

Newsletter

1.7.2020

**Hallo liebe Kinder und Eltern,
in dieser ganz besonderen Zeit wollen wir Euch gerne
mit sinnvollen Ideen für zu Hause unterstützen.**

Wir werden, bis wieder der normale Alltag eingekehrt
ist, einmal wöchentlich Euch einen neu
zusammengestellten Newsletter senden.

Dabei geht es um verschiedene Angebote, die wir für
Euch raussuchen und erarbeiten: Kreativangebote,
Bewegungsangebote, sinnvolle Onlinespielideen, etc.
Die Angebote dieser Woche findet Ihr auf den
folgenden Seiten.

Wir vermissen Euch und freuen uns schon *riiiiesig* auf
unser Wiedersehen.

Kreativangebote und andere Ideen

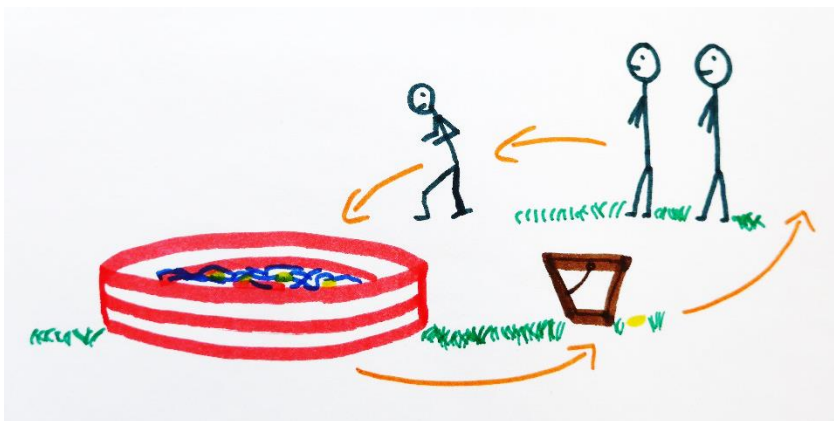
Centfuchsen im Wasser!

Centfuchsen im Wasser

Du benötigst: Planschbecken, Centmünzen, Eimer

Aufbau: Fülle in das Planschbecken Wasser. Verteile im Planschbecken Centmünzen. Stelle den Eimer ca. 3 m vom Planschbecken entfernt auf den Boden.

So funktioniert es: Alle Mitspieler warten hinter dem Eimer. Die erste Person rennt ins Planschbecken und holt sich eine Münze aus dem Wasser. Danach versucht sie, im Wasser stehend, die Münze in den Eimer zu werfen. Wenn die Münze beim ersten Mal gleich in den Eimer geht, darf man eine weitere Münze in den Eimer werfen. Wenn die Münze nicht reingeht, probiert die Person es mit einer nächsten Münze. Insgesamt darf jeder pro Planschbeckengang drei Mal werfen. Danach wird zum Eimer gerannt und die nächste Person ist dran. Die Münzen, die neben den Eimer fallen, werden wieder ins Planschbecken zurückgeworfen.



Schokomuffin-Rezept

<u>Zutaten:</u> 30g Butter	100g Zucker
70g Schokolade	1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl	150 ml Milch
2 TL Backpulver	2 Eier
3 EL Kakaopulver	



1. Bereite als erstes dein Muffinblech vor. Lege in jede Vertiefung ein Papierförmchen und heize anschließend den Ofen auf 160 Grad Umluft vor.
2. Vermische nun in einer Schüssel das Mehl, das Backpulver, den Kakao, den Zucker und den Vanillezucker.
3. Schmelze die Butter in einem Topf und verrühre sie dann, in einer zweiten Schüssel, zusammen mit der Milch und den Eiern.
4. Nun gebe langsam die Mehl-Mischung zu der Milch-Mischung und verrühre beide gut miteinander.
5. Schmelze auch die Schokolade vorsichtig in einem Wasserbad. Pass aber auf, dass kein Wasser in deine Schokolade kommt. Rühre die flüssige Schokolade dann unter den Teig.
6. Jetzt nehme dein, schon vorbereitetes Muffinblech, zur Hand und fülle den Teig in die Förmchen. Am besten machst du das mit zwei Esslöffeln.
7. Schiebe nun dein Backblech in die mittlere Schiene deines Backofens und stelle dir eine Küchenuhr auf 20 Minuten. Die Muffins sind fertig, wenn sie oben etwas aufreißen.
8. Sind deine Muffins fertig, nehme sie vorsichtig mit Topfhandschuhen aus dem Backofen. Lasse sie erst einige Minuten gut auskühlen und nehme sie erst dann aus der Form.

Seifenblasen selber machen

Du brauchst: - destilliertes Wasser (Bügelwasser)

- Geschirrspülmittel
- Pflanzenöl

Unser ganz normales Leitungswasser enthält viele verschiedene unsichtbare Mineralsalze und Ionen, aber Seifenblasen brauch super sauberes Wasser. Deswegen macht man die Seifenblasen am besten mit destilliertem Wasser oder sogenanntem Bügelwasser. Frag einfach mal deine Mama danach.

Messe nun 1 Liter Bügelwasser ab und gebe 3 Esslöffel Geschirrspülmittel dazu.

Mit diesem Wasser kannst du nun schon wunderbar Seifenblasen machen, wenn du allerdings möchtest das die Seifenblasen besser halten, brauchst du noch Pflanzenöl.

Zu deinem Spülmittel-Wasser gibst du dann noch 2-3 Tropfen Pflanzenöl. Rühre dein Gemisch nun ordentlich durch **und fertig ist dein Seifenblasen-Wasser.**

Wenn du dein Wasser noch eine Nacht stehen lässt, werden deine Blasen noch schöner!

