



# Ideenbox3

---

Liebe Kinder der Kita Grüne Aue!

Liebe Eltern!

Diese Woche steht wieder unter dem Motto „Ostervorbereitungen“.

Mit einem kleinen Lied vom Hasen, möchten wir allen Familien ein schönes Osterfest wünschen:



<https://www.youtube.com/watch?v=0HhIk6QfzSk>

Herzliche Grüße vom Team der Kita Grüne Aue!

# Ideenbox der Woche vom 6.04.-9.04.2020



## 1. Idee – Anregungen zum Basteln:

### So faltet ihr ein Huhn aus Papier

<https://m.geo.de/geolino/basteln/18672-rtkl-papier-so-faltet-ihr-ein-huhn-aus-papier>

### Oster-Experiment: Ein rohes Ei schälen

<https://www1.wdr.de/wissen/technik/oster-experimente-rohes-ei-schaelen-100.html>

## 2. Idee – Spatzenkino für zu Hause:

### Tschiep, tschiep!

Der Kinospatz winkt aus seinem Nest. Er bedauert es außerordentlich, zur Zeit nicht in die Kinos fliegen zu können. Auch nicht zum Osterfilmfest am Wochenende. Deshalb hat er eine kleine Osterüberraschung vorbereitet. Im Film MOBILE (D 2020, Regie: Verena Fels, 6 Min.) geht es schwungvoll zu und mit Schwung landet er bei allen, die wollen, auf dem Bildschirm.

### Hinter diesem Link ist er versteckt:

<https://www.youtube.com/watch?v=u54mjFAvcnE>

### Oder unter:

<https://youtu.be/u54mjFAvcnE>

passend dazu gibt es auf der Website des Kinospatzen Bastelideen für ein eigenes Mobile:

<https://www.spatzenkino.de/php/spatzenspezial/bastelvorlagen.php>

Vielleicht genau das Richtige für alle, die nicht nur Ostereier bemalen wollen.



### 3. Idee – Rezepte der Woche von Anetta:

#### Eier färben auf natürliche Art

Rot - Rote Beete oder rote Zwiebelschalen

Gelb - Kurkuma

Grün- Spinat oder Petersilie

Braun- Schwarzer Tee oder Zwiebelschalen

Blau - Rotkohl

Zutaten in einen Topf geben und ca. 15 Minuten lang kochen lassen, bis ein intensiver Sud entsteht.

Danach die Zutaten aus dem Sud nehmen und ein Löffel Essig hinzufügen.

Eier hart kochen und gleich im Anschluss für mehrere Stunden in den Sud legen. Man kann die Eier noch vor dem Färben mit Haushalts- oder Loop Gummis umwickeln, das ergibt noch ein schönes Streifenmuster.

#### Rote Linseneintopf

200g rote Linsen

200g Hähnchenfleisch

2 El Rapsöl

1 Zwiebel

5 Kartoffeln

3 Möhren

1 Süßkartoffel

ca. 300ml Kokosmilch

ca. 1L Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zucker

-Zwiebeln und Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Öl anbraten

-geschältes und in Würfel geschnittenes Gemüse dazu und anschwitzen

-mit Gemüsebrühe ablöschen, kochen lassen

-10 min. bevor das Gemüse gar ist rote Linsen und Kokosmilch dazu geben

-kochen lassen bis Gemüse und Linsen weich sind

-mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch die Zugabe von etwas Zucker wird der Geschmack noch abgerundet

Viel Spaß beim Ausprobieren 😊