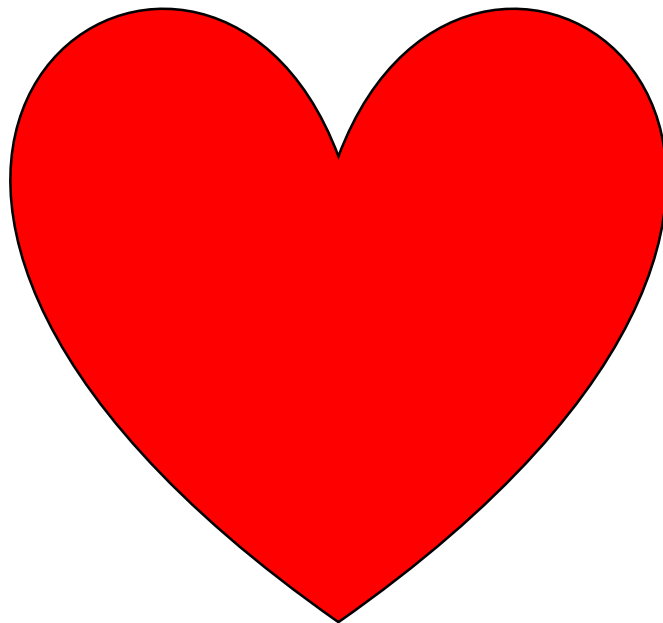


Liebe Mäuse, liebe Frösche,

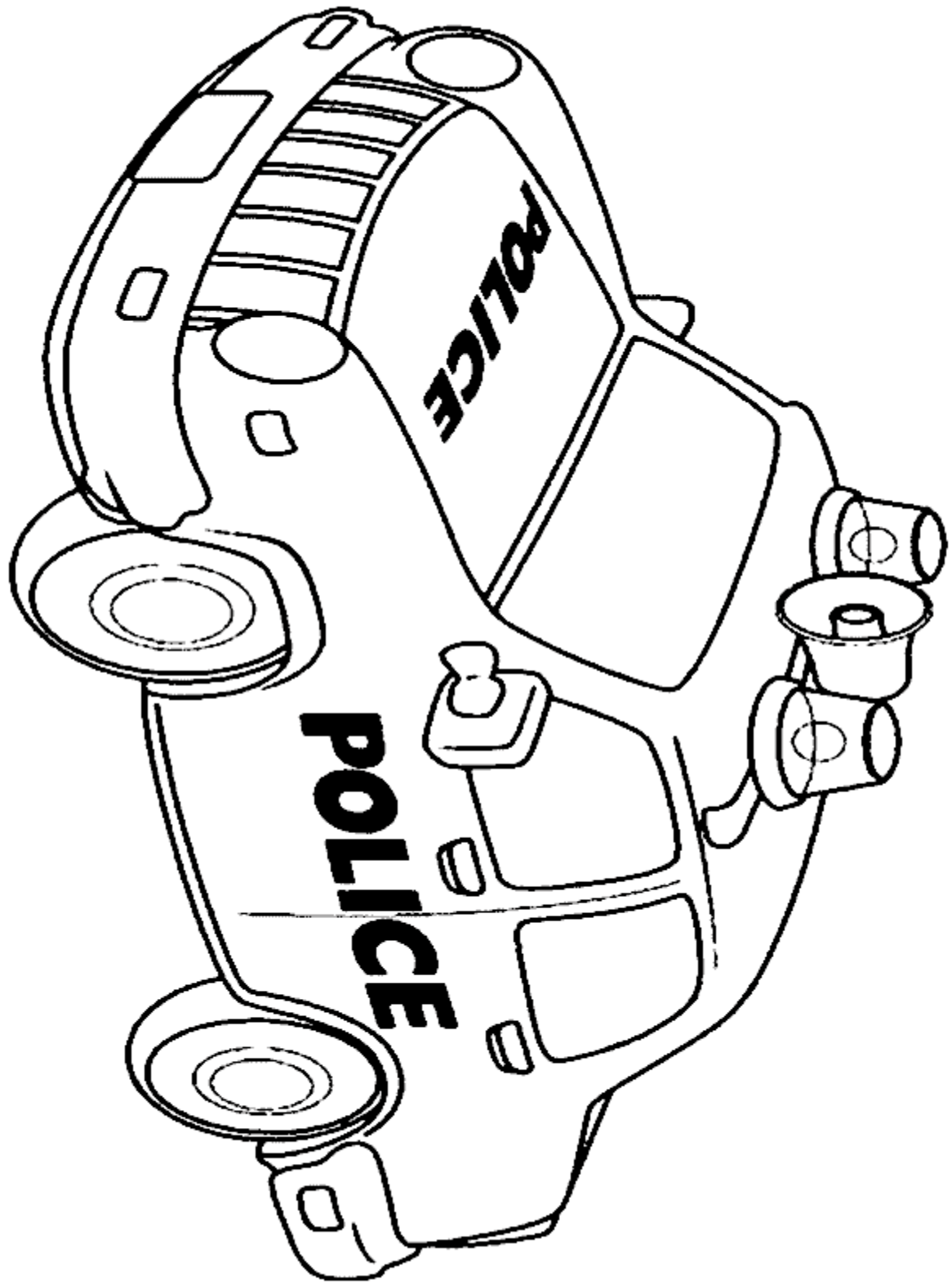
leider dürft Ihr momentan nicht zu uns ins Kinderhaus
kommen ☹️

Wir vermissen Euch sehr und damit Euch zu Hause nicht zu
langweilig wird haben wir etwas für Euch vorbereitet!

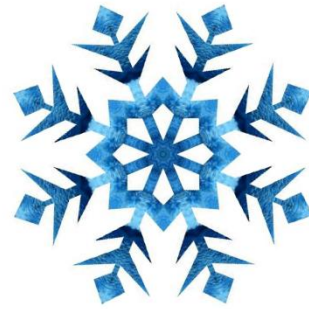
Euer Team vom Kinderhaus 😊







Fingerspiel Fünf Schneeflocken



5 Schneeflocken fallen auf die Erde
nieder.

*5 Finger einer Hand langsam
bewegen*

Das erste Schneeflöckchen macht sich
den Spaß und setzt sich mitten auf die
Nas´.

Mit dem Daumen die Nase berühren

Das zweite Schneeflöckchen setzt sich
auf das Ohr und kommt sich dort ganz
lustig vor.

*Der rechte Zeigefinger berührt das
linke Ohr*

Das dritte Schneeflöckchen klettert
sich hoch hinauf und setzt sich auch
das Köpfchen drauf.

*Der Mittelfinger berührt die Haare
oben am Kopf*

Das vierte Schneeflöckchen setzt sich
auf die Wange und bleibt dort nicht
lange.

*Die Wange wird von dem Ringfinger
nur kurz gestreift*

Das fünfte Schneeflöckchen setzt sich
auf deinen Mund und glaubt der
Schnee, der ist gesund.

*Der kleine Finger berührt den Mund,
anschließend mit der Zunge die
Lippen „ablecken“*

(Autor unbekannt)



2 Rezepte für Schleim ohne Kleber

Diese zwei Schleim-Rezepte sind absolut ungiftig und von uns auf Herz und Nieren getestet worden. Sie unterscheiden sich etwas in der Konsistenz, kamen bei uns aber beide fast gleich gut an.

1. Variante: Schleim aus Chia-Samen

Alles, was du für diesen Schleim brauchst, sind Chia Samen, Wasser, etwas Lebensmittelfarbe und viel Stärke.

Das genaue Rezept:

Zutaten

- 25 g Chia Samen
- 150 ml Wasser
- etwa 200 g Speisestärke
- Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Anleitung

- Vermische die Chia Samen mit dem Wasser und füge Lebensmittelfarbe nach Bedarf hinzu. Lasse diese Mischung über Nacht im Kühlschrank ziehen. Am nächsten Tag sollten die Chia Samen das Ganze in eine sehr glibberige Mischung verwandelt haben.
- Füge nun Stärke hinzu bis der Schleim nicht mehr an den Händen klebt. Benutze dafür am Anfang einen Löffel (zunächst klebt alles sehr stark und geht auch nur schwer wieder von den Händen ab), wenn man mit dem Löffel nicht mehr rühren kann, knete den Teig weiter.
- Am Ende hat der Schleim eine feste Konsistenz wenn man ihn knetet, er läuft aber auseinander, wenn er „entspannt“. Wenn dein Schleim zu fest ist, knete vorsichtig etwas Wasser unter (ich habe dazu einfach nur die Hände nass gemacht und mit nassen Händen weiter geknetet). Wenn der Teig noch zu sehr klebt, gib noch mehr Speisestärke hinzu.

Dieser Schleim ohne Kleber hält im Kühlschrank gut 2 Wochen – allerdings sorgt intensive Benutzt dafür, dass er schneller nicht mehr zu verwenden ist (wenn viel Dreck etc. im Teig kleben bleibt, kann das dazu führen, dass er bei Ruhephasen anfängt zu schimmeln). Ich musste vor jeder neuen Benutzung wieder etwas Wasser unterkneten, damit der Schleim wieder schön weich wurde.

2. Variante: Schleim aus Flohsamenschalen

Für diesen Schleim benötigst du statt Chia-Samen (gemahlene) Flohsamenschalen. Ich habe meine in der Drogerie gekauft.

Das Rezept:

Zutaten

- 3 EL + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen
- 250 ml Wasser
- Lebensmittelfarbe nach Bedarf
- etwa 1 TL Speisestärke

Anleitung

1. Gib die gemahlene Flohsamenschalen in einen kleinen Topf und vermische sie mit dem Wasser. Gib Lebensmittelfarbe nach Bedarf hinzu (sparsam dosieren, der Schleim färbt sonst die Hände beim Spielen)
2. Erhitze die Masse langsam auf dem Herd bis alles richtig schleimig wird. Wenn die Masse zu sehr klebt, gib einen TL Stärke hinzu und vermische es gut.
3. Lasse den Schleim abkühlen.

Wenn der Schleim abkühlt wird er fester, wenn er vor dem Spielen zu fest ist, kann man ihn in einem Wasserbad (in einer Dose) etwas anwärmen.

Viel Spaß!!!



Vom fröhlichen Monat Februar

„Ich will Spaß haben! Hört ihr? Spaß und Lachen und bunte Farben.“

Laut hallten die Wünsche des Februars übers Land.

„Spaß? Unser Dasein ist kein Spaß“, riefen die anderen Monate, und der Juni ergänzte:

„Wir alle haben einen wichtigen Job zu tun. Da bleibt keine Zeit zum Spaß.“

„Richtig!“ Der Oktober nickte. „Und du, Februar, musst ‚wintern‘. Das ist ein äußerst ernsthaftes Geschäft.“

„Langweilig ist es“, maulte der Februar, der keine Lust mehr auf Winter hatte. „Dieses Winterweiß ist blass und grau und kalt. Es passt nicht zu mir und meiner warmen Seele. Ich bin ein fröhlicher Monat.“

„Du bist aber ein Wintermonat“, erklärte der Dezember. „Der dritte, wie du weißt.“

„Genau“, stimmte der Januar zu. „Also benimm dich auch, wie es sich für einen von uns ziemt und tu deinen Job.“

„Nein?“, wehrte sich der Februar. „Ich bin fröhlich. Und lustig. Und bunt. Und immer guter Laune.“ Aufgekratzt und munter umtanzte er seine Monatskollegen, die eigentlich in Ruhe Winterschlaf halten wollten.

„Los, wacht auf und kommt mit!“, rief er. „Es ist Partyzeit.“

„Nein“, erklärte der Juli sanft. „Es ist Winter und Ruhezeit.“

„Ja, lass uns ausschlafen! Bald erwacht die Natur und dann wird’s stressig“, warf der März ein. „Mit mir beginnt die Zeit des Neubeginns und ich habe Tag und Nacht zu tun. Also bitte, lass mich ruhn!“

„Hihi!“, kicherte der Mai. „Und in unserer Amtszeit werden sich die Menschen bald wieder vergnügt im Freien freuen, ohne ...“

„Ohne dicke Jacken, Mützen und Schals“, fügte der April hinzu. „Ich kann es kaum erwarten. Dennoch dürfen wir jetzt nicht ...“

Mit einem lauten „Pah!“ unterbrach der Februar seine Kollegen erneut. „Dürfen? Ich darf alles!“, lachte er zufrieden auf. „Ich bin ein Narr und meine Narrenkappe trage ich mit Stolz. Schaut aufs Land hinunter! Bunt! Überall seht ihr bunt. Sie sind jetzt schon draußen unterwegs, die Menschen. Und fröhlich sind sie. Seht ihr, wie sie durch die Straßen tanzen, in bunte Gewänder gehüllt? Ich muss deshalb nun auch los! Die Menschen erwarten mich, den farbenfrohen Narrenmonat.“

„Ein fauler Kerl bist du“, empörte sich der Januar, dessen Zeit sehr stressig gewesen war, weil er für einen richtig wintrigen Winter gesorgt hatte.

„Streber! Pah!“ Der Februar lachte hell auf. Er warf sich seinen bunten Umhang über die Schultern, setzte sich eine Narrenkappe auf und pustete Luftschlangen auf die Häupter seiner Kollegen. Dann griff er in seine Tasche und warf dem Land ein paar Hände voller Konfetti entgegen. Sogleich mischten sich kleine bunte runde Farbtupfer mit den tanzenden Schneeflocken und betupften das Land rot, blau, grün, gelb, lila und pinkfarben.

„Ich komme!“, rief der Februar. „Das Leben ist Party! Hört ihr? Ich kommeeeeee!“

Und ehe einer der Monate noch etwas sagen konnte, hatte er sich in einer Stadt auch schon singend und schunkelnd unters Narrenvolk gemischt.

Da lächelten die Monate und der August sagte mit einem Grinsen:

„Lasst ihm seinen Spaß! Wie jedes Jahr vergisst unser fröhlicher Freund die andere Seite seiner Zeit, die Zeit des Fastens und des Reinigens. Danach ... nach den Festen und Feiern.“

Der Januar nickte. „Jedes Ding hat zwei Seiten.“ Er lachte und pustete ein paar besonders eisige Winde und Schneewolken über das feiernde Februarland. Es war schließlich Winter ...

© Elke Bräunling

(Anmerkung: Der Februar hat seinen Namen von dem lateinischen Wort ‚Februare‘, und das heißt reinigen.)

Kinderschokolade Muffins

Zutaten

Für 12 Stück

- 125 g Butter oder Margarine
 - 175 g Zucker
 - 2 Eier (Gr. M)
 - 300 g Mehl
 - 2 TL Backpulver
 - 250 ml Milch
- 2 Tafel(n) (à 100 g) Milkschokoladen-Riegel (z. B. Kinder Riegel)
 - Papier-Backförmchen

Zubereitung

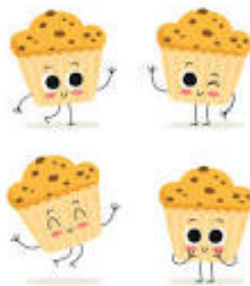
45 Minuten

ganz einfach

1.

Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes weißcremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen. Mehl und Milch abwechselnd unter Fett-Eimasse heben. Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Backförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen 😊



Pizzabrötchen

Zutaten

- 3 Baguette-Brötchen zum Aufbacken
 - 100 g Kochschinken
 - 100 g Salami
- 200 g Käse am Stück (z. B. Gouda, Emmentaler)
 - 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
 - 150 g Schmand
 - 50 ml Sahne

Zubereitung

30 Minuten

ganz einfach

1.

Baguette-Brötchen der Länge nach halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Salami und Schinken in kleine Stücke schneiden. Käse grob reiben. Schnittlauch und Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel füllen, Schmand und Sahne dazugeben und gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3.

Die Schmandcreme auf den Brötchenhälften verteilen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 10-20 Minuten goldbraun backen. Fertige Brötchen nach Belieben mit Pizzagewürz bestreuen und lauwarm genießen.

4.

Für vegetarische Pizzabrötchen mit Schmand ersetzt du Schinken und Salami einfach durch Gemüse wie gewürfelte Paprika, Zucchini, abgetropften Mais oder Champignons.

5.

LECKER-Tipp: Statt Baguette-Brötchen schmecken auch Vollkorn- oder Laugenbrötchen. Für unser Rezept kannst du außerdem auch prima Brötchen vom Vortag verwenden.



Guten Appetit!