

De Biber in Südafrika

Heute Reisen wir gemeinsam mit dem Biber nach Südafrika. Dafür müssen wir mit dem Flugzeug über Italien und das Mittelmeer fliegen. Das Wetter in Südafrika kann sehr unterschiedlich sein. Damit du auch zu Hause etwas in Südafrika erleben kannst, haben wir uns einige Sachen überlegt, welche du zu Hause machen kannst. Der Biber freut sich, wenn er von dir einige Reisefotos erhält, damit wir in deinem Reisepass eintragen können, dass du in Südafrika warst. Der Biber und wir wünschen dir ganz viel Spass auf deiner Reise und freuen uns auf deine Fotos. P.S. Die Safari könnt ihr bis nächsten Samstag machen, alles andere kannst du dann machen, wenn du Zeit und Lust hast.

Allzeit bereit!

Frizza, Conta und de Biber



Wo Liegt Südafrika?



Safari

Ihr dürft gemeinsam mit eurer Familie und Freunden auf die Safari gehen. In Südafrika gehen die Touristen immer Tiere in der Wildnis anschauen. Genau das dürft ihr auch machen. Auf der nächsten Seite findest du eine Karte, auf dieser Karte sind 6 Punkte eingezeichnet. Wenn du zu diesen Punkt hinläufst, findest du ein Tierbild. Vielleicht musst du auch etwas suchen, denn auch die Tiere in Südafrika verstecken sich gerne. Auf dem Tierbild steht auf der Rückseite ein Buchstabe. Hast du alle gefunden, gibt es ein Schlusswort. Wenn du es herausgefunden hast, kannst du Frizza ein Mail oder eine SMS schicken und ihr mitteilen wie es lautet. Anschliessend gibt es Punkte für dich. Viel Spass bei eurem Spaziergang. Falls irgendein Tier nicht mehr vorhanden ist, darfst du dich ebenfalls an Frizza wenden.



Safari-Route

Home-Scouting Biberstufe

Suchtipps für Mamis und Papis

Parkplatz Bettenauer Weiher: In der Nähe von einem grossen Baum

Bettenauer Weiher: Schaut bei einem Abfalleimer etwas genauer

Brunnen 1200 Jahre Oberuzwil: Schaut beim Brunnen, eher unten

Familien Feuerstelle: Seht ihr etwas, wo das Brennholz trocken aufbewahrt werden kann?

Badi Oberuzwil: Schaut euch gut beim linken Teil der Parkplätze um

Pfadiheim: Beim oberen Eingang

Bananenbrot

Zutaten für 1 Kastenform:

70g	Weiche Butter
300g	Zucker
3	Sehr reife Bananen
1 TL	Vanilleextrakt
100g	Crème fraîche
480g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
5-6 EL	Zimtzucker



Und so wirds gemacht:

- Den Backofen auf 175 Grad vorheizen
- Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier dazugeben. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit dem Vanilleextrakt und Crème fraîche ebenfalls unterrühren.
- Mehl, Natron, Backpulver und Salz vermischen und zur Masse geben.
- Die Hälfte des Teigs in eine gebutterte und bemehlte Kastenform kippen. Mit der Hälfte des Zimtzuckers bestreuen. Den Rest des Teigs obenauf glattstreichen und mit dem restlichen Zimtzucker abschliessen.
- Für ca. 50-60 Min. backen (am besten nach 50 Min eine Stäbchenprobe machen).

Trommeln

Benötigtes Material:

- leere, ausgewaschene Dosen in verschiedenen Größen (die Etiketten entfernen)
- Luftballons
- Gummiband
- Schere
- Eisstiele oder alte Bleistifte

Und so wirds gemacht:

- Die langen Enden der Luftballone abschneiden ...
- über die Öffnung der Dose spannen und mit einem Gummiringel fixieren.
- Das war's auch schon, sehr schnell gemacht, aber sehr viel Spaß für die nächste Zeit!



Bitte aufpassen, wenn Ihr die Trommeln mit kleinen Kindern herstellt, die Ränder der Dosen können scharf sein.

Viel Spaß beim Trommeln!

Rassel

Benötigtes Material:

- Klopapierrolle
- Malfarbe und Pinsel
- Luftballons
- Reis oder Linsen für den Inhalt
- Schere

Und so wird's gemacht:

- Als erstes wird die Klopapier angemalt (Afrikanischesmuster)
- Wenn es trocken ist, kann der erste Ballon darübergestülpt werden. Für das muss der Stiel des Ballons abgeschnitten werden.
- Jetzt kommen die Linsen oder Reis hinein, danach wird das gleiche mit dem Ballon nochmals auf der anderen Seite gemacht.
- Fertig ist die tolle Rassel!

