

Tanzende Quallen



Material: Plastikflasche PET, Wasser, 3 Strohhalm, 9 Büroklammern

Arbeitsmaterial: Schere

Beschreibung:

Schritt 1: Wir knicken die Strohhalm an der vorgegebenen Stelle.

Wir schneiden die Strohhalmenden ab, so dass etwa 2-3cm unter dem gerippten stehen bleibt.



Schritt 2: Wir nehmen die Büroklammern und hängen immer 3 untereinander ein.



Schritt 3: Die Büroklammern an die geknickten Strohhalm reinschieben.



Schritt 4: Plastikflasche mit Wasser füllen und die Quallen in die Flasche geben und Deckel draufschauben.



Schritt 5: Auf die Flasche drücken, bis die Quallen am Boden sind. Mit loslassen der Quallen tanzen sie wieder nach oben.



Diese Woche gibt es kein klassisches Rätsel, sondern die Kinder sollen ein Puzzle zusammenfügen, welches aus 6 Teilen besteht. (Puzzle ist im Anhang)
Jedoch müssen sie die Puzzleteile erst einmal finden.

Das Spiel funktioniert folgendermaßen:

Schneiden Sie die 6 Puzzleteile aus und verstecken Sie jedes Puzzleteil an einem anderen Ort in Ihrem Haus/Wohnung.

Dann kann es los gehen. Geben Sie Ihrem Kind Hinweise, um die Puzzleteile zu finden.

Hier ein Beispiel:

Puzzleteil 1:

Suche das erste Puzzleteil, es ist da, wo Briefe hineingeworfen werden. (Briefkasten)

Puzzleteil 2:

Das zweite Puzzleteil ist unter etwas weichem versteckt.(Kissen oder Decke)

Puzzleteil 3:

Das nächste Puzzleteil bekommst du, wenn du mir sagen kannst, welchen Wochentag wir heute haben.

Puzzleteil 4:

Das nächste Puzzleteil befindet sich in einem Schuh. Welcher es ist, musst du selbst herausfinden.

Puzzleteil 5:

Das nächste Puzzleteil ist in deinem Zimmer versteckt. (Sie unterstützen Ihr Kind, indem Sie warm sagen, wenn es dem Puzzleteil näher kommt und kalt sagen, wenn es sich vom Puzzleteil entfernt.)

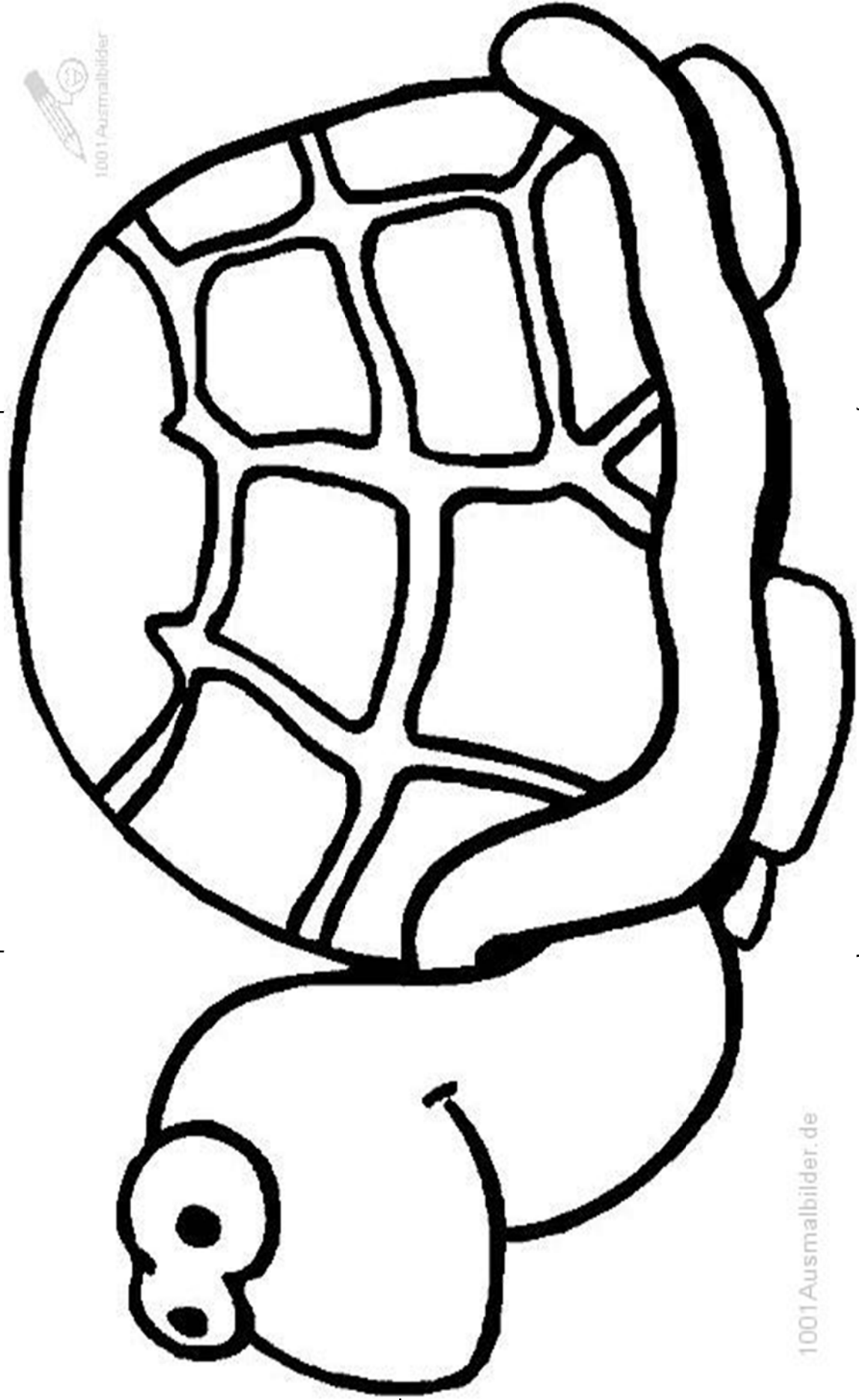
Puzzleteil 6:

Das letzte Puzzleteil findest du in einer Schublade in der Küche.

Sie können natürlich auch andere Verstecke aussuchen und diese beschreiben.

Am Ende sollen die Kinder das Puzzle zusammenfügen, aufkleben und ausmalen. Ist dass geschafft, bekommen die Kinder zur Belohnung etwas kleines wie zum Beispiel eine Süßigkeit oder ein kleines Spielzeug....

Wir wünschen viel Spaß beim Suchen.



Ein bisschen Entspannung tut allen gut. Wir haben uns überlegt, eine Pizzamassage ist da genau das Richtige. So eine Massage gefällt sowohl Kindern, als auch Erwachsenen.
Ihr braucht dazu nur 2 Personen und die Hände.
Viel Spaß beim Entspannen.

Das Kind legt sich auf den Bauch. Die Person, die massiert setzt sich daneben und spricht den Text mit.

**Wir machen heute eine Pizza. Dazu müssen wir zuerst den Teig machen.
Wir machen Mehl, Salz, Wasser und Hefe in eine Schüssel.**
(Mit den Fingerspitzen sanft auf den Rücken klopfen.)

Dann müssen wir den Teig kneten.
(Mit beiden Händen den Rücken sanft kneten.)

Als nächstes müssen wir den Teig ausrollen.
(Mit den flachen Händen den Rücken hoch und runter fahren.)

Jetzt kommt die Tomatensoße auf den Teig.
(Mit einer Hand sanft über den Rücken streicheln.)

Als nächstes kommen die Zutaten drauf. Zuerst Salami, dann Schinken, dann Pilze, dann Mais, dann Paprika und zum Schluss noch Käse.
(Bei jeder Zutat sanft mit den Fingerspitzen auf den Rücken klopfen.)

Jetzt muss die Pizza in den Ofen und backen.
(Die Hände aneinander reiben und dann auf den Rücken legen.)

Und fertig.

Jetzt kann gewechselt werden und die Kinder machen die Massage.



Nach der entspannenden Pizzamassage hat der eine oder andere vielleicht Hunger auf eine Pizza bekommen.

Hier haben wir ein Rezept zum Pizza backen rausgesucht.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit.

Zutaten für den Teig:

- 300 ml Wasser
- ein Päckchen Trockenhefe
- 500 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Salz

Zutaten für die Tomatensoße

- ein kleine Zwiebel
- 3 Esslöffel Olivenöl
- eine Brise Salz
- ½ Packung passierte Tomaten

Oben drauf:

- ganz kleine Käsewürfel
- Pilze
- Lieblingsbelag der Wahl



1. Wasser in eine Schüssel geben.
2. Hefe und das Salz ebenfalls hinzu geben und verrühren.
3. Jetzt langsam das Mehl dazu schütten und mit einer Gabel weiter rühren bis die Gabel stecken bleibt.
4. Das restliche Mehl ebenfalls in die Schüssel geben und anschließend den Teig gut durchkneten bis er nicht mehr klebt. Zwischendurch kann man den Teig zudem immer mal wieder falten, sodass noch mehr Luft in den Teig eingearbeitet wird.
5. Auf das Pizzablech Backpapier mit etwas Öl geben. Kleine Minipizzen formen mit einem Durchmesser von 3 cm.
6. Anschließend etwas Öl in der Pfanne erhitzen, klein gewürfelte Zwiebelstückchen hinzu geben
7. Zwiebeln mit etwas Salz anbraten bis sie gläsern werden. Passierte Tomaten hinzu geben und so lange köcheln bis die Tomatensoße dickflüssig wird.
8. Anschließend kann man die Tomatensoße direkt auf die Pizzen geben und mit Käse und Co belegen. Bei 180° schön knusprig backen.