

Angebot der Woche- Spiele mit Wasser

1) Rettet die Deckel



Ihr benötigt:

- verschiedene Plastikdeckel
- eine große Schüssel mit Wasser
- 2 Stäbe

In dem Spiel geht es darum so geschickt wie möglich die schwimmenden Deckel mit den Stäbchen aus dem Wasser zu ziehen, ohne die anderen dabei zu versenken. Wichtig dabei ist, dass die Deckel am Anfang mit dem Boden auf dem Wasser schwimmen.

Wer die meisten Deckel angelt, hat gewonnen.

Ihr könnt es auch abwandeln und die Zeit dabei stoppen. Dafür angelt nur einer so schnell wie möglich alle Deckel aus der Schüssel und die Zeit wird gestoppt. Der Schnellste gewinnt!

2) Wasserbomben-Schlange (Ab 2-...Personen)

Ihr benötigt:

1-... Luftballons mit Wasser gefüllt, oder spezielle Wasserbomben-Ballons

In dem Spiel geht es darum den Ballon heil an ein von euch festgelegtes Ziel zu bringen. Dazu klemmt ihr euch den Ballon zwischen Brustkorb und deren anderen Rücken. Je mehr Mitspieler, desto schwieriger und lustiger wird es. Der Ballon, bzw. die Ballons sollen dabei ganz bleiben.

3) Wasserbomben Ping-Pong



Ihr benötigt :

gefüllte Wasserbomben

In dem Spiel stehen sich jeweils zwei Mitspieler gegenüber. Sind es mehrere Mitspieler könnt ihr euch im Kreis aufstellen oder mehrere Teams bilden. Nun werfen sich die Mitspieler abwechselnd die Wasserbomben zu. Nach jeden Wurf geht der Mitspieler, der geworfen hat, einen Schritt zurück, um den Abstand zu vergrößern. Nun wird es spannend: Je größer der Abstand wird, desto stärker muss geworfen werden- bis es irgendwann passiert: Die Bombe platzt!

Rezept der Woche- Tortellinisalat mit Gemüse

Das benötigt ihr:

- 1 große Aubergine
- 3 TL Salz
- 150 ml Olivenöl
- 3 rote Paprikaschoten
- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Fleischtomaten
- 400 g Mozzarella
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g bunte Tortellini
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken



- 1) Schneide die Aubergine in ca. 5 mm dicke Scheiben und bestreue sie auf einer Platte mit dem Salz. Bedecke sie mit einem Geschirrtuch und etwas Schwerem. Lass das Gemüse eine Stunde lang ziehen.
- 2) Spüle die Aubergine nach der Std. leicht ab und tupfe sie mit etwas Küchenkrepp trocken. Brate sie anschließend mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten gut an.
- 3) Bringe auf dem Herd einen Topf Wasser zum Kochen. Schneide die gewaschenen und geputzten Paprika in Streifen, ebenso die Zucchini. Schneide die gewaschenen Tomaten in Würfel.
- 4) Lass den Mozzarella im Sieb abtropfen und schneide ihn in Würfel. Wasche, trockne und hacke die Petersilie ganz fein.
- 5) Gare die Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Wasser. Lass sie im Sieb gut abtropfen.
- 6) Halbiere die Auberginenscheiben und vermische sie mit den anderen Zutaten. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab und gib das restliche Olivenöl auf den fertigen Salat.

Bon Appétit! Guten Appetit! Smacznego! Afiyet olsun!