

## Hallo liebe Biber,

wir Pfadfinder\*innen wollen verhindern, dass sich das neue Virus zu schnell ausbreitet. Damit helfen wir anderen Menschen, wenn sie krank sind, eine gute Behandlung im Krankenhaus bekommen.

Deshalb können wir uns leider auch nicht zu Gruppenstunden treffen.

Alleine Gruppenstunden zu machen ist zwar doof, aber ganz ohne Pfadis wäre es ja noch schlimmer.

Los geht's natürlich mit der Frage, wie es Dir geht und was in den letzten Tagen so spannendes passiert ist.

Erzählen geht leider schlecht, aber du kannst ja ein Bild malen.



Da du zurzeit bestimmt viel draußen bist bei diesem schönen Wetter, sind dir bestimmt die vielen Blumen aufgefallen, die unsere Welt etwas bunter machen. Weißt du wie diese Blumen alle heißen? Wenn nicht, mache davon ein Foto (oder bitte Mama/Papa ein Foto von dir und der Blume zu machen) und stelle uns Gruppenleitern ein Rätsel. Welche Blume könnte das sein? Mal schauen, ob wir das rauskriegen ;-)

Am Wochenende feiern wir Ostern und der Osterhase steckt schon in den Startlöchern. Vielleicht kannst du ihn ja beim Ostereierfärben unterstützen. Dazu steht unten auf dem Blatt eine kleine Anleitung.

Wir wünschen dir und deiner Familie ein frohes Osterfest!

Deine Biber Gruppenleiter

## Ostereier färben

Ostereier färben ganz ohne Farbtalben? Wie's geht, erfährst du hier.

**Du brauchst:** 1 Huhn (-), alte Nylonstrumpfhosen oder Gemüsenetz, Zwiebelschalen, 1 Schere, Bindfaden, Kochtopf mit Wasser (oder Zwiebelsud, wenn ihr viele Zwiebelschalen habt)

1. Suche dir ein Huhn, das weiße Eier legt, und bitte es um seinen Beitrag zum gelingenden Osterfrühstück.
2. Stich die Eier an, damit sie später beim Kochen nicht aufplatzen.
3. Zerschnipple nach Belieben die Zwiebelschalen.
4. Lege dir ein ca. 25cm x 25cm zugeschnittenes Stück der Nylonstrumpfhose vor dich auf den Tisch und lege ein paar Schnipsel Zwiebelschale mittig darauf.
5. Dann legst du ein leicht angefeuchtetes Ei in die kleingeschnittenen Zwiebelschalen und bedeckst es ebenfalls mit Zwiebelschalen.
6. Wickle die mit Schalen bedeckten Eier in die Nylonstrümpfe und wickle sie mit einem Bindfaden zu (s.o.)
7. Lege die Eier in einen Topf mit heißem Wasser und lass sie 8 bis 10 Minuten kochen.
8. Nimm die Eier aus dem Topf und packe sie vorsichtig aus. Eier abtrocknen und noch warm mit Öl oder einer Speckschwarte einreiben, damit sie schön glänzen. Mit der Speckschwarte erhält man ein viel schöneres Ergebnis. Bewundere sie und lass sie dir schmecken!
9. Wenn man möchte, kann man auch Blüten oder frisches Grün zwischen Ei und Zwiebelschalen legen, um schöne Abdrücke zu erhalten.



## Liebe Eltern!

Wir möchten unseren Bibern die Möglichkeit geben auch in dieser kontaktlosen Zeit miteinander in Verbindung zu bleiben. Deshalb würden wir gerne auf unserer Homepage die Fotos und Bilder, die ihr uns zuschickt veröffentlichen. Schickt einfach eure Fotos an [info@stamm-merlin.de](mailto:info@stamm-merlin.de)

Bestimmt freuen sich die Biber ein paar nette Bilder oder lustige Fotos voneinander zu sehen.

Mit der Zusendung der Fotos erteilt ihr automatisch euer Einverständnis zu Veröffentlichung. Ihr könnt aber auch gerne hochhoffiziell die Datenschutzvereinbarung mit der Anmeldung, wie im Rundbrief erklärt, abgeben. Downloadcenter unserer Homepage [www.stamm-merlin.de](http://www.stamm-merlin.de)

**Biber, Biber...1, 2, 3,...Biber, Biber...voll dabei, Biber, Biber...2, 3, 4, Biber, Biber, das sind wir**