

Challenge: Natur-Mandala – sammelt Naturmaterialien und legt damit ein Mandala. Schickt uns bitte ein Foto an jugendbeauftragte.gemeinde.merching@gmx.de oder über die sozialen Medien #merchingerferienideen. Die schönsten Bilder werden nach den Sommerferien im Rathaus ausgestellt. Daher solltet ihr auf zusätzlich zu den Fotos euren Name, euer Alter und eure EMail-Adresse angeben und ob die besten Stücke auch mit Namen auf facebook veröffentlicht werden dürfen.



Outdoor: Ameisenstraße formen - Ihr braucht dafür nur ein paar Kuchen- oder Kekskrümel. Wenn ihr eine Ameisenstraße entdeckt, legt ein paar Kümel in die „Bahn“. Dann braucht es nur noch ein bisschen Geduld und schon kann man beobachten, wie sich das Futtergeschenk in Ameisenkreisen herumspricht.

Zu Hause: Schneckenrekord (für gute Radfahrer) - Ihr braucht Straßenkreide und eine Stoppuhr. Auf einer ruhigen Straße markiert ihr eine Strecke von ca. 100 Metern. Wer schafft es, diese Streck am langsamsten und ohne Absteigen zu fahren?

Bei schlechtem Wetter: Überrascht eure Eltern oder Großeltern mit einer **Vorführung**. Ihr könnt eine **Zirkusnummer** einstudieren oder einen **Tanz**, eine **Fahrradakrobatik**, ein **Kasperletheater** oder ein **Musikstück**. Dann baut ihr eine kleine Bühne und Sitzplätze auf und ladet alle ein, zuzuschauen. Ihr könnt auch selbstgemachte Limonade dazu anbieten.

Familienausflug: **Minigolf** in **Schondorf** am Ammersee (mit dem Zug erreichbar). Lässt sich auch toll mit einer Dampferfahrt verbinden.



Basteltipp: Baut selber ein **Bienen-/ Insektenhotel**: das total aktuelle Thema lässt sich auf viele kreative Arten verwirklichen. Hier ein ganz einfaches Beispiel aus einer alten Dose: diese wird gesäubert, schön bemalt und dann mit Kiefernzapfen, Rinde und Schilfstengeln oder Zweigen gefüllt. Sei bitte vorsichtig mit dem scharfen Rand der Dose.



Rezept: Kinderleichte Burger - besser als im Schnellrestaurant!

Du brauchst für 4 Portionen: 4 Toasties; 75 g Salat; 125 g Tomaten; 1 rote Zwiebel; 500 g Rinderhackfleisch ; 40 g Tomatenmark; Salz u. Pfeffer; 1-2 EL Öl ; 1 Gurke; 4 Scheiben Käse

Zubereitung: **Wasche den Salat** und trockne ihn danach gut ab. Wiederhole dies anschließend mit der **Gurke** und der **Tomate**. Schneide die Gurke und Tomate danach in **dünne Scheiben**. Halbiere die Zwiebeln, schäle und würfle sie danach. Lass dir dabei bei Bedarf von einem Erwachsenen helfen.

Vermische anschließend das **Rinderhackfleisch** mit den Zwiebelwürfeln, der Hälfte des Tomatenmarks und gib ein wenig Salz und Pfeffer dazu. Forme daraus kleine Burger und lege sie beiseite, bis alle fertig sind. **Erhitze dann das Öl** in einer **großen Pfanne**. Bitte auch hierbei einen Erwachsenen um **Hilfe**. Die vorgeformten Burger werden nun von beiden Seiten angebraten, bis sie **innen nicht mehr roh** sind. Dann wird auf jeden **eine Scheibe Käse** gelegt, damit dieser auf den heißen Burgern schmilzt.

Währenddessen kannst du die **Toastie-Hälften** (oder wahlweise Burgerbrötchen) **toasten**. Anschließend werden diese mit dem übrigen Tomatenmark bestrichen und den vorbereiteten Zutaten belegt. Fertig sind deine leckeren, selbstgemachten Burger!

