



Der Kinderschutzbund
Bezirksverband
Halle (Saale)

Ihr lieben Kinder aus der Kita „Kunterbunt“

Wir denken ganz oft an Euch und freuen uns schon auf die Zeit, wenn wir uns wieder begegnen können.

Wir haben Euch ein paar kleine Spiel- und Rezeptideen aufgeschrieben, mit denen wir Euch und Euren Eltern die Zeit ein bisschen verkürzen möchten.

Wenn ihr Lust und Zeit habt, dann malt ein buntes Bild oder macht ein Foto von Euren Back-; Koch- und Experimentierkünsten und bringt uns alles mit, wenn wir uns hoffentlich bald wieder sehen.

Seid ganz lieb begrüßt von Toby, Andrea und Bernadette aus dem

Blauen Elefanten.



Spiel-Ideen

G E H E I M N I S K I S T E

Dazu braucht man einen Karton, in den man ein Loch schneidet, durch das eine kleine Kinderhand passt.

Nun füllt man ungefährliche Gegenstände in diesen Karton und das Kind muss durch tasten erraten, um was es sich handelt.

Benötigte Materialien

- ✂ Schuhkarton
- ✂ Gegenstände zum Erraten



GESCHMACKSINN FÖRDERN

Den Mitspielern werden die Augen verbunden und sie müssen Lebensmittel durch Riechen und Schmecken erraten.

Benötigte Materialien

- ☞ Schal/Augenbinde
- ☞ Lebensmittel zum Erraten
- ☞ Löffel



LUFTBALLON - RAKETEN

Spielanleitung

Die Kinder blasen die Luftballons auf und zählen von 10 an rückwärts. Dann werden die Ballons gleichzeitig losgelassen und fliegen wie Raketen weg. Alle rennen nun los und versuchen ihre „Rakete“ zu fangen. Das Kind, welches als Erstes seinen Luftballon zurückbringt, gewinnt einen Preis.

AUSTELLUNG - schaut genau hin

Diese Spiel kann sowohl auf einem Tisch, als auch auf einem Teppich gespielt werden.

Benötigte Materialien:

z. B. Duplostein, Spielzeugauto, kleine Puppe, Löffel....



So wird's gemacht:

Ausgesuchte Gegenstände werden gut sichtbar auf den Tisch oder den Fußboden gelegt. Nun muss das Kind sich die Gegenstände gut anschauen. Danach wegschauen. Dabei wird heimlich ein Gegenstand weggenommen oder hinzugefügt oder auch die Reihenfolge der Gegenstände geändert. Darüber wird das Kind informiert und muss nun versuchen, die Änderung zu bemerken.

WARME DUSCHE

Dieses Spiel ist etwas Wunderbares für die ganze Familie. Es regt zum Nachdenken an, erweitert den passiven und aktiven Wortschatz und gibt den Kindern und auch Erwachsenen ein neues positives Selbstbild und ganz viel Selbstvertrauen.

Benötigte Materialien:

5 Karten mit Denkanstößen oder entsprechenden Bildern bzw. Symbolen Denkanstöße z. B. :



Das kannst du besonders gut.....

Am liebsten spiele ich mit dir.....

Darauf kannst du stolz sein....

Das....bewundere ich an Dir....

Das wollte ich dir immer schon mal sagen.....



So wird's gemacht:

Macht es euch gemütlich (vielleicht mit einem Kakao und ein paar Plätzchen). Legt die Denkanstöße auf den Tisch. Jeder aus eurer Familie darf nun dem Anderen erzählen, was sie/er besonders an ihr/ihm mag, was sie/er besonders gut kann u.s.w. Danach stellt ihr bestimmt fest, dass dieses Spiel so wohltuend ist, wie eine warme Dusche.



RÄTSEL

- Rund bin ich wie ein Kreis und scheine im Sommer ganz schön heiß (*Sonne*)
- Rechteckig sehe ich aus und bin der Eingang für jedes Haus (*Tür*)
- Ich bin rund und schießt du mit dem Fuß davor, roll ich in ein Tor (*Fußball*)
- Wir sind rot oder grün, aber alle rund, wenn ihr uns esst, bleibt ihr lange gesund. (*Apfel*)
- Ich bin schön weich und habe vier Ecken, in deinem Bett kannst du dich unter mir verstecken. (*Decke*)



Gute- Laune-Rezept-Ideen

Pizzabären

Zutaten (für 10 Stück)

- 10 große Scheiben Toastbrot
- etwa 100ml Tomatensugo oder Ketchup
- Reibekäse
- 1 Kugel Mozzarella
- schwarze Oliven

So werden die Pizzabrötchen gebacken:



- Heizt den Backofen auf 180 Grad vor.
 - Schneidet unterdessen die Bärenköpfe aus den Toastbrotsccheiben und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
 - Bestreicht die Toastbrotsccheiben dünn mit der Tomatensoße und bestreut diese dann mit Käse.
 - Ab in den Backofen damit - für etwa acht Minuten.
 - Ist der Reibekäse verlaufen, holt ihr die Bären aus dem Ofen.
 - Legt nun je eine Scheibe Mozzarella als Bärenschnauzen und Verziert sie außerdem mit je drei Olivenhälften - Augen und Stupsnasen. Zwei Olivenstreifen ergeben Münder.
 - Noch einmal für ein bis zwei Minuten in den Ofen damit.
- Fertig!



Unsere Frühstücksempfehlung: Emoji-Pfannkuchen, die lachen, zwinkern oder die Zunge rausstrecken!

Zutaten (für 10 Stück):

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 TL Kakaopulver
- Zimt und Zucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- Verrührt die Eier mit der Milch, nimmt dazu den Schneebesen.
- Rührt das Mehl und den Puderzucker unter.
- Schmelzt die Butter in einer Pfanne. Schwenkt sie ein paar mal hin und her, sodass der Boden komplett mit Butter bedeckt ist. Gießt die überschüssige Butter in den Teig und rührt sie unter.
- Nehmt eine kleine Kelle Teig ab und rührt das Kakaopulver unter.
- Gebt den dunklen Teig in eine Spritzflasche und kleckst damit ein Gesicht (Augen, Mund...) in die warme Pfanne.
- Nach einer halben Minute etwa gebt ihr mit der Kelle hellen Teig darauf und backt den Pfannkuchen hellbraun, am Besten bei kleiner Hitze.
- Dann wendet ihr den Pfannkuchen und backt ihn auch von der anderen Seite. Wendet ihn noch einmal, wenn ihr ihn serviert, damit das Gesicht oben liegt, und bestreut ihn nach Belieben mit Zimt und Zucker.

Schnell und seeehr lecker - Zupfbrot

Zutaten:

- 1 mittelgroßes Brot
- 250 g Käse
- 125 g Butter/Kräuterbutter
- Schnittlauch



Zubereitung:

- schneidet das Brot gitternetzartig ein (nicht ganz durch)
- schneidet den Käse in Scheiben und steckt ihn in die Zwischenräume
- schmelzt die Butter
- schneidet den Schnittlauch in Röllchen, vermengt ihn mit der Butter und gießt die Mischung über das Brot
- backt das Brot für 20-25 min bei 180 Grad
lecker – loszupfen!!!

Das Toastbrot muss weg? Dann verwandelt es fix in einen süßen Snack - Süße Pommes mit Himbeerketchup

Zutaten:

- Toastbrot + etwas Zucker
- 300 g Himbeeren
- 2 El Honig



Zubereitung:

- schneidet die Scheiben in jeweils 5 Streifen
- legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- streut etwas Zucker darüber und backt sie etwa 15 min bei 200 Grad goldbraun
- in der Zwischenzeit püriert ihr die Himbeeren mit dem Honig zu einer Soße
- holt die Pommes aus dem Ofen und dippt sie noch warm in das fruchtige Ketchup

Gut für die Seele und ganz einfach

Selbstgemachter Schokoladenpudding

Zutaten:

- ⑩ 40 g Speisestärke
- ⑩ ½ l Milch
- ⑩ 1 P. Vanillezucker
- ⑩ 100 g Schokolade



Zubereitung

- Speisestärke mit etwas Milch anrühren
- restliche Milch mit dem Vanillezucker zum Kochen bringen
- die angerührte Speisestärke dazugeben und zu einem Pudding verkochen
- Schokolade in Stückchen brechen und in der heißen Puddingmasse unter Rühren schmelzen lassen
- evt. mit einem Klecks Sahne und Schokohobel toppen

Für zwischendurch – Energie-Kugeln

Zutaten (für 10-15 Stück)

- 1 reife Banane
- 100 g Haferflocken
- 50 g gem. Haferflocken
- 30 g gem. Mandeln
- 30 g Kokosraspeln
- 1 EL Milch
- 2 EL Honig oder Agavendicksaft
- etwas Zimt

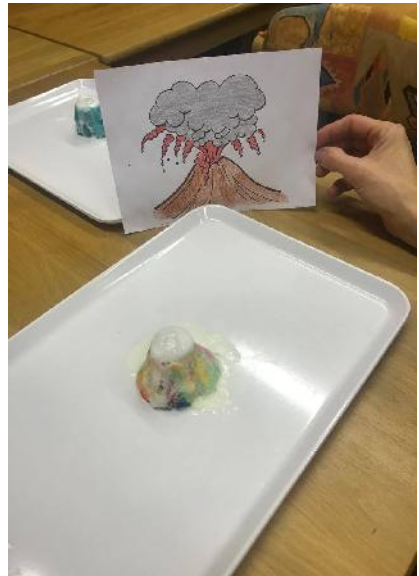
so wird's gemacht:

- zerdrückt die Banane mit einer Gabel in einer Schüssel und fügt alle Zutaten bis auf die Kokosraspeln hinzu
- knetet das Ganze zu einem festen Teig, formt pralinen-große Kugeln und wälzt sie in den Kokosraspeln – fertig!

Und zum Schluss noch ein kleines Experiment
VULKANAUSBRUCH

Materialien:

- Knete
- Spülmittel
- Backpulver
- Wasser
- rote Lebensmittelfarbe
(kein MUSS)
- Rührstäbchen
- Löffel



Ablauf:

Ihr formt aus der Knete einen Vulkan mit einem großen Krater in der Mitte. Der Form und Größe sind dabei keine Grenzen gesetzt, lasst eurer Fantasie freien Lauf. Wenn euer Vulkan fertig ist, füllt er ihn mindestens bis zur Hälfte mit Backpulver und gebt etwas Spülmittel dazu. Nun kommt der letzte Baustein. Nehmt dafür etwas Wasser auf einen Löffel und gebt es zu der Mischung aus Backpulver und Spülmittel dazu. Optional könnt ihr vorher etwas rote Lebensmittelfarbe in das Wasser geben, so wird unsere Lava beim Vulkanausbruch rot. Nehmt nun euer Rührstäbchen und vermischt das alles etwas. Und nun viel Spaß beim Staunen ;)