

To-Do Liste

Blauring Bütschwil

Ideen damit du alle Punkte abhacken
kannst findest du hier.
Viel Spass!



Blauring Bütschwil Song

Zu I'll be there for you (Friends theme song)

1. Strophe

Hesch du dini Fründe scho es wiili nümme gseh?(4x schnell klatschen)

Bisch du gern verusse au bi Rege und bi Schnee?

Denn sind mir en Ort wo du au here ghörsch

Bi üs chasch ganz viel Sache mache wo du diheii nöd dörfsch

Drum...

Refrain

Wer isch do für dii? ...

...jo de Blauring Bütschwil

Wo chasch du immer hii? ...

... jo in blauring Bütschwil

Mir sind voll debii...

... jo im Blauring Bütschwiiiiiiil

Möchtest du gerne unser en
neueren Blauringsong lernen?

Geh auf unsere Homepage
und versuche mitzusingen.

2. Strophe

Hänk di doch de anderne i de Arme i (4x schnell klatschen)

Tanz echli ums züüg und föhl di super guet debii

Denn mir sind e Schar und werdet zämä stoh

Egal was au passiert mir werdet üs nie alleige loh

Drum

2x Refrain...



Salzkristalle züchten

Benötigtes Material:

ein sauberes, leeres Glas (Trinkglas oder Marmeladenglas)
100 ml Wasser
7 bis 8 TL Speisesalz
Holzspieß
dünner Faden oder Nähgarn
optional: Lebensmittelfarbe

Zunächst wird das Wasser im Topf oder Wasserkocher erhitzt. Das erwärmte Wasser wird in ein Glas umgefüllt. Nach und nach wird in das Wasser ein Teelöffel Salz unter ständigem Rühren gegeben. Die Salzlösung gilt als gesättigt, wenn sich kein Salz mehr auflöst und sich als Satz am Glasboden ablagert.

Anschließend wird an einem Holzspieß ein dünner Faden befestigt und der Spieß waagrecht auf den Glasrand gelegt, so dass der Faden in der Salzlösung hängt. Die Lösung samt Faden am Holzspieß wird nun an einem Ort mit gleichbleibender Temperatur ruhen gelassen.

Die Salzkristalle, die aus diesem Experiment hervorgehen, sind von weißer Farbe. Ein Tropfen Lebensmittelfarbe in der Lösung bewirkt, dass die Kristalle eine andere Farbe annehmen.

Es dauert ca. 7 bis 14 Tage, bis die ersten würfelförmigen Kristalle am Faden zu sehen sind.



Du hast dich für den Punkt
Eile mit Weile entschieden?
Hier die Anleitung:

Jeder besetzt seine Ausgangsfelder mit den 4 Figuren seiner Farbe. Reihum wird im Uhrzeigersinn gewürfelt. Wer eine Fünf würfelt, darf eine Spielfigur auf der Bank, die sich links von den Ausgangsfeldern befindet, platzieren. In den folgenden Würfelrunden hat man beim Wurf einer Fünf die Wahl mit einer Figur weiterzuziehen oder eine zusätzliche Figur ins Spiel zu bringen. Wer eine Sechs würfelt darf nochmals würfeln. Die Sechs zählt immer doppelt – also 12 Punkte. Wer dreimal nacheinander eine sechs würfelt, darf mit keiner Figur fahren, und er muss alle Figuren, die sich nicht auf einer Bank oder auf der Zieltreppe befinden wieder auf den Ausgangsfeldern platzieren.

Überholt ein Gegenspieler, darf dessen Figur auf das Ausgangsfeld zurückgestellt werden. Die dunklen Felder sind Ruhebänke. Hier sind die Figuren geschützt und dürfen nicht zurückbefördert werden. Stehen zwei Figuren der gleichen Farbe auf einer Ruhebank, dürfen diese nicht übersprungen werden. Auf diese Weise kann man seine Mitspieler blockieren.

Hat eine Figur das Spielbrett einmal umrandet, rückt sie auf der Treppe ihrer Zielfarbe zum Zielfeld in der Mitte. Ins Zielfeld gelangt man nur mit genauer Punktzahl.

Bei zu hoher Würfelzahl muss um die entsprechende Anzahl an Felder zurückgezogen werden.

Spielmaterial

- Spielbrett (Besitzt du keines nimm die nächsten zwei Seiten)
- Je 4 Spielfiguren der gleichen Farbe (können auch aus Papier sein)
- 1 Würfel

Eile mit
Weile

Du möchtest einen Kuchen backen? Such dir ein Rezept. Hier ein Beispiel:

Kokoschokoladenwürfel

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Backblech mit einem Backpapier
auslegen.

Weiche Butter, Eier, Milch und
Zucker in einer Schüssel
vermischen.

Mehl, Vanillezucker, Kakaopulver,
Backpulver und Salz dazu geben
und verrühren. Anschliessend Teig
auf dem vorbereiteten Backblech
verteilen

Den Kuchen ca. 30 min. in der Mitte
des Ofens backen. Anschliessend herausnehmen, etwas abkühlen
und mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen.

Für die Glasur:

Butter in einer kleinen Pfanne
schmelzen. Puderzucker,
Vanillezucker, Kakaopulver und
Espresso darunter rühren, auf
dem warmen Kuchen verteilen.
Kokosraspeln darüberstreuen,
Kuchen in der Form auskühlen,
herausnehmen, in Würfel
schneiden.

Zutaten:

300g Mehl
250g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
2 EL Kakaopulver
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
200g Butter
3 Eier
3 dl Milch

Glasur:

50g Butter
200g Puderzucker
2 EL Kakaopulver
4 EL Espresso, kalt
60 g Kokosraspel



Zutaten:

3dl Rahm

2dl Milch

1 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten

4 Eigelb

75g Zucker

VANILLEGLACE SELBST MACHEN

1. Rahm, Milch und Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Heisse Flüssigkeit unter ständigem Rühren dazugeben, zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in die Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen. 3-4 Stunden kühl stellen.
2. Vanillemasse in eine weite Form geben, 6-8 Stunden unter gelegentlichem Durchrühren gefrieren oder nach Anleitung in.
3. Je nachdem, wie hart die Glace gefroren ist, diese im Kühlschrank leicht antauen lassen. Dann mit einem Spatel oder Glaceportionierer formen und anrichten.





ZUTATEN:
REZEPT FÜR 4 PERSONEN:
460G KARTOFFELN
800G MAKKARONI
440G RAHM
1 ZWIEBEL
2 EL BUTTER
4 EL ÖL

**LUST AUF EINEN FEINEN ZMITTAG FÜR DIE GANZE
FAMILIE?
WIE WÄRE ES MIT ÄLPLERMAGRONEN?**

Zuerst die frischen Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl für ca. 8-10 Minuten andünsten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Unterdessen die festen Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einem grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser aufkocht, die Makkaroni dazugeben. Das Ganze für ca. 10-12 Minuten weich garen. Danach abgiessen und gut abtropfen lassen. Die Nudeln und Kartoffeln mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Den Käse und den Rahm einrühren. Das Ganze gut verrühren und heiss werden lassen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Zum Abschluss die fertigen Älpler Makkaroni auf Tellern anrichten und mit den Röstzwiebeln belegen.



Spagat Training



Für die Gesichtsmaske

- Gurke
- Quark



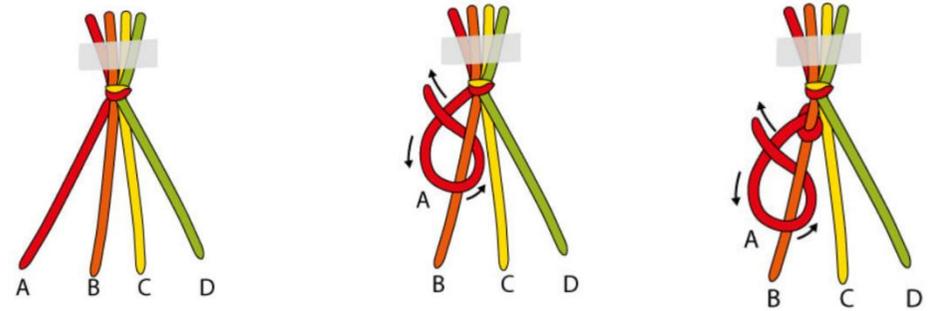
Hand-Peeling
Zucker und ÖL
mischen und in
den Händen
verreiben

Ideen für deinen
Beauty-Abend



Lasse leise
entspannende Musik
laufen, lege dich in
dein Bett, mach die
Augen zu und stelle
dir dein
Lieblingsplatz vor.
Entspanne dich!

Massage:
Organisiere
dir jemanden
der dich
massiert 😊



Freundschaftsbänder knüpfen

Lege die verschieden farbigen Fäden nebeneinander und verknote sie am oberen Ende. Fixiere es auf der Tischplatte.

Beginne auf der linken Seite mit Faden A, lege ihn über Faden B und mache einen Knoten. Du kannst dich dabei an unserer Abbildung orientieren. Pass auf, dass der Faden, um den du den Knoten machst (in diesem Fall Faden B), immer straffgezogen ist. Nach jedem Knoten solltest du darauf achten, dass er gut nach oben festgezogen ist.

Jetzt legst du Faden A noch einmal über Faden B und ziehst einen weiteren Knoten. Nach demselben Prinzip verknotest du Faden A immer mit 2 Knoten erst mit Faden C und danach mit Faden D. Faden A liegt am Ende ganz rechts außen.

Deine erste Reihe ist fertig. War doch gar nicht schwer, oder?

Mit dieser Technik knüpfst du jetzt Reihe für Reihe weiter, bis es genügend lang ist.

