

Cooler Idee!



Foto: Peggy Boegner/stock.adobe.com



MONAS MÄUSCHEN

Ich liebe Radieschen! Ihr auch?

Mit dieser Anleitung könnt ihr herzige Mäuschen aus Radieschen zaubern, die wunderbar zum Osterbuffet passen, gut schmecken und obendrein himbeerrot sind.

Das braucht ihr:

- 6 Radieschen
- 12 Pfefferkörner
- etwas Senf
- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- ein bisschen Geschick
- ein wenig Geduld
- eine Käseplatte beim Osterbuffet, auf die ihr die Mäuschen setzen könnt

Und so geht's:

1. Wascht die Radieschen und tupft sie vorsichtig trocken.
2. Lasst den grünen Stängel ein kleines Stückchen stehen. Er ist ein perfektes Näschen.
3. Die Wurzel ist das Mäuseschwänzchen.
4. Schneidet vorsichtig mit dem Messer 2 dünne Scheiben von einem anderen Radieschen ab.
5. Dann schneidet 2 kleine Schnitte oberhalb des Mäusenäschens. In diese steckt ihr je eine Radieschenscheibe. Fertig sind die Mäuseohren!
6. Macht 2 klitzekleine Löcher mit dem Messer und steckt nun die beiden Pfefferkörner ins Radieschen damit das Mäuschen auch 2 Augen bekommt. Mit etwas Senf halten die Körner noch besser auf dem Radieschen.

Entzückend!



MONA WEISS WARUM

Käse gibt es in allen Formen und Größen. Genauso vielfältig sind auch die Löcher im Käse: kleine, große, runde oder ovale.

Habt ihr euch auch schon einmal überlegt, wie eigentlich diese eigenartigen Löcher in den Käse kommen?

Das Geheimnis liegt in der Käsereifung!

Zu Beginn der Käseherstellung werden der Milch speziell gezüchtete Bakterien zugefügt, die bei der Reifung des Käses Kohlendioxid erzeugen. Da das Gas nicht durch den Teig und die Rinde entweichen kann, sammelt es sich in unterschiedlich großen Hohlräumen in der Käsemasse an. Dadurch entstehen die typischen Löcher im Käse.

Wie groß diese sind, hängt von der Art und Menge der Bakterien sowie der Festigkeit der Käsemasse ab. So wird zum Beispiel der Emmentaler einige Wochen in einem Gärkeller bei 23 °C gelagert.

MONAS LABOR

Mona Netz arbeitet als Elektrotechnikerin bei den Wiener Netzen. Sie leitet Monas Labor am Smart Campus und forscht an Lösungen für die Energienetze der Zukunft.

Mona hat einen Versuch für euch zum Thema Gas vorbereitet. Eine Luftballonrakete!



LUFTBALLONRAKETE

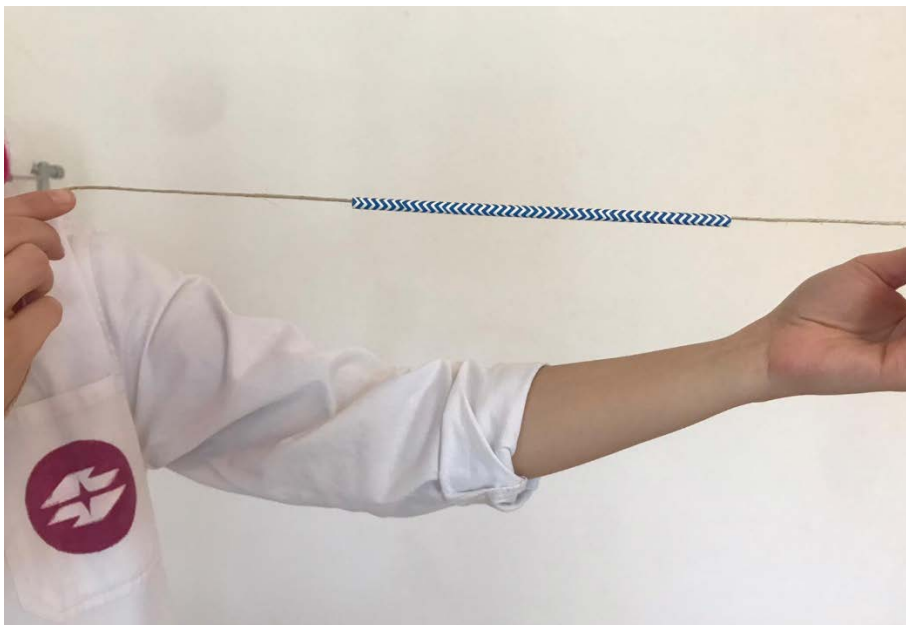
Das braucht ihr:

- ein länglicher Luftballon
- eine ca. 10 m lange Schnur (Wolle, Garn oder Angelschnur)
- ein Strohhalm (ohne Knick!)
- Klebeband
- Wäscheklammer
- eine Luftballonpumpe

Und so geht's:



1. Zuerst den Luftballon gut und prall aufblasen.
Am besten mit einer Luftballonpumpe.
2. Nun ist es wichtig, den Luftballon nicht mit einem Knoten zu verschließen, sondern mit der Wäscheklammer zu verhindern, dass Luft aus dem Ballon ausströmen kann.
3. Spannt und befestigt sie z.B. an einer Türe. Sie muss straff sein und darf nicht in der Mitte durchhängen.



4. Fädelt nun den Strohhalm auf die Schnur auf.



5. Klebt 2 Klebestreifen an dem Strohhalm fest. Achtet darauf, dass die Klebestreifen groß genug für den Luftballon sind.



6. Klebt nun den Luftballon von unten an die Klebestreifen fest. Der Luftballon hängt jetzt unten an dem Strohhalm und der Schnur.



7. Zieht den Luftballon an der Schnur zu euch heran und entfernt die Wäscheklammer vom Luftballon.



Fotos: Lena Dania

Hui, das geht dahin!

Der Luftballon saust wie eine Rakete die Schnur entlang.

Top-Tipp:

Wenn mehrere Kinder Luftballonraketen machen, könnt ihr schauen, welche Rakete am weitesten die Schnur entlang nach oben düst.



MONA WEISS WARUM

Dieses Experiment zeigt Kindern das Grundprinzip der Antriebskraft eines Luftballons durch das Rückstoß-Prinzip. Da die Luft im Luftballon mehr Druck hat als die Luft im Zimmer, bewegt die Luft, die ausströmt, den Ballon voran.

So bewegen sich Quallen und Tintenfische unter Wasser fort. Sie nutzen beim Schwimmen das Rückstoß-Prinzip. Auch eine Rakete wird durch den Rückstoß ausströmender Gase vorwärtsgetrieben.

Diesen Versuch könnt auch ihr ganz einfach zuhause nachmachen.

OSTERHASEN BASTELN



Fotos: Katharina Lhotsky

Was wäre ein Osterfest ohne die passende Dekoration?
Mona hat sich auch für den Ostertisch etwas Hübsches ausgesucht.
Selbstverständlich in Himbeerrot, Monas Lieblingsfarbe.

Das braucht ihr:

- viele einfärbige Servietten
- Klebestreifen
- etwas Geschick

Und so geht's:



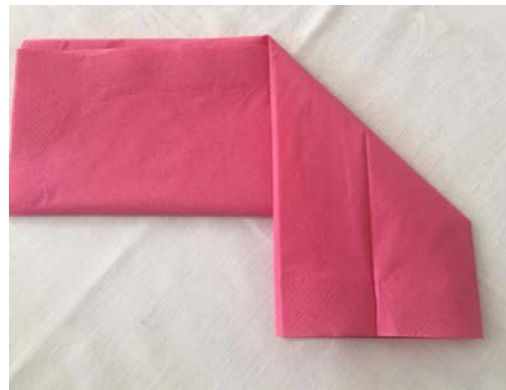
Breitet die Serviette vor euch auf.



Faltet nun das obere Drittel herunter.



Klappt das untere Drittel hinauf.



Legt die rechte Seite 90° um.



Macht dasselbe auf der linken Seite.



Schlagt die beiden Seiten zur Mitte.



Nun hat sich ein Dreieck gebildet.



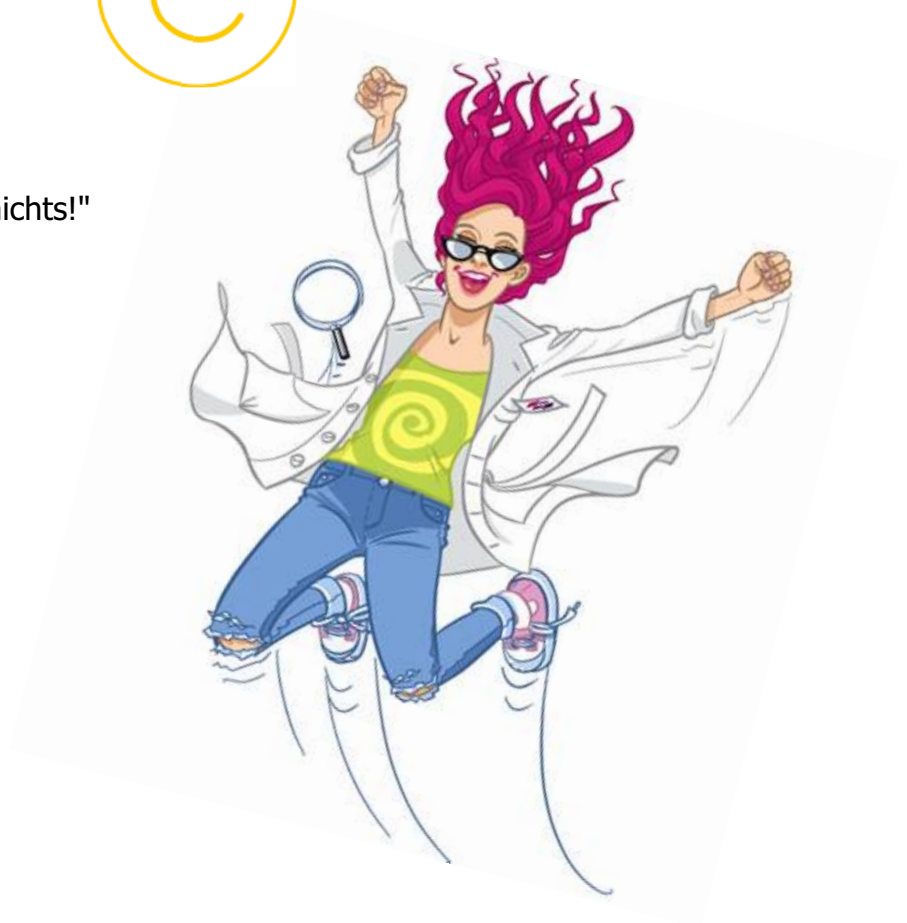
Schlagt die Unterseite hinauf und fixiert das Häschen hinten mit Tixo. Malt ihm Augen und Barthaare auf.

Fertig ist das Serviettenhäschen!

Heute schon gelacht?



Wikipedia: „Ich weiß alles!"
Google: „Ich finde alles!"
Internet: „Ohne mich geht gar nichts!"
Strom: „ACH WIRKLICH?"



Nachhaltiges Osternesterl

Ihr wisst ja, einen kurzen Spaziergang zu machen oder in den Garten zu gehen, ist auch jetzt erlaubt. Schaut euch einmal genau um, ihr werdet euch wundern, was ihr entlang eures Spazierwegs alles entdeckt. Einfach einsammeln, mit nach Hause nehmen und einen leeren Eierkarton mit euren Frühlingsschätzen schmücken.



Foto: cookingCatrin by Carletto Photography

Ihr wisst ja, einen kurzen Spaziergang zu machen oder in den Garten zu gehen, ist auch jetzt erlaubt. Schaut euch einmal genau um, ihr werdet euch wundern, was ihr entlang eures Spazierwegs alles entdeckt. Einfach einsammeln, mit nach Hause nehmen und einen leeren 10er Eierkarton mit euren Frühlingsschätzen schmücken.

Dafür müsst ihr zuerst den Eierkarton mit einer Schere halbieren und die 4 Mittelstege kappen.

Dadurch entstehen 4 kleine Löcher, in die ihr leere Glasphiole oder Pillendosen stecken könnt, die ihr mit Wasser befüllt.

Immerhin brauchen frische Blumen und blühende Zweige ein wenig Wasser, um länger schön zu bleiben.

Deko-Tipp:

Auch leere Ostereierschalen sind eine wunderbare Deko für dieses nachhaltige Osternesterl.

KRESSE ZIEHEN IST KINDERLEICHT



Foto: Pixabay

Kresse selber ziehen

Das braucht ihr:

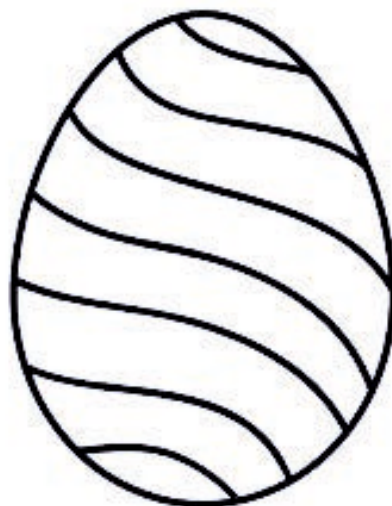
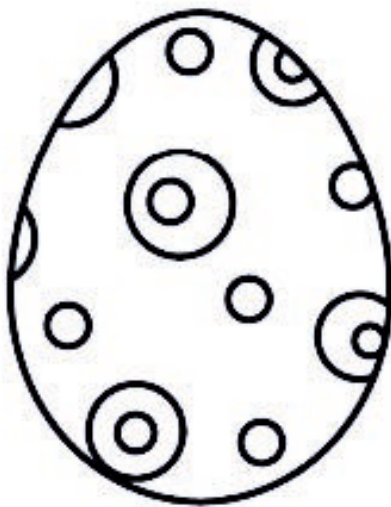
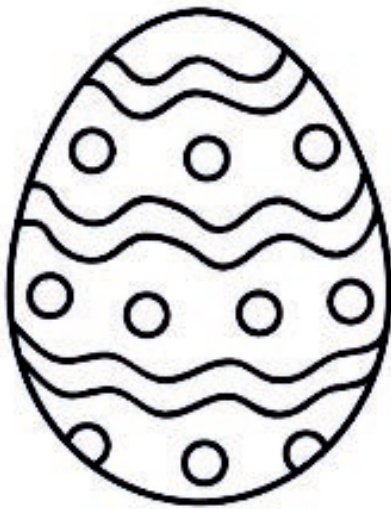
- Kressesamen
- ein Stück Küchenrolle oder Watte
- kleiner Teller
- etwas Wasser
- viel Licht
- ausreichend Luft
- ein bisschen Geduld...

Und so geht's:

- Die Samen im Küchensieb unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- Küchenrolle oder Watte flach auf dem kleinen Teller verteilen und so viel wässern, dass alles schön feucht ist.
- Danach die Samen gleichmäßig darauf verteilen.
- Die Kresse nun an einem hellen Ort, am besten aufs Fensterbrett, stellen.
- Die Küchenrolle oder Watte muss immer feucht gehalten werden.
- Aber Achtung: Der Samen darf nicht im Wasser schwimmen!
- Nach nur ca. einer Woche ist es dann soweit, dann heißt es: Kresse ernten!

Mona schmeckt die frische Kresse besonders gut auf einem Butterbrot, über den Salat gestreut oder auf einem gekochten Ei. Einem Osterei zum Beispiel.

MONAS BUNTE OSTEREIER



Malvorlage: Xinni.de

Frohe Ostern



Foto: Pixabay