

Challenge: Mach ab 01.08. mit bei der „**Merchinger Schnitzeljagd**“ der Jugendbeauftragten!
Der Startpunkt ist am Hintereingang des Rathauses.

Outdoor: Bei der **Naturschatzsuche** findest Du die Gegenstände, die auf der nächsten Seite abgebildet sind.
Wenn ihr mehrere Kinder seid, könnt ihr daraus ein Bingo machen. Wer zuerst eine Reihe fertig hat, ruft Bingo.

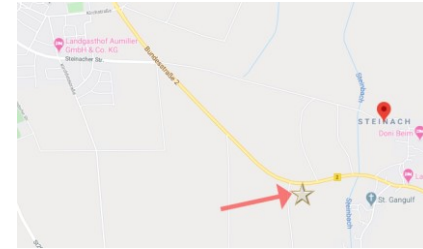
Zu Hause: **Wasserbombenschlacht** – macht mit großen Ballons auch richtig Spaß 😊.

Bei schlechtem Wetter: Lauft mit Regenjacke und Schirm zum **Eierhäuschen** an der B2 Richtung Steinach. Wenn ihr erfrischt mit euren Eiern zu Hause seid, backt ihr **Eierpfannkuchen**.

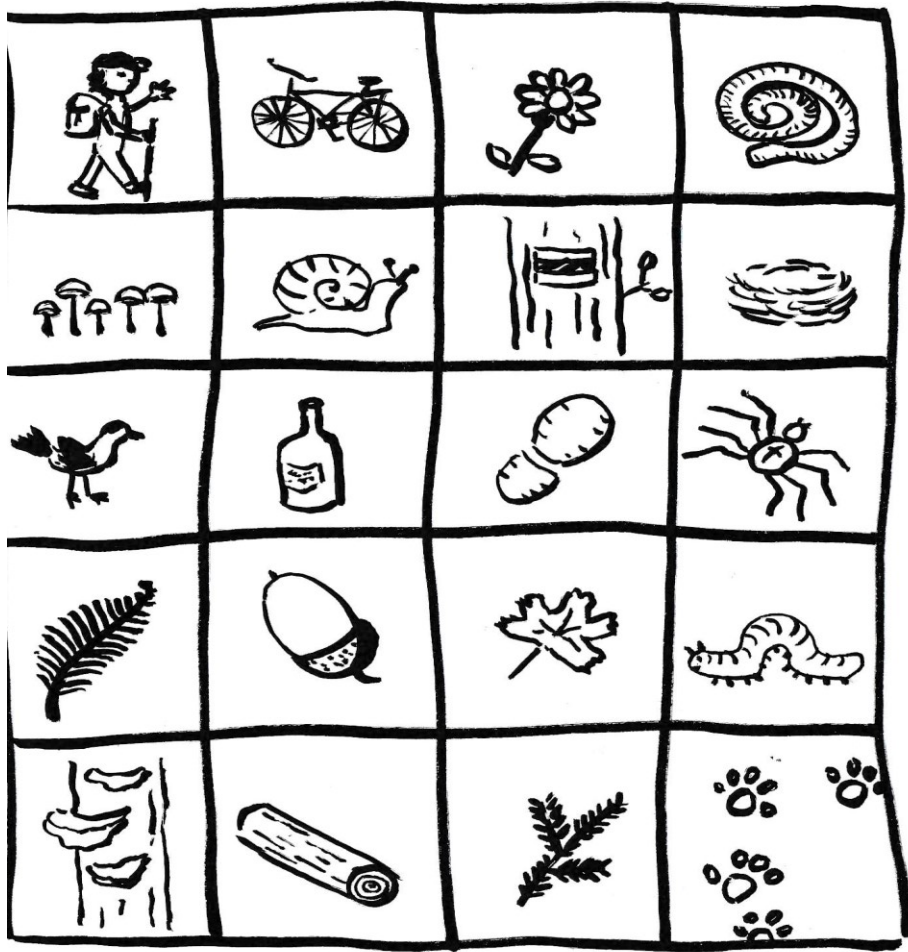
Familienausflug: **Bärige Radltour nach Luttenwang** – Die einfache Entfernung beträgt ca. 12 km (entweder über Steindorf und Eresried oder über Althegnenberg und Hörbach). Eine Einkehrmöglichkeit in Luttenwang gibt es beim Gasthof Frietinger (mit Biergarten), geöffnet Mo-So 10 bis 24 Uhr, in der Dorfmitte (Haspelstr. 2). Highlight ist ein echter, ausgestopfter Grizzly-Bär im Gang der Wirtschaft.

Basteltipp: **Blumen pressen** und dann ein Bild daraus gestalten: hierzu sucht ihr euch schöne Blüten in der Natur und legt sie zu Hause zwischen zwei Küchentücher (Zewa). Diese werden dann mit mehreren schweren, großen Büchern ungefähr eine Woche lang beschwert. Dann können die getrockneten Blüten schön aufgeklebt werden und für Karten oder in einem Bilderrahmen aufgehängt werden.

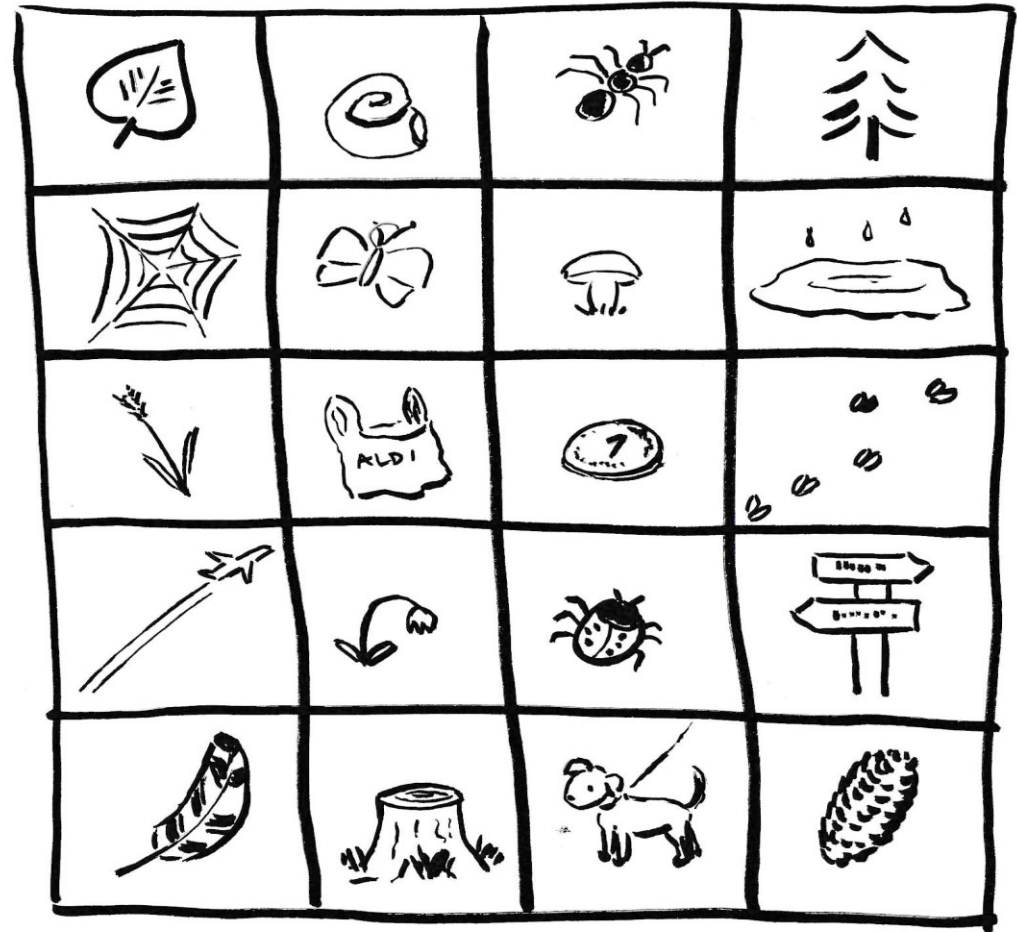
Oder ihr baut ein **Merchinger Gebäude aus Lego**. Bitte schickt uns doch ein Foto an jugendbeauftragte.gemeinde.merching@gmx.de oder über Instagram und facebook #merchingerferienideen



NATUR - SCHATZSUCHE



NATUR - SCHATZSUCHE



Rezept:

Nicecream - Selbstgemachtes Eis aus Früchten

Du brauchst für zwei Portionen:

2 reife **Bananen**

300 Gramm eines **Obstes deiner Wahl**, z.B. Erdbeeren oder Himbeeren

Bunte Streusel, Schokostreusel oder Ähnliches zum Verziern

Wenn du magst: 1 – 2 Teelöffel Kakaopulver, Joghurt oder Quark

Zubereitung:

Schäle die Bananen und **schneide sie** in etwa 1 Zentimeter **dicke Scheiben**. Packe diese in eine Brotzeitbox und **friere sie einige Stunden** oder über Nacht **ein**.

Als zweite Obstsorte kannst du **zum Beispiel Erdbeeren** oder ein anderes Obst deiner Wahl nehmen. Es **kann tiefgefroren sein**, muss aber nicht.

Gib die tiefgefrorenen Bananenscheiben zusammen mit dem anderen Obst in einen **Standmixer**. Alternativ kannst du auch einen **Pürierstab** benutzen.

Püriere die Früchte **so lange, bis eine cremige Masse** entsteht. Wenn du magst, kannst du einen **Klecks Joghurt** dazugeben, damit es noch cremiger wird. **Tipp: für Schokoladeneis** füge 1 – 2 Teelöffel Kakao hinzu.

Wenn du merkst, dass keine großen Stückchen mehr übrig sind, kannst du das fertige Eis mit einem Teigschaber vorsichtig entnehmen und in Schüsselchen füllen.

Bei der **Dekoration** sind deiner **Fantasie** keine Grenzen gesetzt: du kannst beispielsweise **bunte Streusel oder Schokostreusel** auf dein Eis geben oder ein paar übrige Obststückchen zum Garnieren benutzen!

Achtung: sofort genießen, denn das Eis **schmilzt sehr schnell** und sollte auch nicht wieder eingefroren werden, da es danach nicht mehr cremig wird!

