



Mini Missionen

SOMMER

camp



## Plane ein Picknick

Ein Essen, bei dem die Teller optional sind und es nichts ausmacht, wenn etwas verschüttet wird? Ja bitte. Wir haben eine praktische Checkliste, Einladungen und Rezeptideen für Dich.



Teile deine Abenteuer mit dem Hashtag **#BodenMiniMissions** oder lade deine Bilder auf unserer Galerie hoch unter **[bodendirect.de/auf-mini-mission](https://www.bodendirect.de/auf-mini-mission)**



MiniBoden







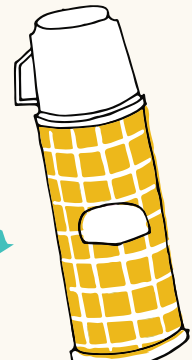
# Mini Missionen



## Plane ein Picknick



Ein Essen, bei dem die Teller optional sind und es nichts ausmacht, wenn etwas verschüttet wird? Ja bitte. Wir haben eine praktische Checkliste, Einladungen und Rezeptideen für Dich.



Teile deine Abenteuer mit dem Hashtag **#BodenMiniMissions** oder lade deine Bilder auf unserer Galerie hoch unter **[bodendirect.de/auf-mini-mission](https://www.bodendirect.de/auf-mini-mission)**



MiniBoden

# Auf ins Abenteuer

Gehe sicher, dass du deine Liste vollständig abgehakt hast, bevor du dich auf den Weg machst.

## FINDE DEN PERFEKTEN PLATZ

Du kannst in einen Park oder in den Wald gehen oder einen ruhigen Platz im Garten nutzen. Suche nach einem gemütlichen Ort mit Gras und einem Baum für Schatten.

## ENTSCHEIDE, WEN DU EINLÄDST

Kreiere deine eigenen Einladungen, indem du unsere Vorlage auf der nächsten Seite nutzt.

## PACKE DEINE TASCHE

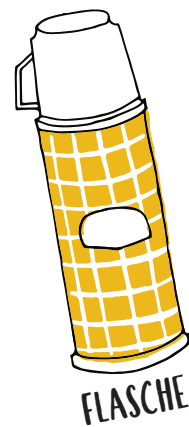
Decke  
Teller oder Servietten  
Essen (schau dir unsere Rezeptideen an)  
Wasser  
Becher  
Beutel für Müll

## ERKUNDE DIE NATUR

Verbringe Zeit draußen und finde heraus, was du entdecken kannst. Notiere deine Abenteuer auf der freien Seite.

## RÄUME AUF

Es ist wichtig, dass du deinen Picknick-Ort wieder so verlässt, wie du ihn aufgefunden hast. Nimm also deinen Müll mit oder werfe ihn in eine Mülltonne.



FÜR .....

Du bist zu einem wilden  
Picknick eingeladen

WO

.....  
.....

WANN

.....  
.....

**BITTE MITBRINGEN:  
SONNENCREME, HUT, HUNGER**



Mache hier dein  
eigenes Design

Psst...drucke diese Seite gleich mehrmals  
aus, um so viele Einladungen, wie du  
brauchst, zu gestalten

# Natur Notizen



Es gibt draußen viele spannende Dinge zu entdecken. Halte Ausschau und inspiziere, was du findest: ein lustig geformtes Blatt? Eine richtig bunte Blume? Zeichne deine liebsten Dinge auf diesem Blatt auf.



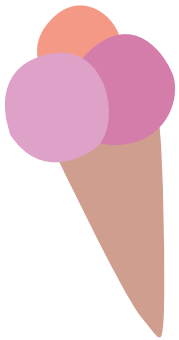
# Lass uns kochen

Probiere diese einfachen (und leckeren) Rezepte aus. Heb uns bitte etwas davon auf...

## Erdbeer- und Bananeneis

**4 BANANEN, GROSS UND REIF, 450G FRISCHE ERDBEEREN**

1. Schäle die Bananen und schneide sie in Scheiben. Entferne das Grün von den Erdbeeren und schneide sie klein.
2. Lege ein Backblech mit Pergamentpapier aus und verteile eine Schicht Obst darauf. Jetzt für 2 Stunden einfrieren.
3. Gib die Früchte in einen Hochleistungsmixer, sobald sie gefroren sind. So lange mixen, bis das Eis cremig ist (das kann ein bisschen länger dauern).
4. Sofort servieren oder abgedeckt mit etwas Frischhaltefolie im Gefrierfach kühl halten.



## Käse, Tomaten und Schinken Spieße

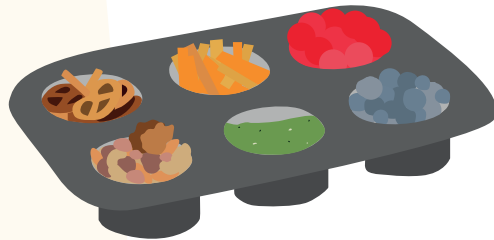
**CHEDDARKÄSE, IN WÜRFEL GESCHNITTEN**  
**CHERRYTOMATEN**  
**SCHINKEN, KLEINE STÜCKE**

1. Nimm eine Tomate und stecke sie auf einen Holzspieß bis zum unteren Ende.
2. Abwechselnd Schinken und Käse aufspießen.
3. Zum Schluss wieder eine Tomate aufspießen.
4. Mach so viele Spieße, wie du benötigst.



# Ultimative Snack-Platte

**NÜSSE UND SALZBREZELN**  
**AUSWAHL AN FRÜCHTEN**  
(ERDBEEREN, TRAUBEN, BLAUBEEREN)  
**AUSWAHL AN GEMÜSE**  
(KAROTTEN, SELLERIE, GURKE, TOMATEN)  
**GRÜNER SUPER DIP (REZEPT UNTEN)**



1. Bereite das Gemüse vor, indem du Karotten, Sellerie und Gurke in Sticks schneidest.
2. Nimm eine Muffinform und fülle in jedes Loch einen anderen Snack.
3. Gemüse im Dip eintauchen.

## Grüner Super Dip

**250 g GEKOCHETE  
KICHERERBSEN**  
**200 g GEKOCHETE ERBSEN**  
**1 EL ZITRONENSAFT**  
**1 ZEHE KNOBLAUCH, GEHACKT**  
**ETWAS WASSER**  
**SALZ UND PFEFFER**

1. Gib Kichererbsen, Erbsen, Zitronensaft und Knoblauch in einen Mixer oder verwende einen Pürierstab und püriere, bis sich alles gut vermischt hat.
2. Etwas Wasser hinzugeben, damit sich eine cremigere Konsistenz ergibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Sofort mit Gemüsesticks servieren oder im Kühlschrank höchstens 3 Tage aufbewahren.

Mission verschlungen? Herzlichen Glückwunsch

