

IN DIESER AUSGABE

S. 1

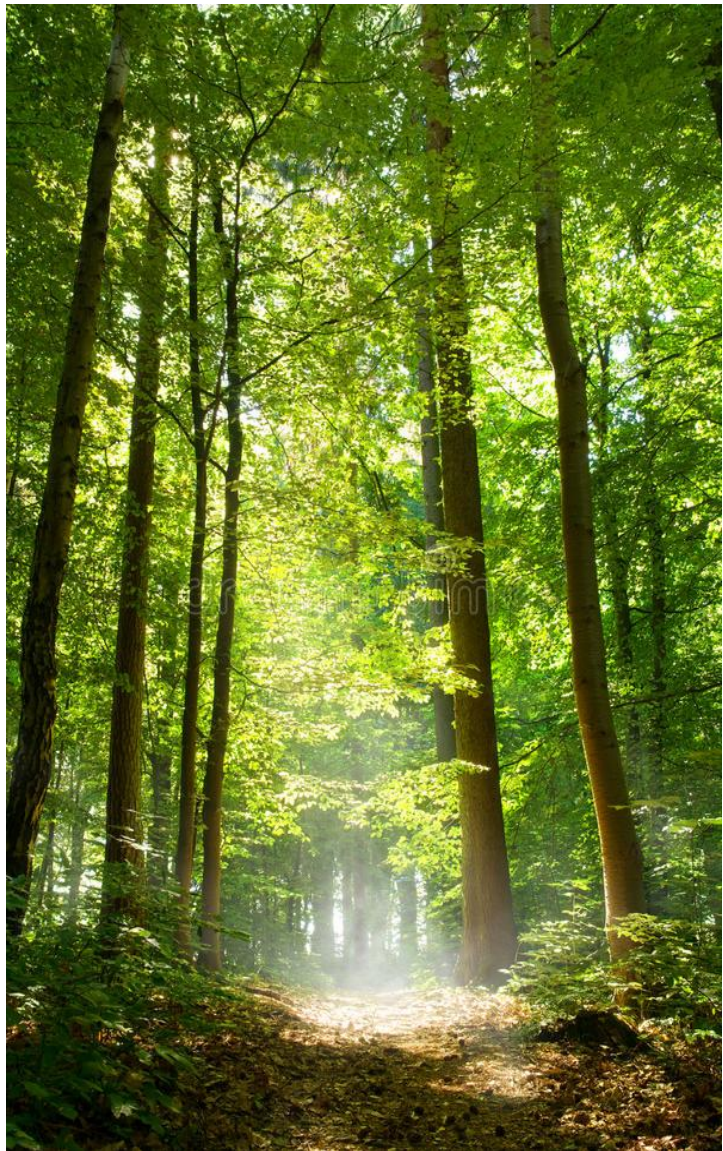
Was ist Nachhaltigkeit überhaupt?

S. 2

Good News und die aktuellen Hühner
„Tweets“ der Woche

S. 3 + S. 4

Wunderkiste / Wunderküche



„Lerne von der
Geschwindigkeit der
Natur: ihr Geheimnis
ist Geduld.“

(Ralph Waldo
Emerson)

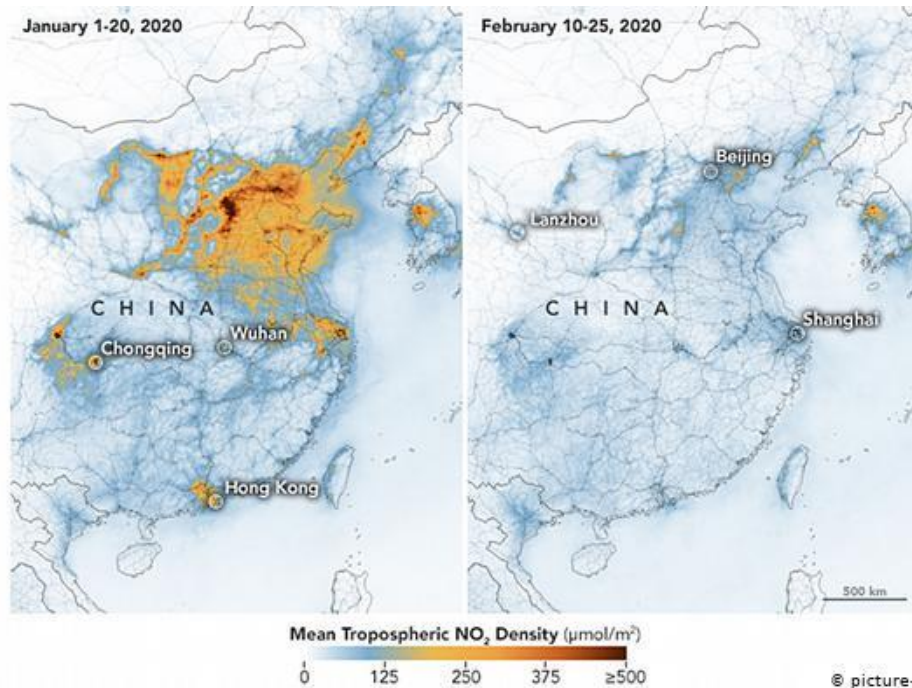
WAS IST NACHHALTIGKEIT ÜBERHAUPT?

In den letzten Jahren wurde dieses Wort immer häufiger benutzt und kursierte durch alle Medien. Nachhaltigkeit bedeutet, dass sozio-kulturelle, ökologische und ökonomische Ressourcen nur soweit ver- und gebraucht werden, dass sie auch zukünftigen Generationen in der gleichen Qualität und Quantität zur Verfügung stehen können.

Der Kindergarten Wunderkind möchte hier auch zu beitragen und schon bei den kleinsten Erdenbewohnern ein Verständnis für unsere Umwelt und Natur entwickeln. Da wir sehr praxisorientiert arbeiten, fließt das Thema Nachhaltigkeit natürlich in den Alltag mit ein, beispielsweise durch gemeinsame Ausflüge in die Natur, durch unsere verschiedenen AGs wie zb „Unsere Umwelt“ in der Themen der Kinder zu Flora und Fauna, aber auch Planeten und Verunreinigung der Natur durch den Menschen Thema sind.

In diesem Newsletter möchte ich euch mit ins Boot holen und dazu ermutigen mit euren Kindern großartige, kleine Projekte oder sogar dauerhafte Veränderungen zuhause einziehen zu lassen und unsere Welt so nachhaltig und positiv zu beeinflussen. (S.Steinhage)

Good News der Woche



BLAUER HIMMEL IN CHINA

Von einer erheblich besseren Luftqualität profitieren vor allem die Großstädte in China. Wo sonst Smog und dicker, trüber Nebel vorherrschen wie beispielsweise in Shanghai, wurde endlich wieder ein blauer Himmel sichtbar. 😊



HÜHNER TWEET DER WOCHE



„gack-ack-ack ackack-ack“

Hallo liebe Wunderkinder, auch wenn wir uns momentan nicht sehen, senden wir ganz liebe Grüße an euch!

„gack-ack-ack ackack-ack“

P.S Unser Mitbewohnerhuhn Sarah brütet momentan noch ihr Ei aus – wir sind gespannt!

WUNDERKISTE



BASTELN MIT GLASFLASCHEN

Das braucht ihr:

- Leere Glasflaschen
- Acrylfarben (zB. Von Jako-o für Kinder)
- Oder Kreidefarben
- Washi- Tape
- Sticker

Aus Glasflaschen lassen sich tolle Vasen basteln! Manchmal reicht schon ein bisschen Farbe und eine einfache Bastelanleitung. Gerade weil diese Methode so simpel ist, lädt sie zum Experimentieren ein! Farben mischen ist angesagt!

Zunächst Etikettenreste und Klebstoffrückstände sauber von den Glasflaschen entfernen. Hierfür werden die Flaschen einfach ein paar Sekunden unter heißes Wasser gehalten. Man kann mit Nagellackentferner nachhelfen.

Für Glas eignet sich am besten Acrylfarbe oder Kreidefarbe. Sie sollte dickflüssig und gut deckend sein. Die gewünschte Farbe in die Flasche gießen, um sie von innen zu färben. Wer möchte, kann auch eine Spritze verwenden. Nun wird die Flasche langsam gedreht, um die Farbe gleichmäßig zu verteilen. Zum Schluss die Flasche kopfüber zum Trocknen aufstellen. Dazu eignet sich ein Backgitter besonders gut. Am Ende kann jeder sein Werk natürlich mit Tape und Stickern zu Ostern oder zum Frühling hübsch verzieren.

Viel Spaß beim nachbasteln!

Tipp: Man kann mit den Kindern auch Farben vorher aus den 3 Grundfarben Rot, Blau und Gelb zusammenmischen und die Farbenlehre so ganz spielerisch greifbar machen.

(Quelle: <https://deavita.com/bastelideen/recycling-basteln-kindern-ideen-alter.html>)

WUNDERKÜCHE

Frikadellen-Gemüse-Auflauf mit Kräuterbéchamel



"Der Frühling ist da!" - zumindest in der Küche, denn wir können einfach nicht länger auf ihn warten! Deshalb überbacken wir heute Frikadellen und buntes

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 4 Möhren
- 1 Stange Porree
- 2 Zwiebeln
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 20 g Paniermehl
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Milch
- 8 Stiele Petersilie
- 4 Stiele Kerbel
- 50 g Gouda Käse

1.

Kartoffeln waschen. In Wasser ca. 20 Minuten kochen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren und Porree in kochendem Salzwasser 3–5 Minuten blanchieren. Abgießen und abschrecken.

2.

Zwiebeln schälen und würfeln. Hälfte Zwiebeln, Hack, Paniermehl, Ei und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig ca. 12 Bällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin portionsweise rundherum ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3.

Butter in einem Topf erhitzen. Übrige Zwiebeln darin andünsten. Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Gehackte Kräuter unter die Soße rühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.

Käse reiben. Kartoffeln, Möhren, Porree und Hackbällchen in eine Auflaufform schichten. Kräutersoße darüber gießen. Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten überbacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit übrigen Kräutern garnieren.

(Quelle: <https://www.lecker.de/frikadellen-gemuese-auflauf-mit-kraeuterbechamel-75744.html>)

