

A decorative border of red ladybugs with black spots, arranged in a rectangular frame around the text.

Applaus für die Kinder zu Hause

*Im Moment wird viel über die Helden der
Corona Krise geschrieben.*

*Aber eine Gruppe fehlt uns. Die Gruppe, die
von einem Tag auf den anderen einfach
mitmachen.*

DIE KINDER!

Danke, dass ihr so toll mitmacht!

Eure Regenbogenkindergarten

Erzieher/innen



Fantasiereise im Frühling:

Lesen Sie diesen Text mit ruhiger Stimme vor und machen Sie zwischendurch Pausen.

"Setze dich gemütlich hin. Lege deine Arme auf den Tisch. Lege deinen Kopf auf die Arme und schließe die Augen.

Atme tief ein und aus und höre auf deinen Atem.

Es ist Frühling. Die ersten Sonnenstrahlen kitzeln dich.

Sie scheinen auf deinen Kopf. Spüre die Wärme.

Sie scheinen auf deine Hände. Fühlst du, wie sie warm werden?

Du wendest dein Gesicht der Sonne zu. Genieße die Wärme und den frischen Wind in deinem Gesicht.

Du streckst deinen Bauch in die Sonne. Er nimmt die Wärme auf.

Nun werden auch deine Beine schön warm.

Zuletzt erreicht die wohlige Wärme deine Füße. Die Sonnenstrahlen kitzeln bis in jede Fußspitze hinein.

Du ziehst deine Schuhe aus. Mit den nackten Füßen berührst du das Gras.

Es ist nass vom Morgentau. Fühle die Wassertropfen auf deinen Füßen.

Die Grashalme kitzeln deine Fußsohlen.

So läufst du eine Weile durch das nasse Gras.

Dein Gesicht streckst du dabei der warmen Sonne entgegen.

Immer wieder streift ein angenehmer Windzug dein Gesicht.

Was siehst du auf der Wiese? Was fühlst du? (lange Pause)

Anschließend dürfen die Kinder erzählen, was sie gefühlt und gesehen haben.

Mandarinen-Schmetterlingsschnitten



Zarter Biskuit, gefüllt mit Fruchtgelee und Vanilleschmandcreme. Davon backen wir für Gartenparty, Feuerwehrfest oder Schulbasar gleich ein ganzes Blech

Zutaten

- 10 Eier (Gr. M)
- Salz
- 4 Pck. Vanillin-Zucker
- 325 g Zucker
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 2 TL Backpulver
- 2 Dose(n) (à 314 ml) Mandarin-Orangen
- 300 g rotes Johannisbeergelee
- 1 kg Schmand
- 1 kg Schlagsahne
- 2 Pck. Vanille Soßenpulver (ohne Kochen, z.B. von Dr. Oetker)
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Backpapier
- Einwegsspritzbeutel



Zubereitung

90 Minuten (+ 45 Minuten Wartezeit)

ganz einfach

5 Eier trennen. Eiweiß, 1 Prise Salz, 3 EL Wasser, 1 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. 75 g Mehl, 50 g Stärke, 50 g Mandeln und 1 TL Backpulver mischen.

Portionsweise unter die Eimasse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–18 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, sofort auf ein großes Brett stürzen, Papier abziehen. Auskühlen lassen.

Restliches Ei, 1 Prise Salz, 3 EL Wasser, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 125 g Zucker, restliches Mehl, restliche Stärke, restliche Mandeln und restliches Backpulver wie oben beschrieben zu einem zweiten Boden verarbeiten, backen, stürzen und auskühlen lassen.

Mandarinen in ein Sieb gießen und sehr gut abtropfen lassen. Gelee glatt rühren, gleichmäßig dünn auf einen Boden streichen. Schmand, 500 g Sahne, 75 g Zucker und Soßenpulver in eine große Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes 2–3 Minuten aufschlagen. Auf den mit Gelle bestrichenen Boden geben, glatt streichen und zweite Teigplatte vorsichtig darauf setzen. Leicht andrücken.

Restliche Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Oberfläche der Teigplatte damit gleichmäßig einstreichen. 30 Stücke (knapp ca. 6,5x7 cm) in der Sahne makieren. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mandarinen einzeln vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Je 2 Mandarinen mit den runden Seiten aneinander gelegt auf je ein Stück zu einem Schmetterling zusammen setzen. Alle makiierten Stücke so belegen.

Kuvertüre in einen Einwegspritzenbeutel füllen. Spitze knapp abschneiden. Erst kleine Pünktchen und anschließend die Fühler der Schmetterlinge spritzen. Etwas trocknen lassen und auf einem Brett anrichten.

Bastel Ideen



Zuerst waren wir gemeinsam im Wald und haben jede Menge kleine Stöckchen gesucht. Die Aufgabe der Kinder war es, dass die Stöcke die Form einer Astgabel haben mussten, da die Gabelung die Hasenohren darstellen sollen.

Wieder zu Hause angekommen, sägten wir die Äste in die richtige Form, wickelten Schafwolle oder Filz um ihren Körper, malten mit weißer und schwarzer Farbe die Augen und die Hasennase auf das Stöckchen und bastelten mit Naturbast einen Hasenbart. Was meint Ihr, ist unsere Hasenfamilie nicht hübsch geworden?

Material-Liste

- mehrere kleine Astgabeln
- Schafwolle oder Filz in Naturtönen
- weiße und schwarze Farbe für die Augen und das Näschen
- Klebstoff, um den Hasenbart anzukleben

Stups, der kleine Osterhase

Stups, der kleine Osterhase
Fällt andauernd auf die Nase
Ganz egal wohin er lief
Immer ging ihm etwas schief



Neulich legte er die Eier
In den Schuh von Fräulein Meier
Früh am Morgen stand sie auf
Da nahm das Schicksal seinen Lauf

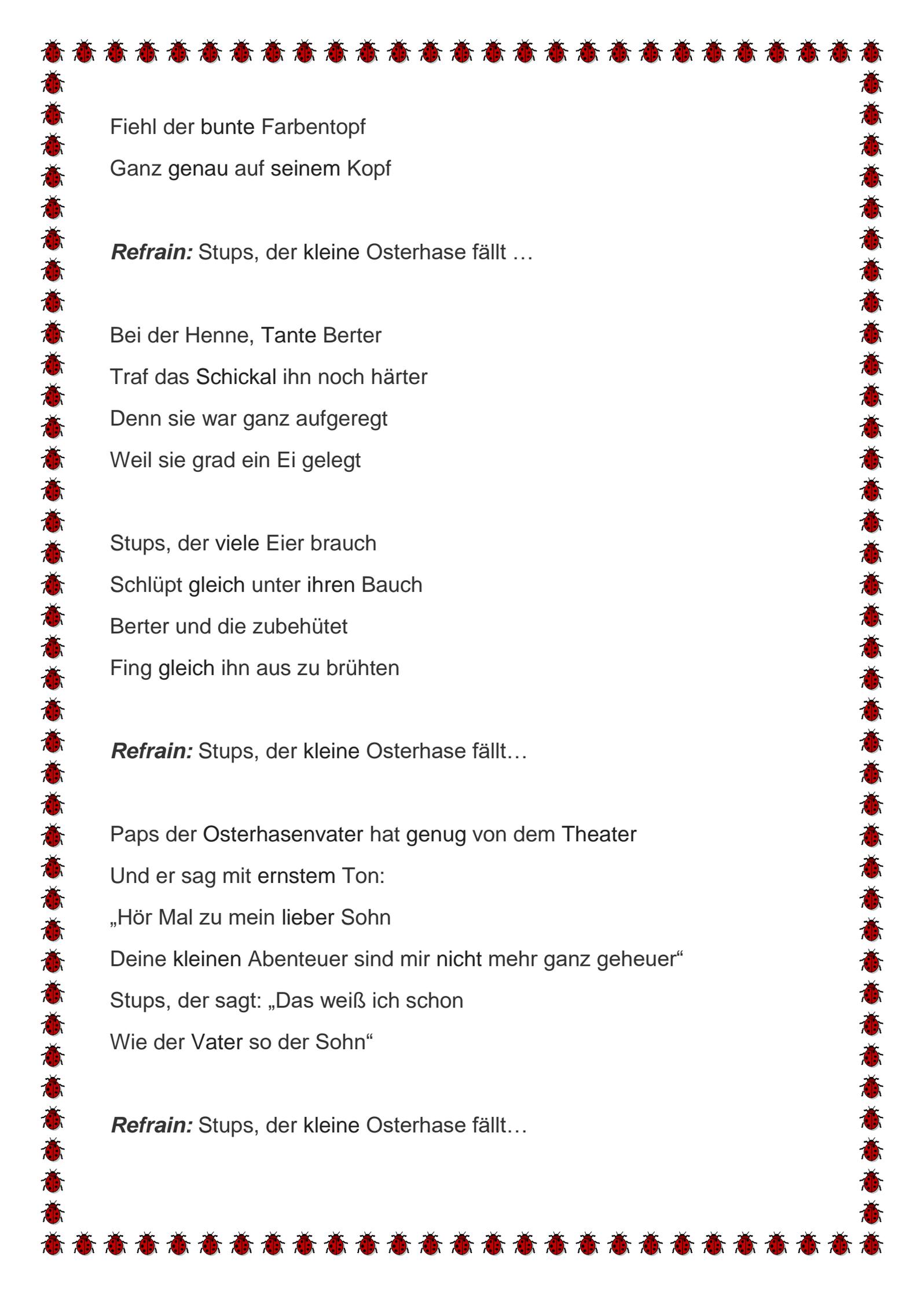
Sie stieg in den Schuh hinein,
Schrie noch einmal kurz: „oh nein“
Als sie dann das Rührei sah, wusste sie schon wer das war

Refrain:

Stups, der kleine Osterhase fällt andauernd auf die Nase
Ganz egal wohin er lief, immer ging ihm etwas schief

In der Osterhasenschule wippte er auf seinen Stuhle
Mit dem Pinsel in der Hand
Weil er das so lustig fand

Plötzlich ging die Sache schief
Als er nur noch Hilfe rief



Fiehl der bunte Farbentopf
Ganz genau auf seinem Kopf

Refrain: Stups, der kleine Osterhase fällt ...

Bei der Henne, Tante Berter
Traf das Schickal ihn noch härter
Denn sie war ganz aufgeregt
Weil sie grad ein Ei gelegt

Stups, der viele Eier brauch
Schlüpt gleich unter ihren Bauch
Berter und die zubehütet
Fing gleich ihn aus zu brühten

Refrain: Stups, der kleine Osterhase fällt...

Paps der Osterhasenvater hat genug von dem Theater
Und er sag mit ernstem Ton:
„Hör Mal zu mein lieber Sohn
Deine kleinen Abenteuer sind mir nicht mehr ganz geheuer“
Stups, der sagt: „Das weiß ich schon
Wie der Vater so der Sohn“

Refrain: Stups, der kleine Osterhase fällt...

SUPER EINFACHE 5 MIN. DIY SOCKEN OSTERHASEN (OHNE NÄHEN!)



Das braucht ihr, um einen Socken-Osterhasen zu basteln:

- einen einsamen Socken (davon haben wir reichlich)
- eine Schere
- Garn
- einen schwarzen Edding
- Füllstoff – z.B. (abgelaufenen) Reis, Sand, Vogelsand o.Ä.
- evtl. ein Stoffband oder einen Streifen von einem Stoffrest als „Schal“ bzw. Wackelaugen

Auf den nächsten Seiten folgt die Schritt-für-Schritt Anleitung...



Schritt-für-Schritt Bastelanleitung für Socken Osterhasen:

Schritt 1:

Den **Socken** zu **2/3** mit **Reis** füllen oder **Watte**, was ihr eben habt
(oben genug Platz für die Ohren lassen):



Schritt 2:

Das **obere Drittel** mit dem **Garn** **abbinden** (daraus werden später die Ohren):



Schritt 3:

Den Socken mit einem weiteren Stück **Garn** oder dem **Stoff-Band** so **abbinden**, dass ein **Kopf** entsteht:



Schritt 4:

Nun den Socken im oberen Bereich **fast bis zum Knoten mittig einschneiden**:



Schritt 5:
Nun die **Ohren halbrund** zuschneiden:



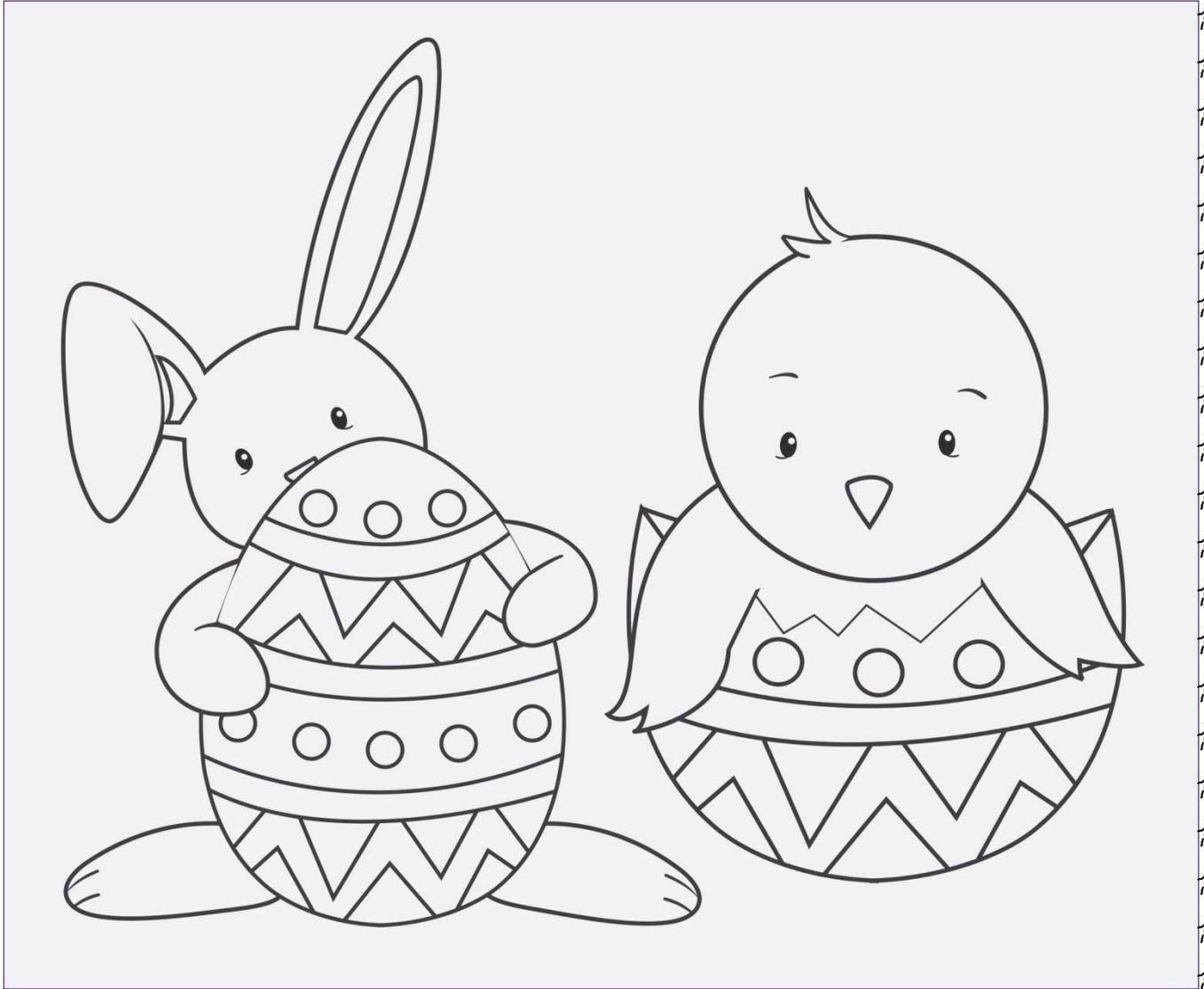
Schritt 6:
Anschließend mit Edding **Augen aufmalen:**

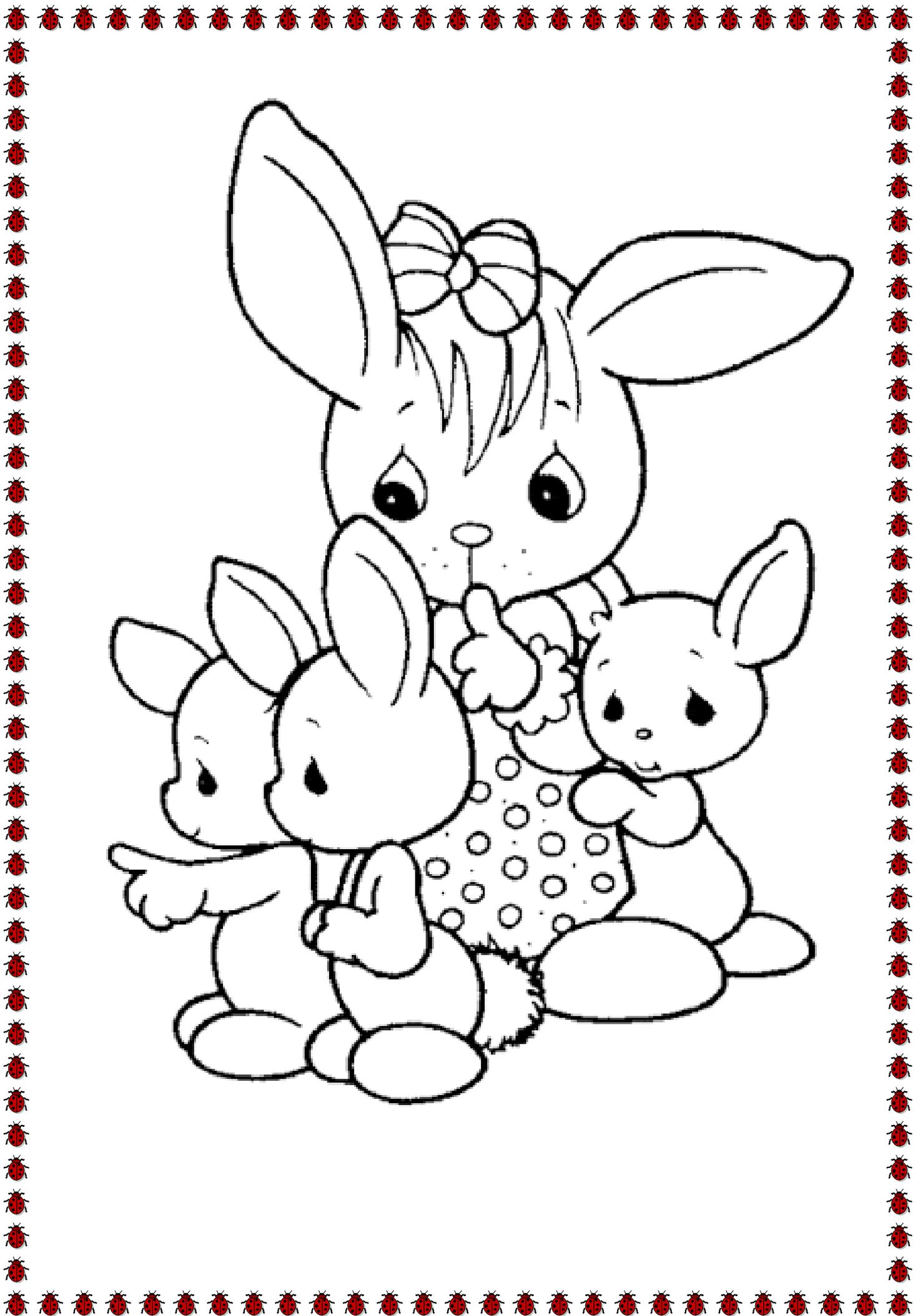


Alternativ könnt ihr auch **Wackelaugen** aufkleben:

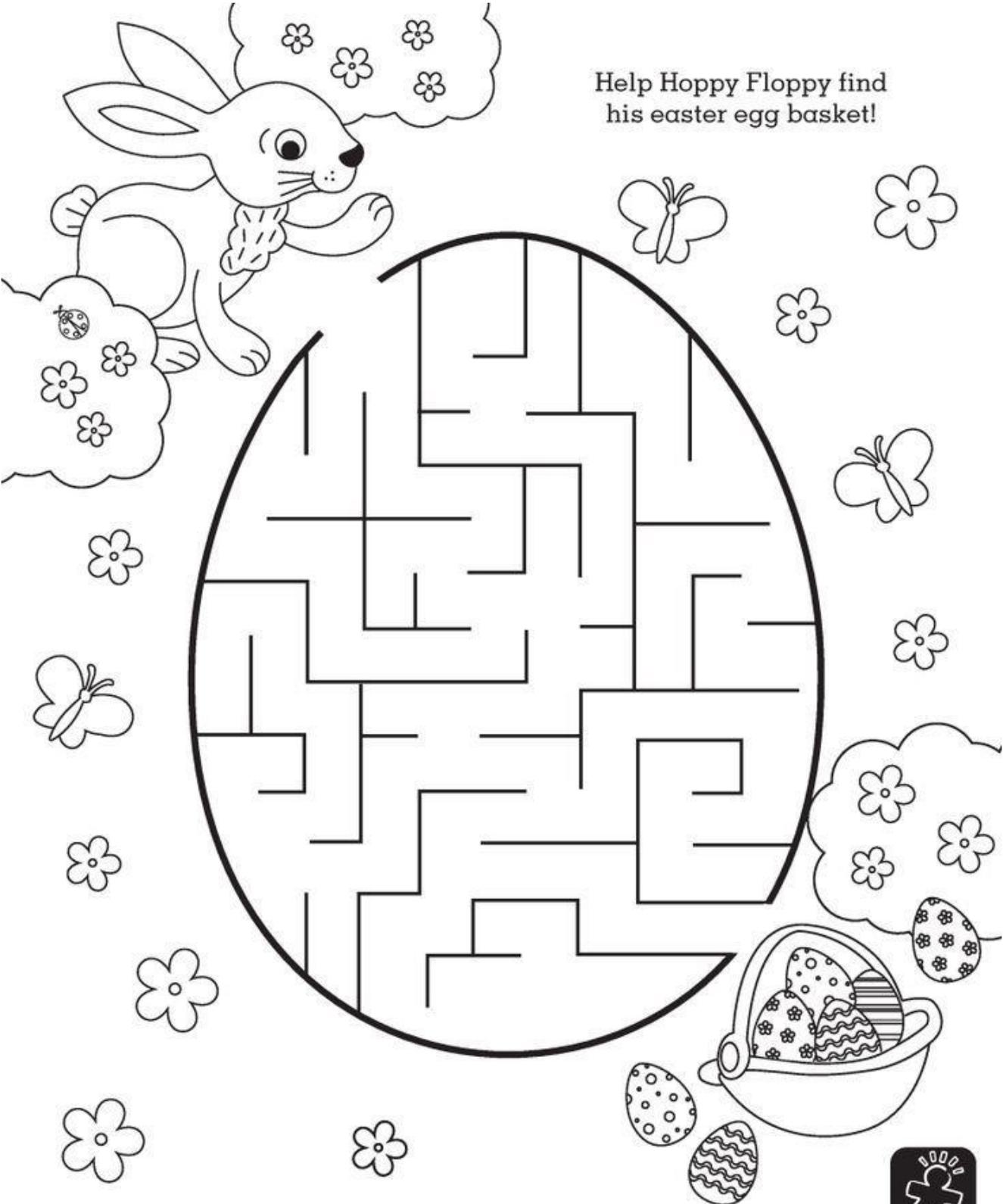


Fertig :)





Help Hoppy Floppy find his easter egg basket!



© 2015 Educational Insights
www.educationalinsights.com



Finde mit Floppy den Weg zu seinen Ostereiern!

Häschen, Häschen

www.kita-kiste.com

Häschen, Häschen
Kleines Näschen
Löffelohr - schaut hervor

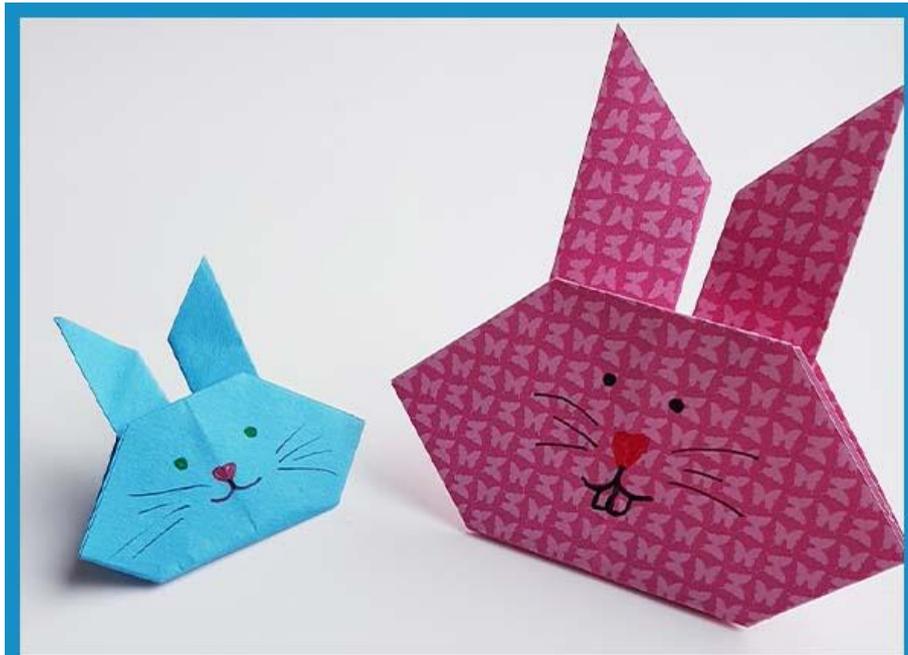
Häschen, Häschen
Kleines Näschen
Stummelschwanz - macht ´nen Tanz

Hoch die Pfötchen
Hin und Her
Dieser Tanz ist gar nicht schwer

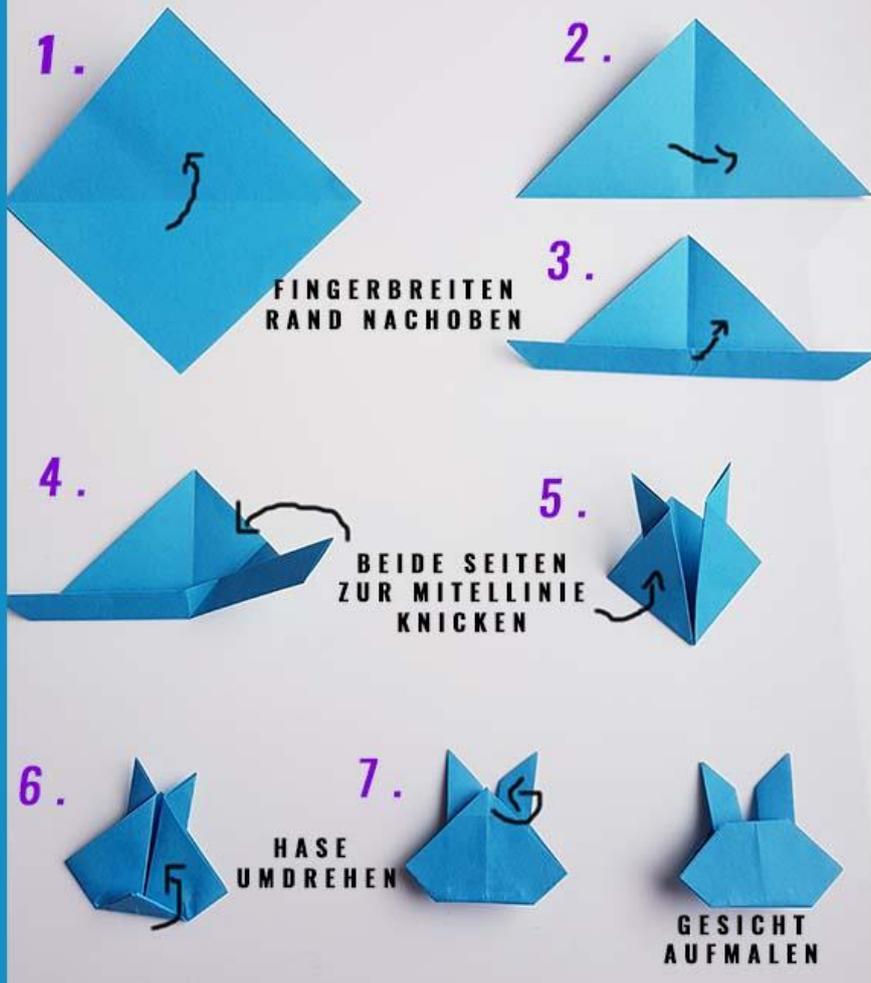
Dreh die Pfötchen
immer mehr
Dieser Tanz gefällt mir sehr

Plötzlich kommt ein Fuchs
Oh Schreck
Husch - da ist das
Häschen weg

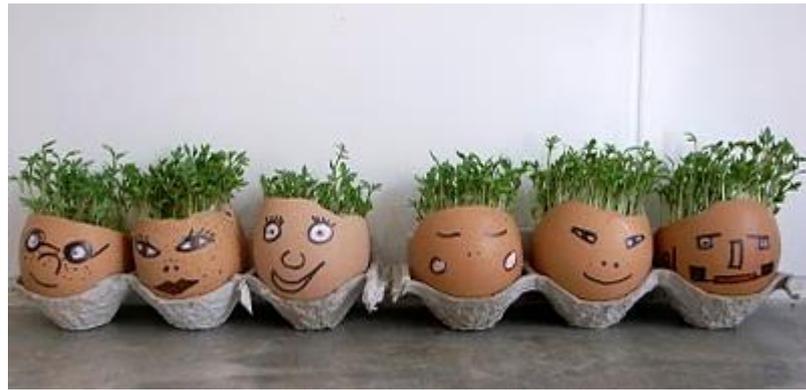




Osterhasen Falten Anleitung



WWW.MAMARAUSCH.DE



Ihr braucht:

beliebig viele Eier

Kressesamen

etwas Erde

etwas Wasser

Schritt 1:

Die Eier oben nicht zu viel öffnen.

Entweder als Frühstücksei, oder

vorher leeren und etwas daraus backen.



Schritt 2:

Die Eier mit Erde oder Watte befüllen und die Kressesamen auf die Erde streuen.

Nun braucht die Kresse im Ei natürlich noch Wasser, Sonne und ein paar Tage Zeit zum Keimen und wachsen.



Zum Schluss noch ein kleiner, lustiger online Tipp:



<https://www.br.de/kinder/hoeren/radiomikro/haendewaschen-lied-coronavirus-jeden-finger-einzeln-100.html>

Bleibt gesund!

*Liebe Grüße senden euch, eure
Regenbogenkindergarten Erzieher/innen*