

Children

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **74 (2008)**

Heft [4]

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Find the hidden words

X Y M B I T A C K K J
 K X F Y O F A S O K D
 S X T M T T C B M W H
 R R A N A T B S P K H
 H T O T C D W L Z O R
 O E P T V V Z O P I F
 R K E M C S G J N D N
 S S E C Q A C I Z L W
 E A H C F X R B K Y K
 C B S L M Q X T L R A

TOMATO
 COW
 TRACTOR
 HORSE

SHEEP
 BASKET
 CAT



Joke

Why aren't elephants allowed on beaches?

They can't keep their trunks up!

Roti Rösli

*Children's Song
 (Swiss German)*

Roti Rösli im Garte,
 Maieriesli im Wald
 Wänn de Wind chunt
 choge blase
 so verwelked si bald

Chlini Fischli im Wasser,
 grossi Fische im Meer
 Hei lueg wie si gumped
 und schwümed juhee

Liebi Sunne chum füre,
 liebi Sune chum bald
 Das mir chönd go
 spaziere
 über Wiese und Wald.

Surprise your mum for Mother's day breakfast with

Yummy French Toast

You will need: (perhaps an adult or older brother or sister to help you)

3 large eggs

1/4 cup milk

1 tablespoon sugar

1 teaspoon cinnamon

4 thick slices of day old bread, white or whole grain

2 tablespoon butter for frying

2 sliced bananas

A drizzle of maple sirup or golden sirup

- In a shallow bowl, whisk together eggs, milk, cinnamon and sugar.
- In a non-stick pan melt butter over medium heat.
- Dip bread slices in egg mixture, coating both sides.
- Fry bread until golden brown on one side and then turn and fry other side.
- Cut cooked slices of bread into triangles, scatter sliced banana on top and drizzle with the sirup.

Serve with a glass of orange juice or a cup of tea.

Serves 4

