



Liebe Eltern der Kita St. Benno,

für viele Familien ist diese Zeit eine große Herausforderung. Auf einmal ist ihr ganzer Alltag anders. Von heute auf morgen musste eine Betreuung für die Kinder organisiert werden, Absprachen mit dem Arbeitgeber wurden getroffen und viele Dinge des alltäglichen Lebens sind einfach nicht mehr so wie vor dem 13.03.2020.

Wir als KiTa-Team möchten Sie aus der „ferne“ Unterstützen. Daher haben wir uns auf den Weg gemacht diesen kleinen Newsletter zu erstellen.

Die Mitarbeiter der Kita haben für Sie Angebote zusammengetragen, die Sie in dieser Zeit mit Ihren Kindern umsetzen können.

Wir als Kita wünschen Ihnen viel Kraft, Geduld und frohe Ostertage.

In der Hoffnung Sie alle bald wieder zu sehen.

Ihr Team der KiTa-St. Benno

Grußworte von Pfarrer D. Jenssen

Liebe Kita Familien aus St. Benno!

Es ist schön, wenn wir in diesen Tagen miteinander verbunden bleiben. Der Newsletter soll uns dazu eine Hilfe sein. Die Kinder fragen sicher schon lange, wann sie wieder in den Kindergarten gehen dürfen. Oder wie sieht es dort jetzt aus? Wie geht es den Hühnern? Ist die Kirche noch offen? Als Pfarrer möchte ich Ihnen ganz viel Geduld wünschen und Ihnen sagen, dass Sie jeden Tag in meinem Gebet eingeschlossen sind. Kommen Sie gut durch diese Zeit!



Wünscht Pfarrer Dirk Jenssen

Schreiben/Malen im Sand

Was wird benötigt:

Vogelsand oder normalen Sand (er sollte nur nicht nass sein)

Deckel vom Schuhkarton oder ähnliches

Karten mit Buchstaben, Zahlen, Formen oder Muster die sich einfach nachmalen lassen

Wie es funktioniert:

Die Karten können selbst gebastelt werden. Einfach Karten aus Pappe zurechtschneiden und Zahlen, Buchstaben, Formen oder einfache Muster darauf malen.

Dann ein wenig Sand in den Deckel füllen und schon kann es losgehen. Das was auf der Karte gesehen wird, kann mit dem Finger nachgemalt werden.



Lego Mathe

Was man dazu braucht:

Lego oder Duplosteine in verschiedenen Farben (für kleinere Kinder reichen 3-4 Farben)

Tablett, Deckel vom Schuhkarton oder eine Kiste

Tonpapier, Malpapier

Buntstifte

Wie es funktioniert:

Aus dem Papier oder Tonkarton können die Vorlagekarten gebastelt werden.

Mit den Buntstiften kann man nun Muster oder Türme auf die Karten malen.

Jetzt können die selbstgemalten Vorlagen nachgebaut werden.



Bastelleim

Man braucht:

- ½ Tasse Milch
- 2 Esslöffel Essig
- Natron
-
- Plastiklöffel
- Filtertüte
- eine Tasse

Und so geht es:

1. Essig in die Milch geben und solange rühren, bis eine schöne gleichmäßige Mischung entsteht.
2. Die Filtertüte in die andere Tasse stellen.
3. Die Milch-Essigmischung durch den Filter tropfen.
4. Den Filter ausdrücken, damit auch die restliche Molke abtropft.
5. Nun einen Teelöffel Natron gründlich in der Flüssigkeit verrühren und fertig ist der Leim.

Pustebblasen

Ab ca. 2 ½ Jahren

Man braucht:

Schüssel oder Glas mit Wasser

Spülmittel

Strohalm

Und so geht es:

Ihr gebt ein wenig Spülmittel in die mit Wasser gefüllte Schüssel/Glas. Nun pustet ihr mit dem Strohhalm in das Wasser und es entstehen ganz viele Blubberblasen.

Tipp: Legen Sie ein Handtuch unter die Schüssel oder das Glas

Schattenbilder

Material: Stifte, Figuren, weißes Blatt, Sonnenschein

Legen sie das Blatt auf den Boden und stellen sie die ausgewählten Figuren ihres Kindes so vor das Blatt, dass der Schatten auf dem Blatt zu sehen ist und von ihrem Kind oder auch von ihnen nachgemalt werden kann.



Bastelideen mit Toilettenpapierrollen

Mit leeren Toilettenpapierrollen lassen sich ganz einfach niedliche Tiere basteln. Lassen sie ihrer Kreativität freien Lauf. Schnappen sie sich einfach leere Rollen, Kleber, Schere, Pappe, Stifte, Tusche, etc. und los gehts.

Hier ein paar Beispiele:



Oster-/ oder Geburtstagskörbchen basteln

1. Schneiden sie zuerst ein Stück bunte Pappe in ein Quadrat (Seitenlänge 21cm).



2. Nun falten sie das Quadrat so, dass es in 9 gleichgroße Quadrate unterteilt ist.

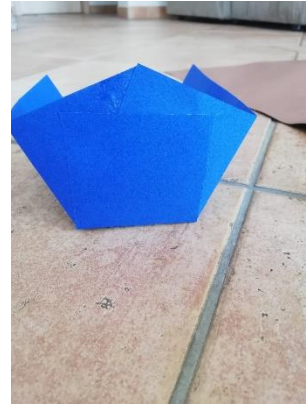
3. Legen sie das gefaltete Quadrat vor sich und schneiden sie an der linken und rechten Seite die 2 Linien bis zu den Ecken des in der Mitte liegenden Quadrats ein.



4. Nehmen sie nun die äußeren Ecken der eingeschnittenen Seiten und schieben sie diese vor dem mittleren Quadrat zusammen. Kleben sie die Ecken aneinander.



5. Nachdem sie Schritt 4 an beiden Seiten durchgeführt haben, kleben sie die übrigen Quadrate an den Seiten an die Ecken.



6. Als letzten Schritt nehmen sie sich einen farbigen Streifen Pappe als Tragegriff, kleben diesen an ihr Körbchen und nun können sie ihren Korb mit Leckereien befüllen. Viel Spaß und guten Appetit!



Geschicklichkeitshüpfpfad

Material: bunte Pappe, weiße Blätter, Kleber, Schere

Malen Sie mit ihren Kindern die Hände und Füße auf Pappe und

schneiden Sie diese gemeinsam aus.

Die Anzahl ist ihnen selbst überlassen.

Kleben Sie die ausgeschnittenen

Hände und Füße auf Papier und

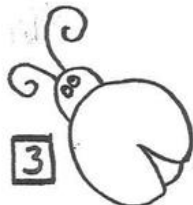
hüpfen Sie den kleinen

Geschicklichkeitspfad.



Vorschulkinder aufgepasst!

Tupfe mit Fingerfarbe oder Tusche deinen Fingerabdruck, so oft, wie dir die Zahl sagt. So bekommt die Raupe ihren Körper, die Blumen ihre Blütenblätter und die Marienkäfer ihre Punkte.



In der Osterbäckerei...

Osterkuchen mit Überraschung

Zutaten:

180g Mehl (2x)
180g Butter (2x)

140g Zucker (2x)
1 TL Backpulver (2x)
1 Prise Salz (2x)
3 Eier (2x)
30g Kakaopulver (1x)

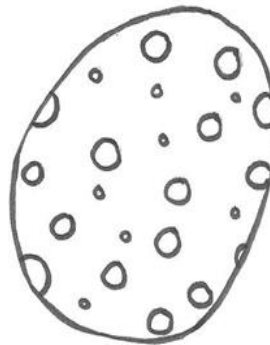
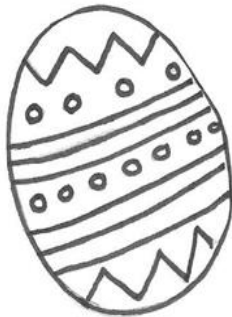
Eine Kastenform
Einen Keksstecher z.B. Hase

1. Zuerst den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Kastenform mit Butter einfetten. Dann wird der Teig für die braunen Häschen gemacht: 180g Butter und 140g Zucker in einer Küchenmaschine aufschlagen anschließend die 3 Eier dazugeben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten (Mehl, Salz und Backpulver sowie Kakaopulver) vorher gut vermischen und auch dazu geben. In die Kastenform füllen und ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.
2. In den Kastenkuchen in dickere Scheiben schneiden und aus den Scheiben Häschen ausstechen (keine Sorge, wegen der Reste, die sind sicher schneller weg als man gucken kann) Die Form wieder mit Butter einfetten und dann die Häschen hineinschichten (siehe Foto unten) mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen
3. Anschließend den hellen Kuchen zubereiten wieder 180g Butter und 140g Zucker in einer Küchenmaschine aufschlagen anschließend die 3 Eier dazugeben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten (Mehl, Salz und Backpulver) vorher gut vermischen und auch dazu geben. In die Kastenform zu den Häschen füllen so dass sie gut bedeckt sind und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.
4. Fertig! VIEL SPASS!!

Mini-Amerikaner

Zutaten für 24 Stück:

100g Zucker
100g Butter oder Margarine
1 Päckchen Vanillezucker
60ml Milch
2 Eier
200g Mehl
1 Päckchen Vanillepudding
2 TL Backpulver
1x weiße Kuvertüre
1x Schokokuvertüre



1. Backofen auf 170 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen.
2. Zucker, Butter und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.
3. Milch, Eier im Wechsel dazugeben und verrühren.
4. Mehl, Pudding- und Backpulver mischen und unterrühren.
5. Ca. 24 wirklich kleine Kleckse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Darauf achten, dass genügend Abstand bleibt, da der Teig auseinander läuft.
6. Amerikaner im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Teig etwas Farbe annimmt. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
7. Die Schokolade getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen und die Amerikaner nach Belieben verzieren.