



Ideenbox 4

Liebe Kinder, liebe Eltern!

In einer Zeit, in der Freundschaften nicht persönlich gepflegt werden können, haben wir uns etwas ausgedacht.

Wer Lust hat, kann ein Bild o.ä. malen oder gestalten und zu uns in die Kita Grüne Aue schicken (Post, Mail). Vielleicht möchtet ihr einen Gruß oder eine andere Nachricht an Euren Freund senden? Wir fotografieren alle eingegangenen Bilder und überlegen dann, wie wir diese Werke für alle sichtbar machen.

Wenn Sie, liebe Eltern möchten, dass die Werke Ihrer Kinder erkannt werden sollen, können Sie diese mit Namen versehen.

Liebe Grüße, Ihr Team der Grünen Aue

Ideenbox der Woche vom 14.4.-19.4.2020

.....



Unser Motto der Woche lautet: „Experimente“

1. Idee – Anregungen zum Basteln und Experimentieren:

Insektenhotel selber bauen:

<https://www.heimwerker.de/insektenhotel-selbst-bauen/>

Experimente für Kinder

<https://www.haus-der-kleinen-forscher.de/de/praxisanregungen/experimente-fuer-kinder>

Echt cool, dieser Kohl:

<https://www.schule-und-familie.de/experimente/sonstige-experimente/echt-cool-dieser-kohl.html>

Die wandernde Münze:

<https://www.kids-and-science.de/experimente-fuer-kinder/detailansicht/datum/2009/12/09/die-wandernde-muenze.html>

Tanzende Milch

<https://www.schule-und-familie.de/experimente/sonstige-experimente/tanzende-milch.html>

Rosinentanz

https://www.pragma-kita.de/fileadmin/user_upload/pdf/Rosinentanz.pdf



FLASCHENGEIST

Du brauchst:

- *eine leere Plastikflasche
- *einen Messbecher mit Essig
- *einen Trichter
- *zwei Päckchen Backpulver
- *einen Luftballon

Gib die beiden Päckchen Backpulver mittels Trichter in die Flasche. Kippe nun den Essig aus dem Messbecher ebenfalls in die Flasche und stülpe schnell den Luftballon über den Flaschenhals. Es bildet sich Schaum. Der Luftballon füllt sich von allein mit Gas. Nun steigt der unsichtbarer Flaschengeist in den Luftballon auf.

Was ist passiert???

Zwischen Backpulver und Essig beginnt eine heftige chemische Reaktion, bei der viel Schaum entsteht. Nach kurzer Zeit füllt sich der Ballon von allein mit Gas. Es handelt sich dabei um Kohlendioxid. Dieses entsteht als Produkt bei der Reaktion von Essigsäure mit Natriumhydrogencarbonat, einem Haupt-Bestandteil des Backpulvers.

mehr zum Thema Hefe und Flaschengeist: Brot backen:

Gieße ca. 300 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel und löse darin Hefe (ca. 1/3 Würfel) und einen Teelöffel Salz auf.

Du brauchst insgesamt ca. 330g Mehl. Wähle nun aus deinen vorhandenen Mehlsorten Mehl aus und schütte es in eine Schüssel.

Wie soll das Brot schmecken? Gib einfach Gewürze oder Kräuter nach deiner Wahl hinzu. (Honig, geröstete Mandeln, Rosmarin, getrocknete Tomaten, ...)

Falls du Vollkornmehl verwendest, füge noch ein wenig lauwarmes Wasser hinzu.

Lege die Kastenform mit Backpapier aus und fülle den Teig ein.

Nun den Teig im Backofen mit niedrigster Temperatur (50°, ab und zu ausschalten) 10-15min gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Dann die Temperatur auf 200° erhöhen und ca. 25-30 min backen.

Holzstäbchentest: beim Herausziehen darf kein Teig kleben bleiben.



2. Idee – Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten:

Spielzeug und Spielideen für das Kleinkindalter (1 bis 3 Jahre)

<https://www.kindergesundheit-info.de/themen/spielen/alltagstipps/1-3-jahre/spiele-spielzeug/>

kostenfreie Hörgeschichten nach Altersgruppen und Kategorien

<https://diekurzgeschichte.de/>

Radiogeschichten für kleine Leute

<https://www.ohrenbaer.de/podcast/podcast.html>

Aktion: In der Zeitmaschine

Wäre es nicht manchmal schön, in die Zukunft zu reisen?

Geht nicht, aber ihr könnt eine eigene Zeitkapsel kreieren.

Es kommen Familienfotos, Erinnerungsstücke, kleine Spielzeuge, Briefe usw. in ein fest verschließbares Gefäß. Jedes Familienmitglied darf etwas dazu geben, was ihm wichtig ist.

Das Ganze kommt dann in eine Schachtel auf der das genaue Öffnungsdatum steht. Dieses wird vom Familienrat festgelegt.

Die Box wird an einem sicheren Ort (Speicher, Keller) verwahrt – und dann zum richtigen Zeitpunkt geöffnet.

Ratgeber für Eltern: Podcast für die Herausforderungen im Familienalltag mit Katia Saalfrank

<https://mitvergnuegen.com/familienrat/>



3. Idee – Rezepte der Woche von Anetta:

Tomatensoße nach Art der Kita Grüne Aue

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1TI Olivenöl
1Ds gewürfelte Tomaten (400ml) oder frische gehäutete, gewürfelte Tomaten
4EI Tomatenmark
1/2 TI getr. Oregano
100ml Küchensahne 15%
2EI Schmand od. saure Sahne
1TI Speisestärke
Salz, Pfeffer, Zucker

- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen
- gewürfelte Tomaten, Tomatenmark, Oregano und Küchensahne dazu geben, kurz aufkochen
- Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die Soße damit leicht abbinden, nochmal kurz aufkochen
- Schmand od. saure Sahne dazu und abschmecken

Buntes Eierragout

8 hart gekochte Eier
2 Möhren
100g TK Erbsen
100g Blumenkohl
1L Milch
ca. 3TI Speisestärke
ca. 4-5TI Bayrischen und Mittelscharfen Senf
etwas Essig, Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig und frische Kräuter (Petersilie oder Kerbel)

- Möhren schälen, klein schneiden und mit Erbsen und kleinen Blumenkohlröschen in Salzwasser bissfest kochen, Wasser abgießen und Gemüse bei Seite stellen
- Milch im separaten Topf zum Kochen bringen, mit Speisestärke (Stärke vorher in etwas kaltem Wasser auflösen) leicht andicken und nochmal aufkochen
- Gemüse und klein geschnittene Eier dazu geben
- Senf und Essig dazu und mit Salz, Pfeffer und Zucker oder Honig süß säuerlich abschmecken zum Schluss Kräuter darüber streuen