Bein.

Kam der Igel zu der Katze: „Bitte reich mir Deine Tatze!“

„Mit dem Igel tanz ich nicht, ist mir viel zu stachelig.“

Doch der Igel neigt sich vor, sagt der Katze was ins Ohr... (flüstern)

Und dann tanzen sie zu zweit, über Stock und über Stein.

Und dann tanzen sie zu zweit, über Stock und über Stein.

Und dann gingen beide heim.

-Refrain-

Kam der Hase zu der Katze: „Bitte reich mir Deine Tatze!“

„Mit dem Hasen tanz ich nicht, ist mir viel zu zappelig.“

-Refrain-

Kam der Dackel zu der Katze: „Bitte reich mir Deine Tatze!“

„Mit dem Dackel tanz ich nicht, denn der tanzt so wackelig.“

-Refrain-

Kam die Wildsau zu der Katze: „Bitte reich mir Deine Tatze!“

„Mit der Wildsau tanz ich nicht, denn die grunzt so fürchterlich.“

-Refrain-

Das Gespenst kam zu der Katze: „Bitte reich mir Deine Tatze!“

„Mit dem Gespenst, da tanz ich nicht, ist mir viel zu gruselig.“

-Refrain-

Kam der Kater zu der Katze, leckte ihr ganz lieb die Tatze.

Streichelt sie und küsst sie sacht, und schon hat sie mitgemacht.

Er bringt alle ander'n mit und schon tanzen sie im Schritt.

Einmal laut' und einmal leis' und schon tanzen sie im Kreis.

Bis zum Abendsonnenschein und dann gingen alle heim.

Das Lied über mich

Es gibt Lieder über Hunde – wau wau wau,
und auch Lieder über Katzen – miau miau miau.

Nur das eine Lied, das gibt's noch nicht
und das ist das Lied über mich!

Refrain:

Ich hab Hände, sogar zwei
und auch Haare, mehr als drei.

Ich hab einen runden Bauch
und ne Nase hab ich auch.

Ich hab links und rechts ein Bein
und ein Herz, doch nicht aus Stein.

Und jetzt winke ich Dir zu – Hallo, Du, Du, Du!

Lalalalala..

Es gibt Lieder über Autos – brumm brumm brumm,
und auch Lieder über Bienen – summ summ summ.

Nur das eine Lied, das gibt's noch nicht
und das ist das Lied über mich!

Refrain

Es gibt Lieder übers Lachen – ha ha ha,
und auch Lieder übers Schimpfen – na na na.

Nur das eine Lied, das gibt's noch nicht
und das ist das Lied über mich!

Refrain

Es gibt Lieder übers Trinken – gluck gluck gluck,
und auch Lieder übers Hühnchen – duck duck duck.

Nur das eine Lied, das gibt's noch nicht
und das ist das Lied über mich! – Refrain-

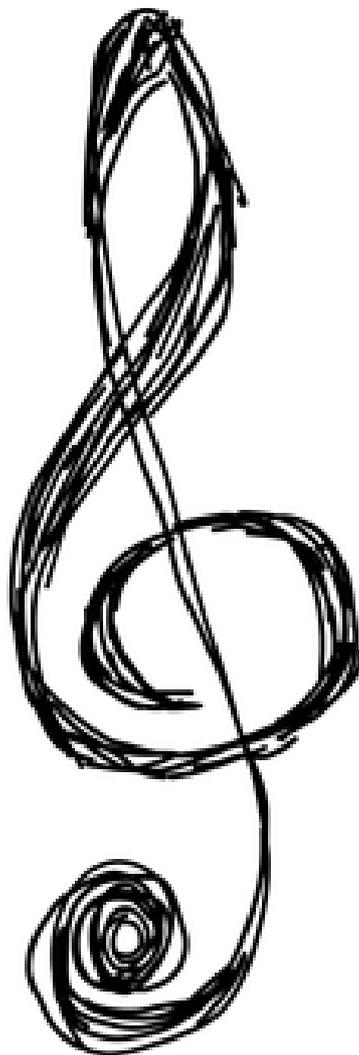
Ich hol mir eine Leiter

Ich hol mir eine Leiter und stell sie an den Apfelbaum,
und steige immer weiter – so hoch, man sieht mich kaum.

Ich pflücke, ich pflücke mal über mir, mal unter mir,
mal rechts von mir, mal links von mir – mein ganzes Körbchen voll.

Dann steig ich immer höher und halt mich an den Zweigen fest,
und setz mich ganz gemütlich auf einen dicken Ast.

Ich wippe, ich wippe – diwipp, diwapp, diwipp, diwapp
und falle nicht hinab.



Haus der kleinen Forscher

Wir machen selber Apfelsaft!

Im Gespräch wird vorab mit den Kindern philosophiert, wie kommt der Apfelsaft in den Apfel?

Der Apfelbaum gibt uns die Äpfel dazu braucht er nur Erde, Wasser und Sonne. Natürlich auch ein paar Bienen als Bestäuber.

Aus den Äpfeln holen wir jetzt den Apfelsaft.

Ziel ist es ein Gefühl für Naturschutz und Nachhaltigkeit zu vermitteln.

Und ihr werdet sehen – es ist ganz einfach!

Der Apfel wird zerrieben und mit einem Küchenhandtuch ausgepresst. Schon fertig!



Witzecke

- ◆ Ein Frosch kommt in den Supermarkt, die Verkäuferin fragt "was möchtest du haben"? Sagt der Frosch Quark
- ◆ Steht ein Elektriker vor einem Haus und beschwert sich, "zuerst werde ich gerufen um die Klingel zu reparieren, jetzt macht mir keiner auf"
- ◆ Treffen sich zwei Kekse, sagt der ein "komm wir verkrümeln uns"
- ◆ Kommt Häschen zu einer Apotheke und fragt "hast du Möhrchen"? Nein sagt der Apotheker habe ich nicht. Am nächsten Tag kommt das Häschen wieder und fragt "hast du Möhrchen"? Nein, immer noch nicht. Am nächsten Tag hängt der Apotheker ein Schild auf, auf dem - Möhren ausverkauft- kommt das Häschen "hast du doch Möhrschen gehabt"
- ◆ Fragt ein Kind ein anderes "was lernt ihr im Karate"? Das Kind antwortet, "wir zerschlagen Ziegelsteine mit der Handkante". "Warum macht ihr das" fragt das Kind. "Damit man sich verteiligen kann wenn man angegriffen wird". "aber wann wird man schon von einem Ziegelstein angegriffen"?

Rätselecke

Genauso wie bei unserer Anfangszeit mit dem Podcast möchte ich euch hier einige Rätsel geben. Hierbei gebe ich euch immer einige Tipps und ihr müsst dann erraten was genau ich suche. Die Lösung findet ihr dann

<p>1.</p> <p>Wir haben kleine grüne Hüte, und wir leben hoch auf den Eichen. Im Herbst fallen wir auf den Boden, Kinder sammeln uns in Waldbereichen.</p>	<p>2.</p> <p>Wenn man mich behalten will, muss man mich sorgsam schützen. Aber ohne mich zu brechen, kann man mich nicht benutzen.</p>
<p>3.</p> <p>Ich zeige dir, was du mir zeigst und wenn du lächelst, lächle ich zurück.</p> <p>Wenn du düster bist, das bin ich auch.</p> <p>Aber mein Rechts ist immer dein Links.</p>	<p>4.</p> <p>Ich bin nicht groß, ich bin wirklich klein. Ich werde auch niemals sehr stark sein. Trotzdem muss ich mein Haus ständig tragen! Kann man jetzt meinen Namen sagen?</p>
<p>5.</p> <p>Sie schwimmt in der See, auf dem Boden wandelt sie. Sie verlässt nie ihr Haus, egal, ob sie geht oder schläft.</p>	<p>6.</p> <p>Er ist leichter als die Feder, aber selbst der stärkste Mann oder die stärkste Frau kann ihn nicht mehr als 3 Minuten halten.</p>
<p>7.</p> <p>Es war noch nie, aber es wird immer sein. Niemand hat es gesehen. Und niemand wird es auch sehen, aber alle erwarten es.</p>	<p>8.</p> <p>Lange Ohren, kurzer Schwanz.</p> <p>Ich verstecke mich im hohen Gras.</p> <p>Ich mag Karotten und Salat,</p> <p>und ich heiße ...</p>

Literaturverzeichnis:

<https://www.kleineschule.com.de/raetsel.html>

<https://www.pinterest.de/pin/821132944535481406/>

<http://www.animaatjes.de/ausmalbilder/tiere-fur-erwachsene/tiere-fur-erwachsene-ausmalbilder-jgv1g-603014/>

<https://www.pinterest.de/pin/576531189776079670/>

<http://www.supercoloring.com/de/ausmalbilder/zeichentrick/paw-patrol>

<https://farbkleckse.froebel.info/aktuelles/aktuellessingle/artikel/unsere-29-besuch-in-eurem-kinderzimmer/>

Rätselecke Lösungen:

- 1.) Eicheln
- 2.) Das Ei
- 3.) Der Spiegel
- 4.) Die Schnecke
- 5.) Die Schildkröte
- 6.) Der Atem
- 7.) Der Morgen
- 8.) Der Hase