

# FERIENGRÜESSLI

## Im Wald

Wenn wir gerade nicht durch ferne Länder reisen, machen wir einen Ausflug zum grössten Abenteuerspielplatz in der Nähe. Wir gehen in den Wald.

Im Wald ist es am schönsten! Da gibt es viel zu entdecken. Heute bekommst Du Spielideen für draussen und waldige Rezepte.

## BINGO

Beim Wald-Bingo sammelst Du alle Gegenstände, die auf der Bingo-Karte abgebildet sind. Du kannst mit Deinen Geschwistern oder Eltern um die Wette sammeln oder einfach für Dich die Schachtel füllen und zu Hause mit den Materialien etwas basteln.

Material: Eierkarton und Bingo-Karte.



## GWUNDERNASE

Suche bei Deinem nächsten Spaziergang ein paar schöne Stöcke. Zuhause verzierst Du sie mit Farbe oder mit farbigem Garn. Beim nächsten Spaziergang plazierst Du Deinen „Gwundernasen“-Stock an einer besonders schönen Stelle. Zum Beispiel wenn Du eine spezielle Blume oder einen spannenden Pilz entdeckst. Steck dort einen „Gwundernasen“-Stock ein. Dank diesem Stock sehen die anderen Spaziergänger, dass es dort etwas zu entdecken gibt.

Material: Stock, evt. Taschenmesser, Garn, Naturmaterial

„Willst du immer weiter schweifen?  
Sieh, das Gute liegt so nah.  
Lerne nur das Glück ergreifen,  
Denn das Glück ist immer da.“

(Johann Wolfgang von Goethe)



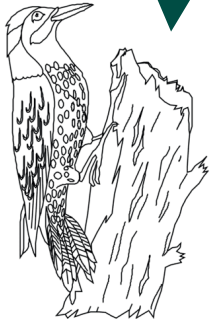
## FOTOGRAF

Zwei Kinder spielen zusammen. Ein Kind schliesst die Augen und wird vom anderen zu einer besonders schönen Stelle geführt. Dort darf es kurz „Klick“ die Augen öffnen und ein Foto machen. Zurück am Ausgangspunkt versucht es, den fotografierten Ort wieder zu finden.



# Rezepte

Wald-Menüs zum Ausprobieren



## BÄRLAUCH-RÜEBLI-RISOTTO

Für 4-5 Portionen

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel grob gehackt
- 200g Rüebli, klein gewürfelt
- 200g Risottoreis
- 8-9 dl Bouillon
- 1 Handvoll Bärlauchblätter
- 1 EL Butter
- 50 g geriebener Parmesan

Das Olivenöl in einem Topf erwärmen, Zwiebel und Rüebli dazugeben und einige Minuten andünsten. Den Reis beifügen und alles zusammen kurz weiterdünsten, bis der Reis glasig ist. Die Bouillon nach und nach dazu geben und weiter kochen bis der Risotto gar ist. Den Topf vom Feuer nehmen und die fein geschnittenen Bärlauchblätter, die Butter und den Parmesan unterziehen.

En Guete!

## WALDBODEN-CAKE

- 140 g Zucker
  - 4 Eier
  - 125 g Butter
  - 125 g Crémant Schoggi
  - 1 EL Kirsch
  - 1 EL Mehl
  - 100g Mandeln gemahlen
  - 1 KL Backpulver
- zusammen schaumig rühren
- zusammen flüssig machen, etwas abgekühlt begeben.
- beifügen
- mischen und beifügen



Die Kuchenmasse in eine Cake-Form füllen  
Backen: 180 ° C, circa 35 Minuten auf der untersten Rille.