

Caritas RheinBerg Der Mensch zählt



Caritas Kindertagesstätte "Sonnenblume"
Witzheldenerstraße 7
51399 Burscheid
© 02174/5213
© 02174/498167

Email: kita-sonnenblume@caritas-rheinberg.de http://www.burscheid-sonnenblume.de

Corona Ferien Newsletter der Caritas Kindertagesstätte "Sonnenblume"

(Montag, 13.04.2020 - Tag 21)



Wir haben uns im Team tolle Sachen ausgedacht, sind aber offen und dankbar wenn auch Sie Ideen, Anregungen oder konstruktive Kritik äußern. Sollte Ihnen diesbezüglich etwas einfallen, Sie einen tollen Basteltipp haben oder Ihr Kind uns ein gemaltes Bild zur Verfügung stellen möchte können Sie uns gerne an kita-sonnenblume@caritas-rheinberg.de eine Nachricht senden.

Spiele zu Ostern



Eierkampf

"Gekämpft" wird mit den hartgekochten Eiern, indem sie an den Spitzen zusammengeschlagen werden. Wessen Ei die meisten Runden übersteht, ohne dass es kaputt geht, hat gewonnen.

Eierbowling

ein Ei wird in die Mitte des Raums gelegt - wer sein Ei am nächsten heranrollen lässt, hat gewonnen

Löffelrennen

Jeder Teilnehmer bekommt einen Esslöffel auf den er ein Osterei legt. Die Teilnehmer stellen sich nun an einer Linie auf und haben mit dem Löffel in der Hand, mit ausgestrecktem Arm bis zum Ziel zu rennen. Je nachdem kann man die Strecke durch Hindernisse zum Durchkrabbeln oder Überspringen noch erschweren. Sieger ist natürlich, wer mit seinem heilen Ei zuerst ins Ziel kommt

Basteltipp: "Kalaha" (afrikanisches Steinchenspiel)



Frau Angelina Dammer und Herr Dominic Hennen, haben ein afrikanisches Spiel namens "Kalaha" (afrikanisches Steinchenspiel) für Euch gebastelt und ausprobiert.

In dem Spiel dürft Ihr strategisches Denken beweisen und es fördert auf spielerische Weise das Mengenund Zahlenbewusstsein.

Eine detailliert bebilderte Anleitung zum

Nachbasteln und die passende Spielanleitung finden Sie HIER auf unserer Homepage: https://burscheid-sonnenblume.de/?page id=2219

Audio Tipp: Wer kennt das "Hasenspiel"?



In vielen Gruppen ist das Hasenspiel als Kreisspiel bekannt, bei dem ein Kind den Hasen spielt und in der Kreismitte steht. Die anderen Kinder sprechen den gereimten Text mit und machen an einigen Stellen Bewegungen dazu.

Vielleicht erinnert sich ja das ein oder ander Kind noch an das "Hasenspiel", was besonders zu Ostern sehr beliebt ist.

Hoppel, hoppel Has, hoppel durch das grüne Gras!....

Den LINK zu diesem schönen Audio – Reimspiel, finden Sie HIER auf unserer Homepage: https://burscheid-sonnenblume.de/?page_id=2359

Mal etwas anderes:



Mit dem Tischgebete- Toaster kann ein Kind, wenn es den Hebel runterdrückt, ein Tischgebet auswählen. Über eine Familie aus der Mäusegruppe haben wir die Anfrage bekommen, ob wir Sie mit den Tischgebeten aus der Einrichtung versorgen können. Gerne nehmen wir diese Anregung an und senden Ihnen heute das erste Tischgebet aus unserem Fundus.

Wir haben hier den Tisch gedeckt, doch nicht mit unsren Gaben. Vom Schöpfer, der das Leben weckt, kommt alles, was wir haben. Amen

Etwas zum Schmunzeln

Zu welchem Arzt geht Pinocchio? Zum Holz-Nasen-Ohren Arzt!

Web Tipp, Malvorlagen für Kinder gegen den Corona-Koller

Auch heute empfehlen wir gerne erneut die Homepage des Teams von NEWNIQ Interior & Design. Sie veröffentlichen auf Ihrer Homepage jeden Tag ein schönes selbst designtes Ausmalbild. Im heutigen Corona Ferien Newsletter finden Sie aus dieser Collection das Ausmalbild: CORONILLU NO.20 / SCHÜTTEL DEIN HAAR FÜR MICH

Den Link zu allen Ausmalbildern von NEWNIQ Interior & Design finden Sie hier. Es lohnt sich wirklich:

https://www.newniq.com/allgemein/malvorlagen-fuer-kinder-gegen-den-corona-kollar/

Backtipp: Klassischer Gugelhupf mit Hefeteig

Nachdem wir Euch in den letzten Tagen mit leckeren Waffeln, Möhrenkuchen und Osterlamm Rezepten versorgt haben, gibt es heute unseren Klassiker: Omas einfacher Gugelhupf mit Mandeln und wer mag Rosinen.

Vorbereitung 15 Min. Backzeit 40 Min. Wartezeit 1 Std.

Menge: eine große "Gugelhupfform"

Zutaten

- 30 Gramm frische Hefe
- 20 Gramm Zucker
- 250 Milliliter Milch lauwarm
- 150 Gramm Butter weich
- 120 Gramm Zucker
- 3 mittelgroße Eier
- 500 Gramm Weizenmehl am besten Type 550 oder doppelgriffiges
- 100 Gramm Rosinen
- 1 Esslöffel Apfelsaft
- 50 Gramm Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1. Saft über die Rosinen geben. Die Hefe mit dem Zucker in die lauwarme Milch bröckeln und umrühren, bis sie sich auflöst. 5 Minuten stehen lassen. Währenddessen die Form einfetten und am Boden mit den Mandelblättchen ausstreuen. Der Teig reicht für eine große Gugelhupfform mit mindestens ca. 24 cm Durchmesser oder 2 kleine.
- 2. Die weiche Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln nacheinander gut unterrühren. Das Mehl mit dem Hefewasser zu der Masse geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
- 3. Die Rosinen mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben. Teig in die vorbereitete Form(en) geben und an einem warmen Ort 1-1.5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- 4. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupf ca. 45 Minuten backen; gegen Ende eventuell abdecken. Sehr kleine Formen benötigen nur etwa 35-40 Minuten. Abkühlen lassen und mit viel Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit... wir freuen uns über Fotos der kleinen und großen Bäcker!



