

Liebe Eltern und Liebe Kinder,

leider hat der Kindergarten noch nicht wieder geöffnet. Wir haben uns sehr gefreut über eure Zahlreichen Bilder für unseren Gartenzaun. Genauso freuen wir uns, dass Ihr regelmäßige eure Pakte aus der Schatzkiste abholt.

Wir hoffen alle, dass wir euch bald wieder in unsere KiTa begrüßen dürfen.

Damit die Zeit zu Hause schnell vergeht bis ihr wieder bei uns sein dürft, haben sich eure Erzieher wieder ein paar Spiel- und Bastelideen überlegt.

Wir wünschen euch viel Spaß!

Wespenschutz

Ihr braucht:

- Bügelperlen
- runde Bügelperlenplatte
- Backpapier
- Bügeleisen



Zur besseren Stabilität von beiden Seiten bügeln



Luftballonrakete

Man braucht:

Einen Strohhalm

Schnur

Einen Luftballon

Klebeband

Eine Büroklammer

Und so geht es:

1. Den Luftballon aufpusten und mit der Büroklammer verschließen.
2. Den Trinkhalm am Luftballon festkleben und die Schnur durch den Halm führen.
3. Ein Ende der Schnur am Türgriff festknoten und das andere Ende an einem Gegenstand auf gleicher Höhe im Raum. Die Schnur muss parallel zum Boden sein.
4. Nun die Büroklammer entfernen und den Luftballon loslassen.

Taschenlampenbild

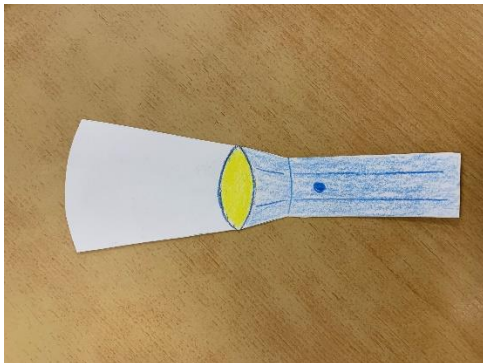
Material:

- Einen Gefrierbeutel
- schwarze Pappe oder Papier (etwas kleiner als der Beutel)
- Stück weiße Pappe für die Taschenlampe
- Permanent-Marker in verschiedenen Farben



Anleitung:

1. Taschenlampe ausschneiden und anmalen

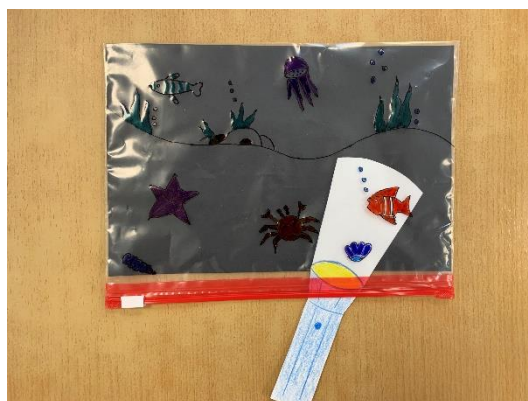


2. Ein beliebiges Bild mit den Stiften auf den Gefrierbeutel malen (zur besseren Sicht eventuell ein Blatt Papier drunter oder rein legen)



3. zugeschnittene schwarze Pappe/Papier in den Beutel stecken

4. mit der Taschenlampe "leuchten"



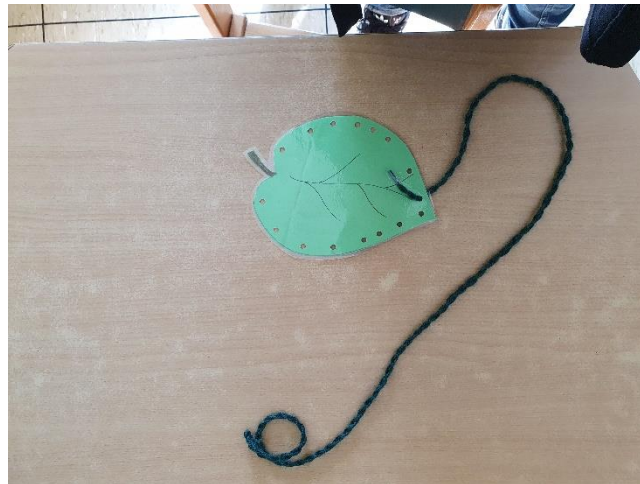
Hungrige Raupe

Was wird gebraucht?

- grünen Tonkarton oder ähnliches, was man grün anmalen kann.
- Wolle
- einen Locher
- Schere

Ein mittelgroßes Blatt auf den Karton malen und ausschneiden. Den Rand des Blattes einmal herum mit einem Locher stanzen.

Aus der Wolle eine lange Kordel drehen. Das ist die kleine Raupe, die sich nun durch unser Blatt fressen kann.



Muffin Zahlen

Was wird gebraucht?

- 3-10 Muffinförmchen
- Pinzette
- Kichererbsen oder ähnliches (Man muss es mit der Pinzette gut greifen können.)
- 1 Stift zum Beschriften der Muffinförmchen

Zahlen von 1-10 in die Muffinförmchen schreiben. Kichererbsen oder ähnliches in ein Schälchen geben. Nun kann es los gehen. Mit der Pinzette die Kichererbsen in der entsprechenden Anzahl in den Förmchen verteilen.





Pusteball

Material: 2 Strohhalme, Watteball oder kleine Kugeln aus Papier,
Karton/Kornflakesschachtel, etc.

Basteln sie sich aus einem Karton bzw. kartonähnlichen Gegenstand ein Spielfeld, welches an beiden Enden ein Tor hat. Wenn sie möchten, können sie Dieses noch farblich gestalten und eine Mittellinie malen oder Hindernisse mit einbauen.

Nun legen sie den Ball oder auch mehrere Bälle aufs Spielfeld und versuchen, mit Hilfe des Strohhalm den Ball in das Gegnerische Tor zu pusten.

Zeitungstanz

Material: Zeitung, Musik

Jeder Mitspieler bekommt eine Zeitung. Diese wird auseinandergefaltet und auf den Boden gelegt. Ein Nichtmitspieler startet die Musik und alle tanzen auf ihrer Zeitung. Stoppt die Musik, bleiben alle still auf ihrer Zeitung stehen (so wie bei Stopptanz).

Die Zeitung wird einmal in der Mitte gefaltet, alle Spieler stellen sich wieder auf ihre Zeitung und weiter gehts. Die Musik wird wieder angestellt, alle Mitspieler tanzen weiter. Nun stoppt die Musik erneut und alle bleiben wieder still auf ihrer Zeitung stehen. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis die Zeitung ganz klein gefaltet ist.

Wer möchte, kann das Spiel bei mehreren Mitspielern auch mit Ausscheiden spielen.

Kleiner Sicherheitshinweis: Das Spiel lässt sich am besten auf Teppich spielen, da ein glatter Untergrund zur Rutschfalle werden könnte.



Was koche ich heute?

Wer kennt das nicht -die große Frage: „Was kochen wir heute?“

Gerade in dieser Zeit ist es gut, immer eine Idee zu haben, was man mit den Kindern gemeinsam machen kann. Da gehört doch das gemeinsame Kochen einfach dazu! Kinder helfen gern und das Essen schmeckt noch besser, wenn man es selbst gemacht hat. Zum Beispiel schnippeln Kinder gern Gemüse, da passt die Kartoffelsuppe, nach dem Rezept von Christine ja vielleicht...

Kartoffelsuppe mit Würstchen

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Zutaten: 1 kg Kartoffeln | ca. 10 Esslöffel Schmelzflocken |
| ¼ Sellerie | ca. 2 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe |
| 1 Stange Lauch | etwas Öl |
| 1 kleine Zwiebel | Speckwürfel (mager) |
| 3-4 Karotten | Würstchen |

Zubereitung:

- Sellerie, Lauch, Zwiebel, Karotten waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse drin anrösten, dann die Schmelzflocken darüber streuen und kurz weiter rösten
- mit der Brühe ablöschen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen
- die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und hinzufügen
- alles köcheln lassen, bis alles gar ist
- in der Zeit die Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und in fertige Suppe einrühren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken
- nun nun noch die Würstchen in der Suppe heiß werden lassen



Ein guter Trick, dass die Kinder das Gemüse auch essen, ist, alles zu pürieren, bevor man die Speckwürfel und Würstchen hinzufügt.

An manchen Tagen ist es schön, es sich auf dem Sofa gemütlich zu machen, da sind diese Fernsehbrötchen immer lecker. Die Brötchen lassen sich gut vorbereiten und sind als schnelles Abendessen gut geeignet. Die Kinder können beim Zubereiten sehr gut helfen.

Fernsehbrötchen

Zutaten: 6 Brötchen (vom Vortag oder Aufbackbrötchen)

1 Becher Schmand

1 Bund Schnittlauch oder 3-4 Stangen Frühlingszwiebeln

150g gekochten Schinken oder magere Speckwürfel

150g geriebenen Käse z.B. Mozzarella oder Gouda

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren und aushöhlen. Die ausgehöhlte Masse, den Schmand, den klein geschnittenen Schinken, die Schnittlauchröllchen, sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

Die Füllung in die Brötchen geben. Pro Hälfte ist das ca. 1 großer Esslöffel von der Schmandmischung. Nun den geriebenen Käse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen für ca. 10 - 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen.



Soll es noch was Süßes sein?

Süß, lecker und kinderleicht!

Schokokrossies

Zutaten: 300 g Vollmilkschokolade (z.B. Milka)

100g Cornflakes

100g Mandeln (Blättchen oder Stifte)






Zubereitung:

- Die Cornflakes und Mandeln in einer Rührschüssel zerkleinern
- Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und in die Cornflakes- Mandelmischung geben
- auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech die Masse mit zwei Teelöffeln portionieren und zu Schokokrossies formen
- Schokokrossies kalt werden lassen und genießen



Was kannst du sehen, hören,
 schmecken, riechen, tasten?



| | | | |
|---|--|--|--|
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |

- Arbeitsweise** • Das Kind spricht über die verschiedenen Sinneswahrnehmungen und malt Dinge in die Kästchen, die seiner Meinung nach zu den Sinneswahrnehmungen gehören.
- Lernziel** • Die eigenen Sinne bewusst wahrnehmen
- Bereich** • Sinneswahrnehmung

