

Liebe Eltern und liebe Kinder,
anbei der neue „Corona Zeitvertreib“.

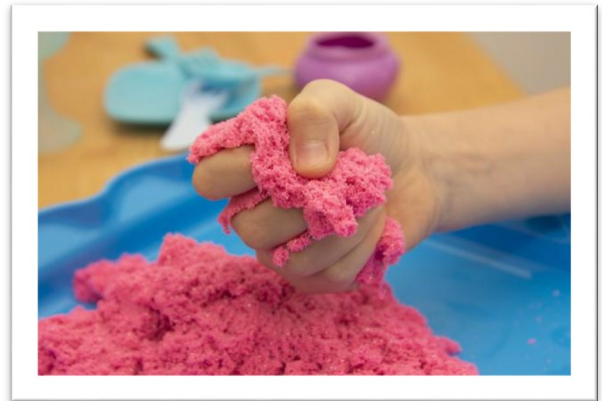
Wir hoffen, dass Sie vielleicht das ein oder andere Angebot nutzen können und sie viel Spaß zusammen haben.

Kinetic Sand—Zaubersand selber machen

Um Zaubersand selber zu machen, braucht ihr nur zwei Zutaten: Mehl und BabyÖl.

Wenn es draußen kalt und regnerisch ist, dann ist Zaubersand eine tolle Möglichkeit, um auch drinnen mit Sand spielen zu können.

Außerdem kann mit Zaubersand noch leichter geformt werden als mit normalem Sand, da er länger die Form hält und nicht



Gebt 1kg Mehl und 120ml BabyÖl in eine große Schüssel. Verknetet dann die Zutaten zu einer ordentlichen Masse. Falls euch die Masse zu fest oder zu dünn ist, gebt noch etwas Mehl oder Öl hinzu.

Wer bunten Sand möchte, fügt einfach etwas Lebensmittelfarbe hinzu und wer sich glitzernden Zaubersand wünscht, mischt bei der Herstellung einfach etwas Glitzerpulver unter.

Wenn der Zaubersand nach dem Spielen abgedeckt aufbewahrt wird, kann man ihn mehrere Tage lang verwenden.

Schneeberge backen

Für die Schneeberge benötigst du 70 g Marzipanrohmasse, 2 Eiweiß, ein paar Tropfen Vanillearoma, 100 g Zucker und Puderzucker zum Bestäuben.

Die Marzipanrohmasse sollte vor der Verarbeitung etwa 15-20 Minuten im Kühlschrank gelegen haben, dann lässt sich das Marzipan besser schneiden. Der Backofen muss auf 120° C bzw. 100° C Umluft oder Stufe 1 bei Gas vorgeheizt werden.

1) Die Marzipanrohmasse wird in kleine Würfel geschnitten. Achtung, das klebt ganz schön!

2) Das Eiweiß, das Aroma und der Zucker werden so lange mit dem Rührbesen oder dem Mixer aufgeschlagen, bis die Masse steif ist und du die Schüssel auf den Kopf stellen kannst, ohne dass etwas herausfällt.



3) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzt du nun mit einem Teelöffel etwa 25 kleine Schneeberge.

4) Auf die Schneeberge verteilst du vorsichtig - damit die Häufchen nicht zusammenfallen - kleine Marzipanwürfel.

5) Die Schneeberge werden anschließend im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 bis 50 Minuten gebacken.

Guten Appetit!

Nicht nur für uns gibt es was Leckeres - sondern auch für die Vögel



Ihr benötigt:

- Kokosfett
- Vogelfutter
- Plätzchenformen
- Paketschnur
- Strohhalme

1) Das Kokosfett in der Mikrowelle ca. 1 Minuten erwärmen.

2) Das Vogelfutter mit dem geschmolzenen Fett verrühren.



3) Die Förmchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die abgekühlte Masse in die Förmchen geben und ein Stück Strohalm als Aufhängeloch rein stecken.

Die erkalteten Vogelfutterplätzchen aus den Förmchen drücken und die Strohhalme entfernen.

Die Plätzchen können nun mit anderen Leckereien, wie Erdnüssen oder getrocknetem Obst aufgefädelt werden.

Konfettischale

Du benötigst:

- Einen Luftballon
- Konfetti
- Kleister oder Bastelleim/
Bastelkleber



Den Luftballon aufpusten und verknoten.

Kleister anrühren und den Ballon mit Kleister/Kleber einstreichen.

Das Konfetti andrücken und nochmal mit Kleister/Kleber bestreichen.

Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Schale dick genug ist.

Nach dem Trocknen, den Ballon vorsichtig mit einer Nadel einstechen und entfernen.

Fertig ist die bunte Karnevalsschale für die leckeren Süßigkeiten oder Hosentaschen-Schätze.

Lernuhr basteln



Alles, was Ihr dafür braucht sind ein Pappteller, zwei Lagen festeres Papier, eine Schere, eine Heftklammer und einen Stift.

Zunächst schneidet Ihr den inneren Umfang des Papptellers aus dem Papier aus. Dann zeichnet Ihr die Ziffern auf dem Papier auf kreisrund wie bei einer echten Uhr. Erst die Zahlen 1-12, dann 13-0 Uhr. Dann schneidet ihr entlang der Zahlen immer einen Schnitt in das Papier mit den Zahlen 1-12, so dass man diese quasi hochklappen kann und darunter die Zahlen ab 13 Uhr zu finden sind. Anschließend schneidet ihr aus dem restlichen Papier zwei Pfeile für die Zeiger aus. Ihr legt nun den Pappteller, das Blatt 13-0, das Blatt 1-12 und die Zeiger übereinander und befestigt das Ganze mit einer Heftklammer. Fertig ist die selbstgebastelte Lernuhr.

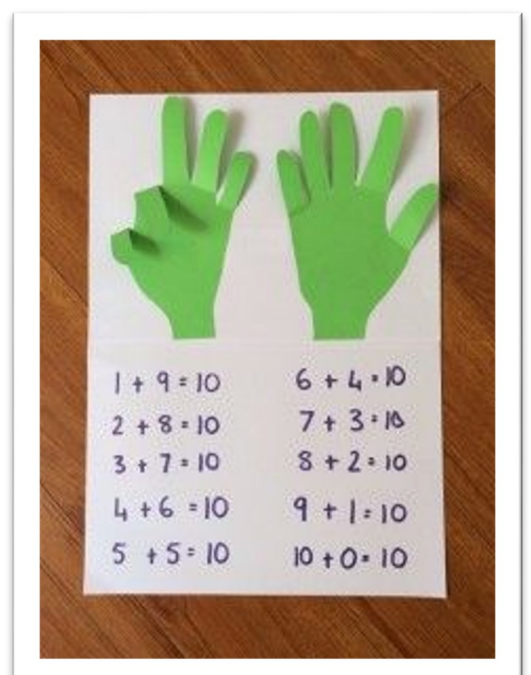
Zählen—Rechnen lernen

Malt eure Hände auf eine bunte, dünne Pappe und schneidet diese aus.

Die Handfläche mit Kleber bedecken und auf ein Blatt kleben.

Die Finger dürfen nicht angeklebt werden da man sie nach unten knickt wenn man sie nicht mit zählen soll.

Darunter kann Mama oder Papa Rechenaufgaben schreiben und mit euch zusammen rechnen.



Geschichte von Wolfi Wolfs Pfannkuchen



Eines Tages hatte Wolfi Wolf fürchterlichen Hunger. Pfannkuchen!, überlegte er. Die wären jetzt genau das Richtige. Und bei dem Gedanken an einen Teller voll frischer, märchenhaft duftender Pfannkuchen lief ihm das Wasser im Maul zusammen.

Allerdings hatte Wolfi Wolf noch nie in seinem Leben Pfannkuchen gebacken. Darum nahm er das alte Kochbuch von seiner Großmutter aus dem Regal und suchte das Rezept.

Leider können Wölfe sehr schlecht lesen und Wolfi verstand von dem ganzen Rezept kein Wort. Er musste wohl seine Nachbarn um Hilfe bitten.

Er klingelte zuerst bei Hanni Huhn, die gleich nebenan wohnte. „Kannst du mir vielleicht helfen?“, fragte er.

„Ich kann das Rezept nicht lesen.“

„Keine Zeit!“, antwortete das Huhn. „Ich muss Eier legen.“

Und es knallte Wolfi Wolf die Tür vor der Schnauze zu.

„So ein Pech!“ seufzte Wolfi. Dann setzt er sich hin und buchstabierte langsam das Rezept. Bis er herausgefunden hatte, welche Zutaten er für die Pfannkuchen brauchte. Danach sah Wolfi in seinem Schrank nach.

Aber er hatte weder Eier noch Milch noch Mehl oder Zucker im Haus. Deshalb setzte er sich an den Küchentisch, um eine Einkaufsliste zu schreiben.

Leider können Wölfe sehr schlecht schreiben. Darum bat er seinen Nachbarn Peter um Hilfe.

„Kannst du mir vielleicht bei meiner Einkaufsliste helfen?“

„Nein“, sagte Peter. „Ich will gerade schlafen gehen. Verschwinde!“

Er knallte Wolfi die Tür vor der Schnauze zu.

Wolfi ging nach Hause und versuchte nun ganz allein, seine Einkaufsliste zu schreiben. Schließlich war er fertig. Jetzt musste er nur noch Geld nachzählen, ob es für den Einkauf auch reichte.

Aber Wölfe können nicht besonders gut zählen. Darum lief er zum Lebkuchenmann um sich helfen zu lassen.

„Kannst du mir bitte helfen mein Geld zu zählen?“ fragte er den Lebkuchenmann.

„Kann ich nicht“, antwortete der Lebkuchenmann. „Ich habe keine Zeit.“

Und er knallte Wolfi die Tür vor der Schnauze zu.

Der arme Wolfi musste sein Geld ganz alleine zählen.

Er musste dreimal von vorne anfangen, bis es endlich stimmte. Aber er schaffte es—ganz alleine.

Er las seine Einkaufsliste vor, zählte Geld genau ab und lief mit Eiern, Milch, Zucker und Mehl nach Hause.



Jetzt musste er die Pfannkuchen nur noch backen. Aber Wölfe können nicht besonders gut backen. Darum wandte Wolfi sich an die drei kleinen Schweinchen.

„Könnt ihr mir beim Pfannkuchen backen helfen?“, fragte er. „Ich gebe euch auch welche ab.“

„Kommt gar nicht in Frage“, antworteten die drei kleinen Schweinchen.

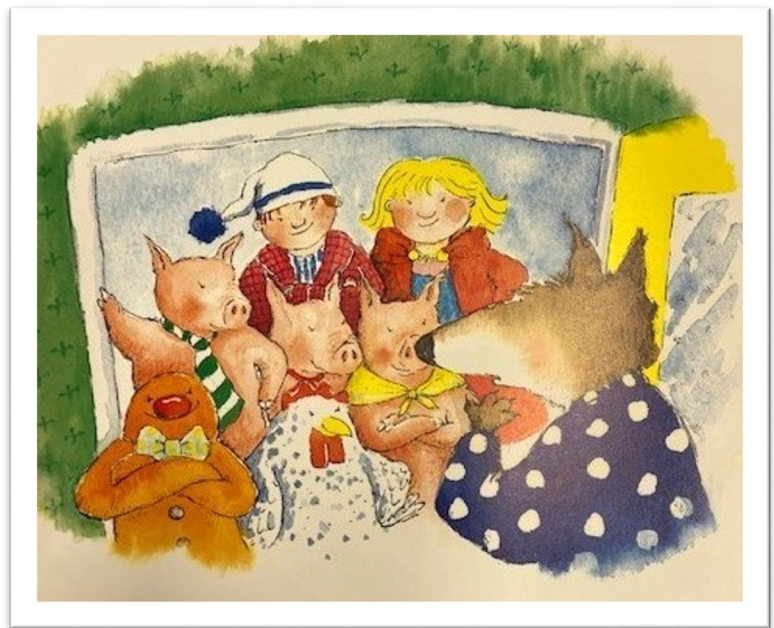
„Wir erwarten Besuch.“ Und sie knallten Wolfi der Reihe nach ihre Türen vor der Schnauze zu.

Wolfi Wolf ging nach Hause und fing ganz allein an seine Pfannkuchen zu backen. Schon bald stand ein großer Teller voll goldgelber Pfannkuchen vor ihm, die nur darauf warteten gegessen zu werden.



Die Pfannkuchen dufteten wirklich märchenhaft. Das rochen auch die Nachbarn und sie bekamen plötzlich alle sehr großen Appetit auf Pfannkuchen. Sie klopfen an Wolfis Tür. „Wir wollen auch Pfannkuchen“, riefen sie.

„Von mir bekommt ihr aber keine“, antwortete Wolfi Wolf. „Ihr wolltet mir auch nicht beim Backen helfen.“ „Wir können dir ja jetzt helfen sie zu essen“, antworteten die anderen.

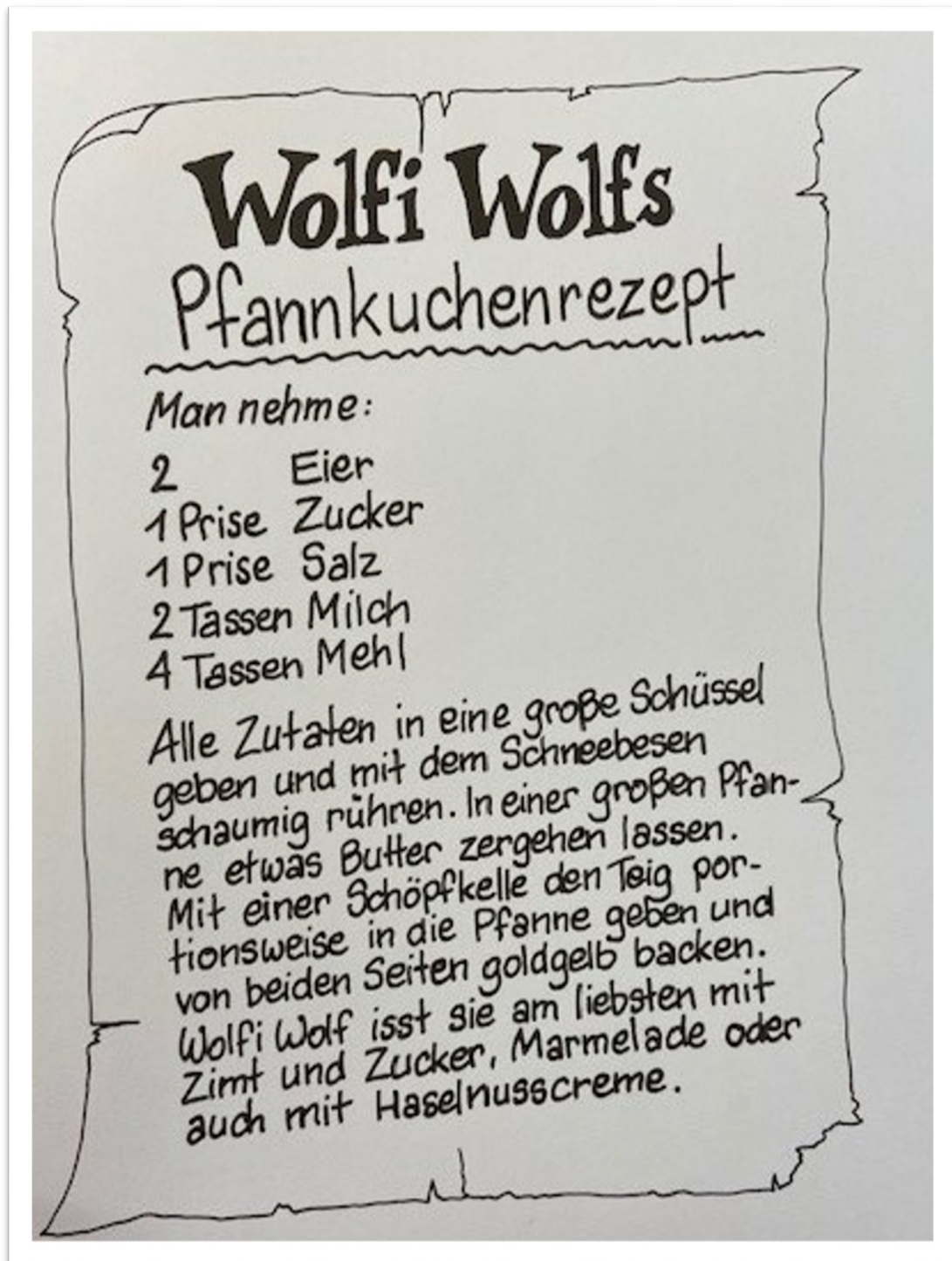


Wolfi Wolf dachte scharf nach. Er dachte sich nur, wenn ich ihnen nun nichts abgebe, bin ich genau so gemein wie sie zu mir waren. Sie entschuldigten sich bei Wolfi, dass sie keine Zeit für ihn hatten und ihm nicht geholfen haben. Also bat er seine Gäste herein und sie aßen gemeinsam in der Küche den Berg Pfannkuchen.

Sie freuten sich, dass ihr Freund Wolfi Wolf die leckeren Pfannkuchen mit ihnen geteilt hat und waren beeindruckt, wie toll Wolfi das alles ganz alleine geschafft hat.

Vielleicht hast du auch Lust mit Mama oder Papa ein paar leckere Pfannkuchen zu backen. Ihr müsst ein paar Zutaten einkaufen und dann kann es schon los gehen. Auf der nächsten Seite findet ihr Wolfis märchenhaft duftendes Pfannkuchen-Rezept. Vielleicht mögt ihr eure Pfannkuchen auch teilen und könnt euern Nachbarn, Freunden oder Oma und Opa welche vorbei bringen.

Die freuen sich bestimmt genau wie Wolfis Gäste darüber.



Wir wünschen euch und euern Eltern viele Spaß mit den Anregungen und hoffen, dass ihr was Interessantes für euch findet.

Hoffentlich bis bald, wir vermissen Euch!

Viele liebe Grüße

Euer Kita-Team