



# Ideenbox

---

Liebe Eltern,

Sie haben jetzt Einiges zu leisten in der Bewältigung all ihrer Aufgaben. Sie meistern die Betreuung ihrer Kinder, arbeiten im „Home-Office“, führen den Haushalt, sorgen sich um das Wohl ihrer Familie und Freunde und möglicherweise auch um die Zukunft.

Die Erzieher der „Kita Grüne Aue“ möchten Sie begleiten und Ihnen Ideen für den Alltag mit Ihren Kindern zu Hause zur Verfügung stellen.

Jede Woche gibt es von uns ein paar neue Anregungen für zu Hause, die wir Ihnen in einer kleinen Ideenbox zusammenstellen. Wir werden versuchen möglichst bunt durch den „pädagogischen Gemüsegarten“ zu wandeln.

Wir hoffen, dass wir Ihren Familien damit ein wenig Farbe und Freude nach Hause bringen und an unsere Arbeit anknüpfen können.

Wenn Sie weitere Wünsche und/oder Anregungen für die Ideenbox haben, teilen Sie es uns mit! Wir würden uns freuen, wenn wir unsere Ideen ihren Bedürfnissen entsprechend gestalten können.

Liebe Grüße, Ihr Team der Grünen Aue

# Ideenbox der Woche vom 23.3.-27.3.2020



.....

Unsere Ideenbox der Woche für Sie und ihre Kinder steht unter dem Motto "Märchen". Wir möchten damit an das letzte Projektthema unserer Kinder anknüpfen.

## 1. Idee

- Ein Tier aus einem (Lieblings)-märchen basteln
- Dazu können an weiteren Tagen verschiedene Elemente hinzugefügt werden  
(Bsp.: 1. Tag: Wolf, 2. Tag Rotkäppchen, 3. Tag Korb und Blumen)
- Es entsteht so eine Collage, ein Karton mit Märchenfiguren, ein Bild(er) oder ähnliches, mit dem die Kinder ein Märchen nachspielen können oder einfach nur die Tiere pflegen, füttern, u.s.w.
- Die Werke können dann nach der Schließzeit in unserer Einrichtung ausgestellt und mit den Kindern reflektiert werden

## Bastelanleitungen dazu:

**Einhorn** (die Kinder der Kita oben haben sich besonders dafür interessiert)

<https://maedchenmitherz.de/2018/11/25/diy-einhorn-aus-klopapierrollen/>

**Tiermasken aus Papptellern** (auch für unsere Jüngsten gut geeignet)

<https://www.familie.de/diy/basteln/tiermasken-fuer-fasching/>



## **KNETE SELBER MACHEN**

Was man braucht:

- 200g Mehl
- 100g Salz
- 1 EL Zitronensäure oder 2 TL Weinsteinsäure
- 250ml kochendes Wasser
- 1-2 EL Speiseöl
- Lebensmittelfarbe

Außerdem: Eine große Schüssel und einen Handmixer

Sobald ihr alles zusammen habt, könnt ihr direkt loslegen.

Bei dem Zusammenmischen der Zutaten braucht ihr keine bestimmte Reihenfolge einhalten.

Da die Verarbeitung mit möglichst heißem Wasser wichtig ist, müssen diesen Schritt bitte unbedingt die Erwachsenen anfangs übernehmen und dann erst nach und nach die Kinder kneten lassen!

Ihr gebt einfach alle Zutaten nach und nach in eine große Schüssel und mixt das Ganze mit einem Handrührgerät gut durch.

Anschließend knetet ihr die Masse mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig

## **2. Idee**

Um den Speiseplan abwechslungsreich zu gestalten, können Sie die Mahlzeiten den Märchen entsprechend gestalten.

Dazu der Link zu unsrem Speiseplan aus der Märchenwoche:

<https://www.fippev.de/grueneae/aktueller-speiseplan>

### 3. Idee

Unsere Köchin Anetta hat auf Wunsch ein paar Rezepte für unsere beliebten Aufstriche zusammengestellt, die Sie mit/ für ihren Kindern zubereiten können.



#### **Grundrezept für Aufstriche**

100g Frischkäse

50g Butter

1 gek. Ei

-Eiaufstrich ein weiteres gek. Ei zum Grundrezept dazu, mit einem Pürierstab fein pürieren, frische Kräuter dazu geben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

-Möhren Sesam Aufstrich eine Möhre fein raspeln in einer Pfanne mit Butter und Sesam leicht anschwitzen, abkühlen lassen und zur Grundmasse geben. Alles pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-Rote Linsen Aufstrich ca.30g Rote Linsen 10 Minuten lang kochen, abgießen und abkühlen lassen. Zum Grundrezept geben, pürieren und mit Salz, Pfeffer, Tahin und wer möchte mit Knoblauch abschmecken.

#### **Frischer Quark von Frau Holle**

200g Quark 20%

3 Radieschen

Kleines Stück Gurke

Milch

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Radieschen und Gurke fein raspeln und leicht salzen, etwas stehen lassen. Danach Flüssigkeit abgießen und Gemüse zum Quark geben, falls nötig etwas Milch dazu und mit Salz, Pfeffer, Kräuter abschmecken.

#### **Fruchtquark für Schneewittchen**

200g Quark

100g frische Himbeeren

Agavendicksaft

Himbeeren mit einer Gabel fein quetschen, wer keine Körnchen im Quark möchte kann das Püree noch durch ein Sieb streichen. Püree zum Quark geben und mit Agavendicksaft süßen.



**Wir wünschen euch viel Spaß!**