

# Meine Woche

**WÜT Wir können das.**

Werkstatt Über den Teichen GmbH



Liebe Werkstättler\*innen,  
liebe Eltern und Betreuer\*innen,

Wir lesen und hören fleißig weiter eure Nachrichten!  
Hier sind die Fragen, die wir diese Woche an euch haben!

Dazu gibt es diesmal wieder ein **Ausmalbild**, ein **Rezept** für einen **Salat**, ein **Rätsel** bei dem es um **Tiere** geht und eine Anleitung zum **Basteln** eines **Bewegungswürfels**!

**Malt** etwas, schreibt einen **Brief** oder schickt uns eine **Nachricht aufs WÜT-Handy** (Nummer: 0163 362 44 86)!

Ihr könnt eure Werke auch gern **mitbringen**, wenn ihr das nächste mal hier seid!

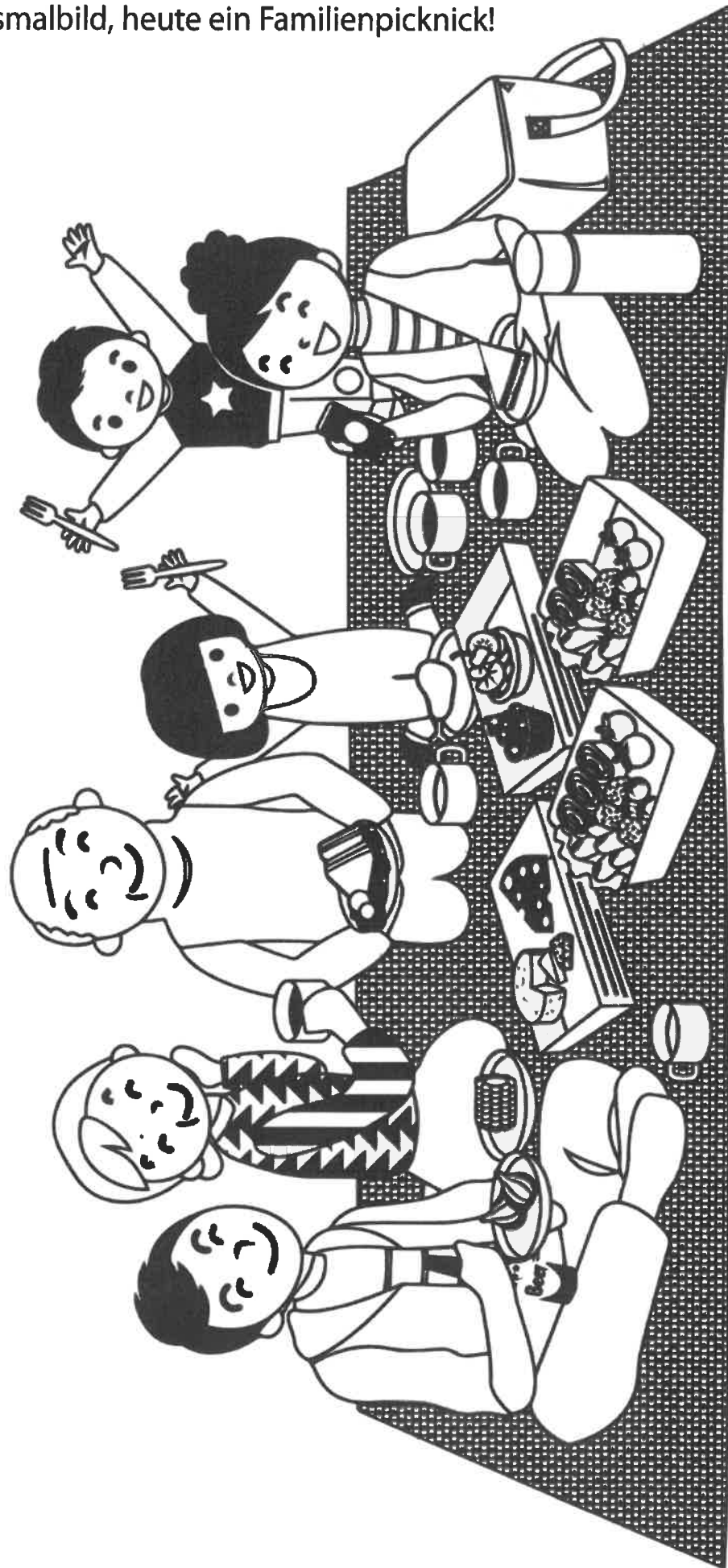
Falls ihr Ideen oder **Hilfe** benötigt, könnt ihr eure **Betreuer\*innen oder Eltern** fragen!

- ◆ Was beschäftigt euch in dieser Woche?
- ◆ Was macht ihr an Ostern?
- ◆ Welche Menschen sind euch am wichtigsten?
- ◆ Macht ihr im Moment Sport?
- ◆ Was darf **auf keinen Fall** auf eine Pizza?

Wir freuen uns von euch zu hören!

Eure WÜT

Hier ist ein Ausmalbild, heute ein Familienpicknick!



# Griechischer Bauernsalat

## Zutaten:

250g Tomaten  
Eine halbe Salatgurke  
1 Paprika (in eurer Lieblingsfarbe)  
1 Zwiebel  
100g Schafskäse (oder Fetakäse)  
40g Oliven  
Oregano (Gewürz)

## Für das Dressing:

80 ml Olivenöl  
Saft von einer Zitrone  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung:

Tomaten, Gurke, Paprika und Zwiebel schneiden. Denkt dran, Finger braucht keiner im Salat, also Vorsicht!

Dann kommt alles in eine Schüssel.

Den Schafs- oder Fetakäse kann man zerbröseln und auch in die Schüssel tun.

Dann kommen die Oliven dazu, die müsst ihr nicht schneiden.

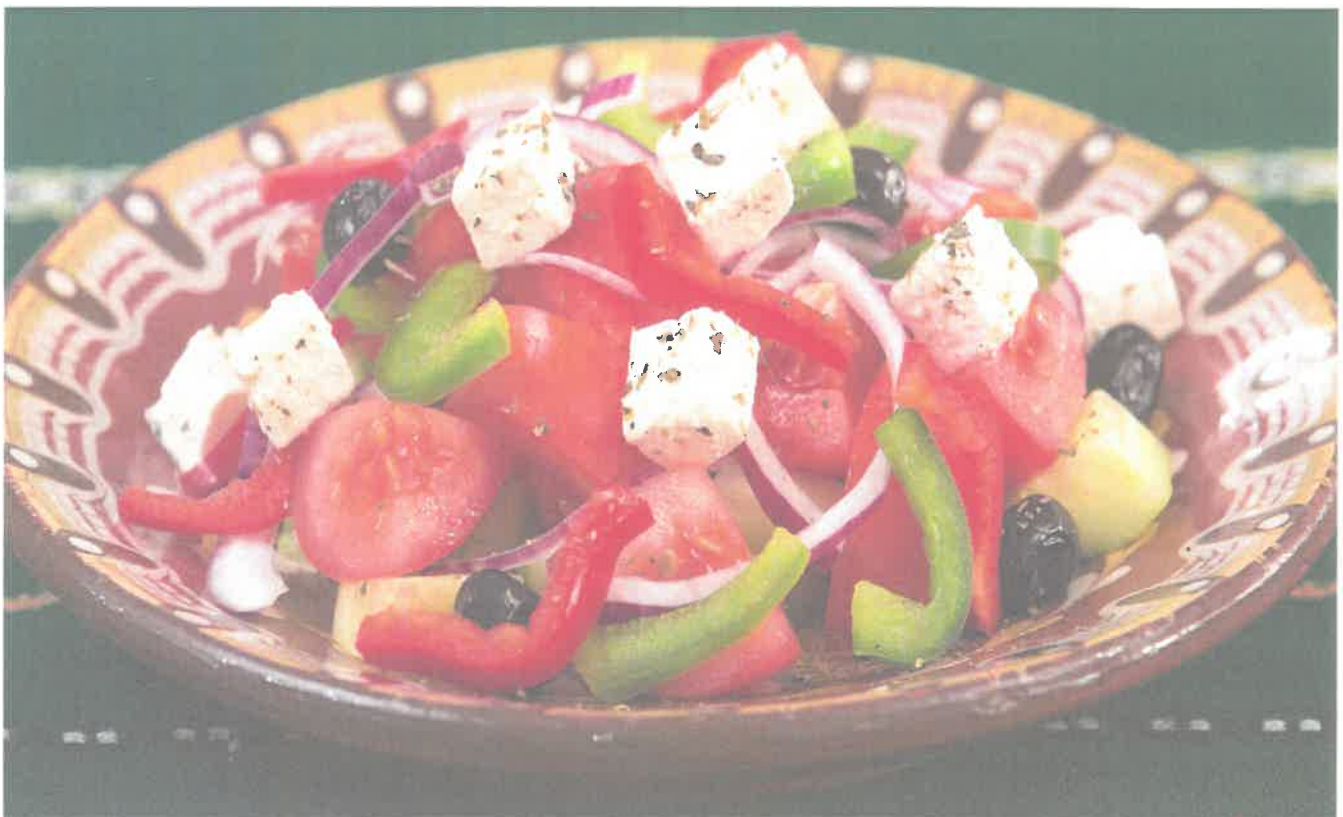
Wenn ihr frische Oliven nehmt, denkt daran, dass Kerne darin sein können!

Wenn ihr alles gut vermischt habt könnt ihr das Dressing machen.

Für das Dressing vermischt ihr das Olivenöl und den Saft von der Zitrone.

Dann würzt ihr das ganze mit Pfeffer und Salz und probiert eine kleines Bisschen davon. Wenn es euch schmeckt gebt ihr das Dressing über den Salat und vermischt alles nochmal gut. Zum Schluss noch mit Oregano bestreuen - fertig!

**Guten Appetit :)**



# Versteckte Tiere

In jedem Wort hat sich ein Tier versteckt!

Versuche für jedes Wort das richtige Tier zu finden, unten sind die gesuchten Tiere abgebildet!

Hier ist ein Beispiel:

Festschmaus -> Festsch~~maus~~



Zimtschnecke

Fotografisch

Ziegelstein

Dachstuhl

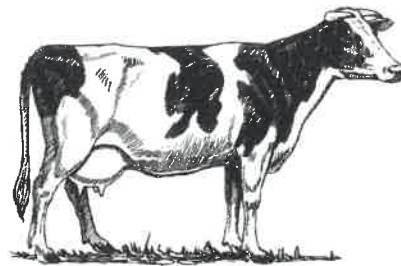
Waffel

Gesellschaft

Kelch

Parkuhr

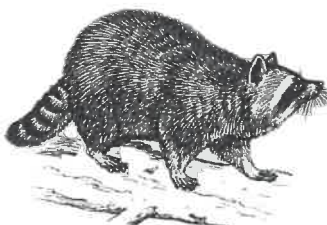
Saal



Rente



Hundert



# Bewegungswürfel

Mit dieser Vorlage könnt ihr euren eigenen Bewegungswürfel basteln!

Schneidet die Vorlage aus und knickt die weißen Klebeflächen um. Dann knickt ihr entlang der geraden schwarzen Linien das Papier, so dass die Farben und Texte außen zu sehen sind.

Zum Schluss macht ihr Kleber auf die weißen Klebeflächen und klebt sie von innen fest - dann kann es los gehen!

