

Tierschutzjugend NRW

Newsletter



Ostern ist Eierzeit!

Gerade jetzt zu Ostern werden viele bunt gefärbte Eier in den Supermärkten verkauft. **Aber aufgepasst: Diese Eier stammen fast immer aus der tierquälerischen Kleingruppen-Käfighaltung!**

Frische Eier müssen inzwischen gekennzeichnet werden. Schon auf der Eierkarton steht, ob die Hühner, die diese Eier gelegt haben, zumindest in Boden-, besser in Freiland- oder Biohaltung leben.

Zusätzlich muss jedes einzelne Ei mit einem Stempel versehen sein, aus dem die Haltungsform und der genaue Stall hervorgeht. Ist die erste Zahl auf dem Stempel eine 0, ist es ein Bio-Ei, bei einer 1 lebt das Huhn in Freilandhaltung, bei einer 2 in Bodenhaltung und die Eier mit einer 3 wurden von Hühnern gelegt, die in tierquälerischer Kleingruppen-Käfighaltung leben müssen. **Darum: Kein Ei mit 3!**



Für die bereits gekochten und bunt gefärbten Eier, die in den Supermärkten angeboten werden, gilt diese Vorschrift nicht. Sie tragen also keinen Stempel und du kannst nicht sehen, wie das Huhn lebt, dass dieses Ei gelegt hat!

Kaufe also lieber frische Eier aus der Freiland- oder noch besser Biohaltung und färbe sie selbst bunt ein, bemale sie oder beklebe sie mit bunten Stickern. Das macht viel Spaß und du kannst sicher sein, dass du keine Eier aus der tierquälerischen Kleingruppen-Käfighaltung als Oster-Ei hast!

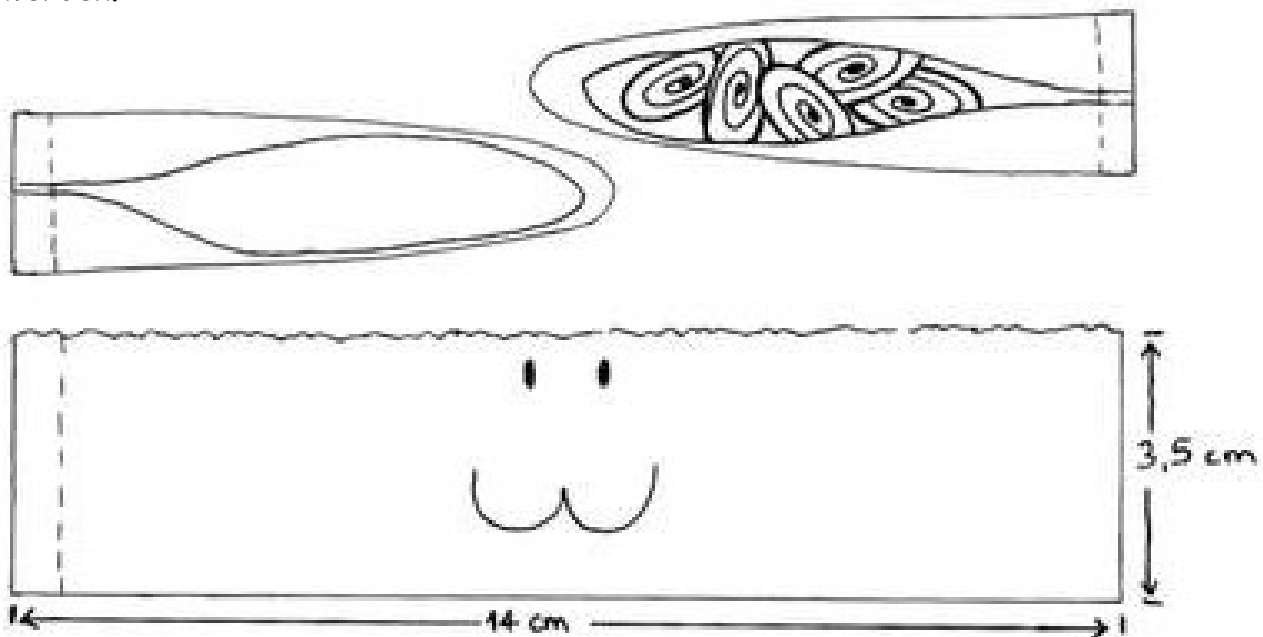
Osterhasen-Eierbecher aus Papier basteln

Materialliste:

- Tonpapier in verschiedenen Farben
- Kleine, bunte Wattekugeln
- Bastelvorlage "Osterhasen-Eierbecher"
- Filz- oder Buntstifte
- Bastelkleber
- Schere



1. Zunächst überträgst du die Bastelvorlage für den Hasen auf Tonpapier. Dafür kannst die Vorlage als Schablonen verwenden oder du zeichnest ein 14 cm langes und 3,5 cm breites Rechteck sowie ein Paar Hasenohren auf das Tonpapier.
2. Danach malst du mit Stiften ein lustiges Gesicht auf den rechteckigen Papierstreifen.
3. Die Ohren kannst du in einem Rosa-Ton ausmalen oder alternativ mit Mustern oder bunten Farben verzieren.
4. Jetzt kannst du alle Teile ausschneiden.
5. Mit einem Tropfen Kleber nun noch eine kleine Wattekugel als Nase festkleben.
6. Danach klebst du die Enden des Papierstreifens aufeinander, sodass in die runde Öffnung ein Ei gestellt werden kann.
7. Nun klebst du noch die Ohren auf der Innenseite der Eierhalter fest.
8. Nach dem Trocknen können die Oster-Eierbecher auf den Frühstückstisch gestellt werden.



Quelle: <https://www.heimwerker.de/eierbecher-fuer-ostern-basteln-und-gestalten/>

Spiele-Tipp: Die Schule der magischen Tiere - Nicht zu fassen!

Kooperatives Gesellschaftsspiel: Als Team gemeinsam gewinnen.

Miss Cornfield und ihre Klasse sind in der Wintersteinschule in Gefahr! Aber Mister Morrison aus der magischen Zoohandlung weiß Rat. Die Spieler helfen den magischen Tieren, den Weg zur Zoohandlung zurückzulegen. Denn wird ein Tier entdeckt, versteinert es und kann nicht weiterbewegt werden. Nur wenn die Spieler zusammenarbeiten,

können sie es schaffen zu gewinnen. Spannend wird das Spiel durch Ereigniskarten und den Spielplan mit Drehscheibe. Ein tolles Brettspiel, das nicht nur Fans der „Schule der magischen Tiere“ gefallen wird.



von KOSMOS, EAN: 4002051697679, Art.-Nr.: 69767



Du möchtest gern ein schönes Bild malen?

Hier findest du im Internet Malvorlagen mit einem zu Ostern passenden Motiv zum kostenlosen Download:

<https://www.kinder-malvorlagen.com/zum-ausmalen/vorlagen-ostern-eier-osterhase.php>

und

<https://www.kostenlose-ausmalbilder.de/vorlage/motive/ostern.php>



Oder ein kleines Osterquiz lösen?

Dann schaue hier:

<https://www.kinder-malvorlagen.com/vorlagen-pdf-herunterladen/raetsel-ostern/osterkreuzwortraetsel-2.pdf>

Wie wäre es mit einer selbst gebackenen Oster-Leckerei?

Osterhasen aus Hefeteig

Zutaten:

200 ml Milch
100 g Butter
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
80 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
zum Einfetten des Backblechs: etwas Butter
zum Verzieren: Rosinen, eventuell Zuckerstift
zum Bestreichen: 1 Eigelb, 2 Esslöffel Milch



Quelle: www.chefkoch.de/rezepte/1098661215857235/Osterhasen-aus-Hefeteig.html

Zubereitung:

1. die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen
2. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und die Eier in eine Schüssel geben und verrühren
3. das **lauwarme** Milch-Butter-Gemisch (wenn es zu heiß geworden ist, vorher abkühlen lassen) dazugeben und alles zu einem Teig verkneten
4. den Teig an einen warmen Ort stellen und 45 Minuten gehen lassen
5. den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
6. nun den Teig in 15 bis 20 gleich große Portionen aufteilen und daraus Kugeln formen
7. die Kugeln plattdrücken und mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden. So einen Hasenkopf mit zwei Ohren (das sind die Einschnitte) gestalten und die fertigen Köpfe auf ein eingefettetes Backblech legen.
8. jeweils zwei Rosinen für die Augen und eine Rosine für die Nase in den Teig drücken
9. das Eigelb mit den zwei Esslöffeln Milch verquirlen und das Gebäck damit bestreichen
10. die Häschen im vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten lang goldbraun backen
11. nach dem Abkühlen können mit einem Zuckerstift noch Barthaare aufgemalt werden

**Wir wünschen dir und deiner Familie ein ganz tolles Osterfest
mit vielen Ostereiern**

