

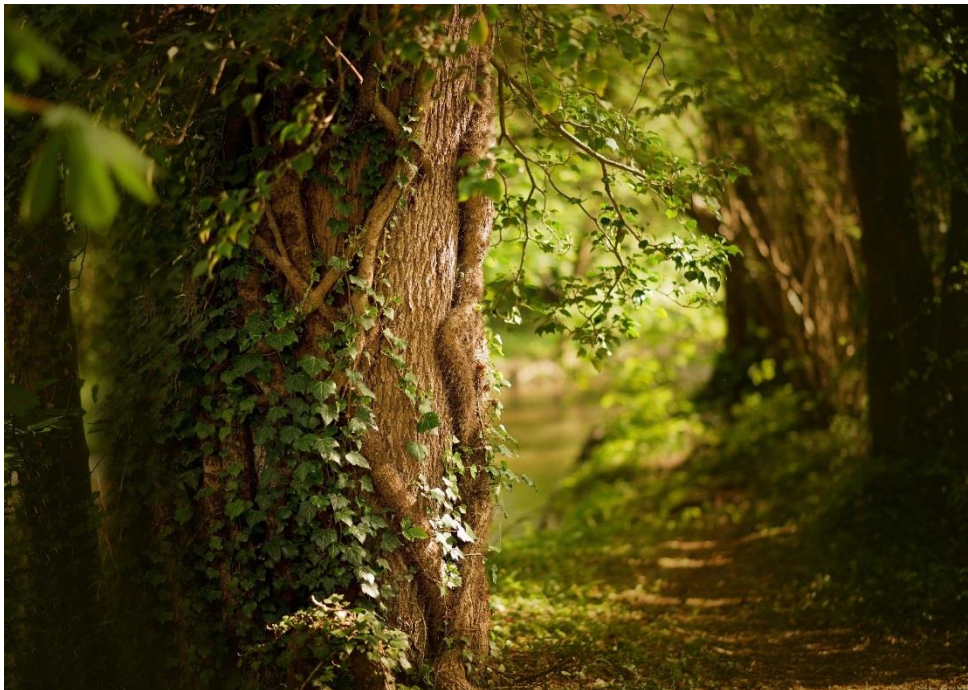
WUNDERKIND TICKER 9

Liebe Eltern,

wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern und Lesen des neuen Wunderkind Tickers. Neben den Rezepten und Impulsen haben wir auch einige Neuigkeiten aus dem Hühnerstall, die wir gerne mit Ihnen und den Kindern teilen möchten.

Bleiben Sie weiterhin gesund und melden Sie sich jederzeit bei uns!

Die Wunderkind Redaktion (Herr Schmidt und Frau Chrispeels)



Inhaltsverzeichnis

Ideen aus der Wunderküche / (glutenfreie Rezepte) - Pfannkuchen

Die Bastelwerkstatt – Bewegungstiere, Faltbilder, Ausmalbilder

Was ist Langeweile?

Neuigkeiten aus dem Hühnerstall/Kindergarten

Bewegungsparcours für Zuhause – Tipps für die Umsetzung

Haus der kleinen Forscher – Ballonexperimente

Witzecke – Witze aus dem drei Fragezeichen Buch

Rätselspaß

Ideen aus der Wunderküche

Sie sind rund, fluffig, mal süß aber auch mal herzhaft. Der Teig ist meist flüssig, aber sobald sie in der Pfanne brutzeln, werden sie hellbraun und fest. Meistens sind sie warm und riechen einfach wunderbar! Ob zum Frühstück, zum Mittagessen oder zum Abendessen, ob im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – Sie sind jederzeit genießbar und werden von allen geliebt!

Richtig, wir sprechen hier von Pfannkuchen.



Grundrezept für ca. 8 Pfannkuchen:

- 150g Mehl
- Salz
- 250ml Milch
- 2 Eier

Zubereitung der Pfannkuchen

Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Unter Rühren die Milch hinzufügen, sodass ein glatter Teig entsteht. Die Eier kräftig unterrühren bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.

Den Teig 20 min. ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und Butter darin schmelzen lassen. Den Teig mit einer Suppenkelle portionieren und bei mittlerer Hitze zu Pfannkuchen ausbacken.

Die fertigen Pfannkuchen mit Marmelade oder Käse o.ä. genießen!

Für das kommende Rezept können Sie sowohl das obige Grundrezept verwenden oder wie folgt umwandeln.

Sesampfannkuchen mit Pilzen – Rezept für 2 Erwachsene und 2 Kinder:

- 2 Eier
- 150g Mehl
- 300ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Salz, Pfeffer

- 3 Frühlingszwiebeln
- 500g Champignons
- 2 EL Öl
- 150g Ricotta
- 2 EL Sesam
- 125g saure Sahne (10% Fett)
- 125ml Milch (1,5% Fett)



Zubereitung der Sesampfannkuchen

Die Eier in eine Schale schlagen. Das Mehl durch ein Sieb in die Schale sieben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren; das Mineralwasser nach und nach dazu geben. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Die Champignons klein schneiden (in Scheiben oder Vierteln). In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen und darin die Zwiebeln und Champignons bei mittlerer Hitze andünsten.

Die 150g Ricotta unter die Zwiebel/Champignons Mischung heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nachdem die Pfannkuchen in der Pfanne gebacken und mit etwas Sesam bestreut wurden, werden diese mit der Ricotta-Pilz-Mischung bestrichen und zusammengerollt.

Diese in eine Auflaufform nebeneinanderlegen. Die saure Sahne mit der Milch und etwas Sesam aufquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dies wird nun über die Pfannkuchen gegossen. Frau Chrispeels hat alles noch mit Feta- und Streukäse bedeckt.

Bei 200°C (Umluft) auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten überbacken.

→ Glutenfreie und Vegane Alternativen zu dem Grundrezept



Für das Rezept eignen sich anstelle von Weizen- oder Dinkelmehl geschmacklich folgende Mehralternativen, neben glutenfreiem Mehl von z.B. Schär:

Hafermehl, Mandelmehl oder Buchweizenmehl

Es gibt neben einfachen drei Zutaten Rezepten auch umfangreiche vegane Rezepte. Die drei Zutaten Rezepte (1 Tasse Haferflockenmehl, 1 Tasse pflanzliche Milch, 1 TL Backpulver, 1 Banane -> alles wird in einem Mixer zu einem Teig vermischt und danach in einer eingefetteten Pfanne gebacken) eignen sich eher für ein leckeres Frühstück jedoch nicht wirklich für das Sesampfannkuchen Rezept.



Veganes Grundrezept (eines von vielen):

- 250ml Mandelmilch oder andere pflanzliche Milch
- 250ml naturtrüben Apfelsaft
- 15ml Ahornsirup
- 300g glutenfreie Mehlmischung oder feines Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Öl für die Pfanne

Zubereitung des Teiges

Alle Zutaten werden nacheinander in eine Schüssel gefüllt und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrührt. Der Teig sollte etwas flüssiger als ein gewöhnlicher Kuchenteig sein.

Mit einer Suppenkelle den Teig portionieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze backen.

Die Bastelwerkstatt

Tiere in Bewegung – Was wird benötigt:

- 2 Pappteller
- verschiedene Malfarben (2 bis 3 sind zu empfehlen)
- Pinsel
- Prickelnadel oder feine Schere
- Musterklammer
- Vorlage für ein Tier (geht auf Freihand)

3.) Mit der Prickelnadel wird in der Mitte der Teller ein Loch gestochen, wodurch die Musterklammer gesteckt werden kann. Nun können die Tiere sich drehen und dabei die Farbe ändern.

1.) Den Teller mit den Wunschfarben bemalen und zum Trocknen zur Seite legen.



2.) Die Wunschtiere werden auf den 2ten Pappteller gemalt und (mit Unterstützung) mit einer Prickelnadel heraus geprickelt oder einer Schere ausgeschnitten.



Faltbilder

Material: Blätter, Pinsel, Wasserfarbe und Schere

Liebe Kinder hier ein paar Anregungen zu selber machen.

1. Schritt schon mal das Blatt in der Mitte falten.

2. Schritt die Farben gut mit dem Pinsel und Wasser



aflösen.

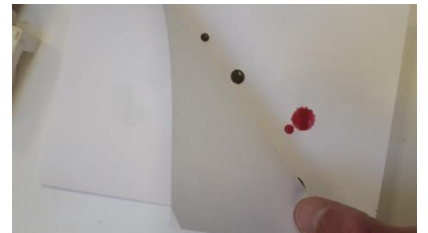


3. Schritt viele Tropfen auf eine Seite vom Blatt.

Dazu den Pinsel an der Spitze ausdrücken



falten



gut über die Seiten streichen und wieder auffalten.



bemalen



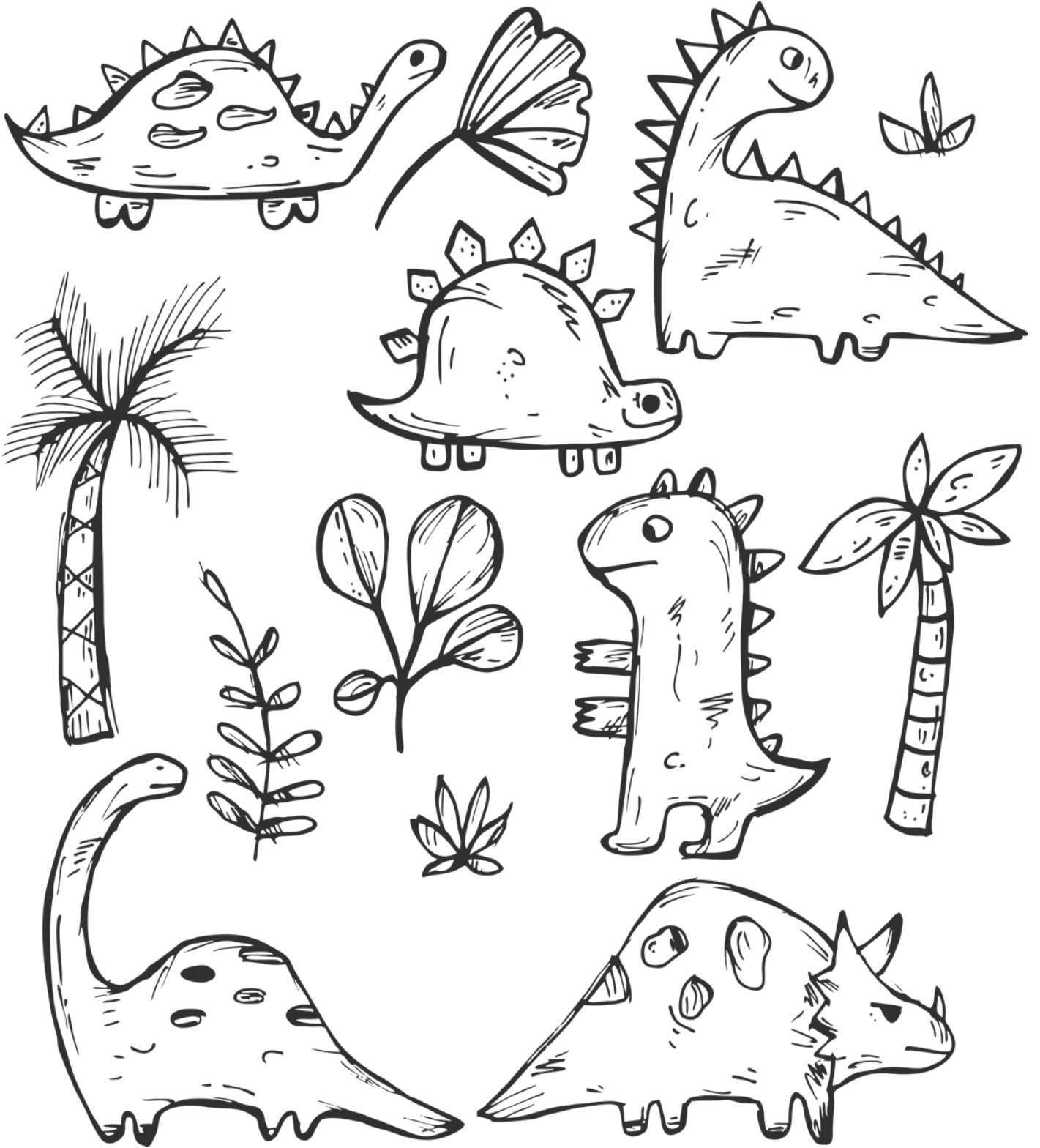
oder gib eine

Form vor zum Beispiel Schmetterling



Euer Wunderkindteam





Was ist eigentlich Langeweile?

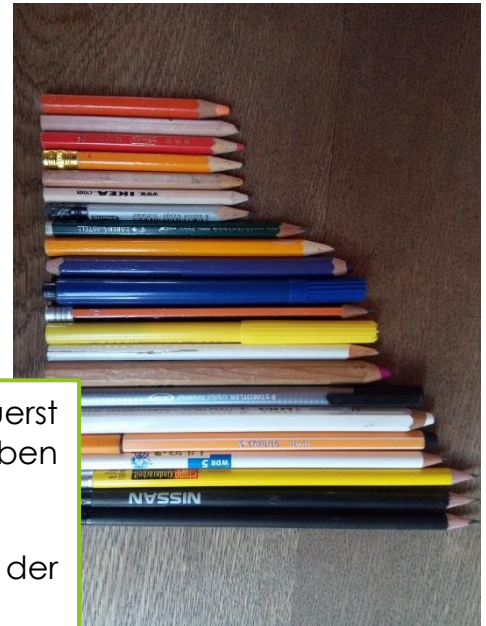
Die Erwachsenen fragen oft. „Ist dir langweilig?“

Ich weiß gar nicht was das ist.



Also heute habe ich zuerst meine Stifte nach Farben sortiert.

Dann habe ich sie nach der Größe sortiert.



Dann habe ich alle Cremes und Shampoos nach der Größe sortiert.

Als nächstes werde ich die Schlüssel sortieren.

Und wenn ich damit fertig bin, dann sortiere ich die Schrauben...

Dann sortiere ich das ganze Haus.

Und am Ende sortiere ich noch die ganze Welt...

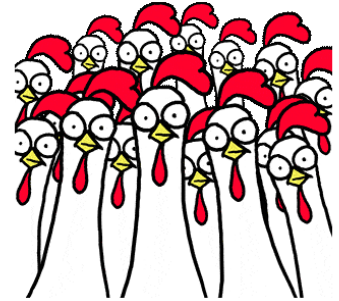
Also Langeweile, das gibt es bei mir nicht.



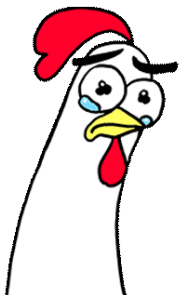
Dann habe ich die Schokolade nach der Farbe sortiert.



Hallo liebe Wunderkinder,
wir sind die neuen Mädels im Stall.



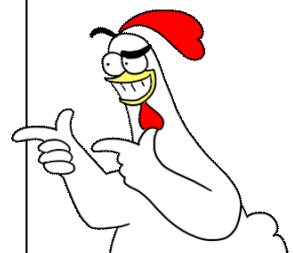
Wir freuen uns schon
sehr euch bald alle
kennenzulernen!



Wir haben leider nur ein Problem...

WIR HABEN NOCH KEINEN NAMEN!

Schickt uns doch gerne
Namensvorschläge bis
Dienstag um 15 Uhr auf die E-
Mail:
wunderpodcast@web.de





Unseren Podcast finden Sie nach wie vor auf Youtube. Den Link finden Sie auf der Website unseres Kindergartens oder Sie suchen „Fröbel Deutschland“ als Kanal bei Youtube. Es gibt eine Playlist *Wundergeschichten Sprookjes* in der einige unserer Märchen, Entspannungsgeschichten und Gackerfünke zu hören/zusehen sind.



Wir freuen uns riesig auf die neuen Geschichten, die wir nun für euch aufnehmen dürfen. Die beiden Gesichter - Bärbel Schellenberg und Frank Meyer - hinter **Hier find ich was** haben uns ihre Texte zur Verfügung gestellt. Natürlich hoffen wir, dass ihr genauso viel Spaß und Freude (und Entspannung) an diesen Geschichten habt, wie wir es bei der Aufnahme hatten.

Bewegungsparcours für Zuhause

Vielleicht erinnern Sie sich noch an den Laserparcours, den wir vor einigen Ausgaben vorgestellt haben. Auch heute wollen wir besondere Aufmerksamkeit auf den Parcours für Zuhause legen.

Herr Schmidt hat sich zahlreiche Möglichkeiten überlegt und Ideen zusammengesucht. Denn da wir es uns weiterhin Zuhause gemütlich machen(müssen), sollte die Bewegung natürlich nicht allzu sehr eingeschränkt werden. Die Spielplätze scheinen schon wieder geöffnet worden zu sein, doch sollten sie wiedererwarten wegen Überfüllung keinen Platz mehr finden, können Ihnen bzw. den Kindern die folgenden Ideen ausreichend Spielraum bieten sich drinnen oder draußen zu bewegen. Der ein oder andere wird wahrscheinlich spontan sofort um seine Einrichtung bangen und die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, wie sich „die Leute von diesem Ticker“ sich das überhaupt vorstellen. Das möchten wir Ihnen hier gerne erläutern.

Was Sie benötigen variiert mit der Umgebung, in der Sie den Parcours anbieten (drinnen oder draußen). In beiden Fällen benötigen Sie auf jeden Fall bunte Kreide oder buntes Klebeband. Es geht bei diesen Parcours, um Aufgaben oder Hindernisse, die an einem bestimmten Ort absolviert werden können/sollen.

Wenn das Ganze in einer Geschichte eingebettet wird, ist es zum einen spannender und zum anderen fördert es die Kreativität des Kindes (Als Indianer Jones auf der Suche nach... einem Abenteuer, Drachen/Feen, Paw Patrol).

Auch die Geschichte oder Themenschwerpunkte können Sie gemeinsam mit ihrem Kind zusammen besprechen bzw. ausschmücken.

IDEEN

- auf einem Bein stehen, einen Ball oder Luftballon um den Körper kreisen lassen, also von einer Hand in die andere, vorne herum und hinten herum oder um den Oberschenkel des in die Höhe gehaltenen Beines
- Betten sind für Purzelbäume machen praktisch erfunden worden
- auf der Stelle stehen bleiben und mit zb. einer Fliegenklatsche einen Luftballon 5-mal hochschlagen, ohne die Füße von der Stelle zu bewegen
- Tanzen oder andere Bewegungsabläufe durchführen, mit Gegenständen Slalom Parcours stellen
- Tanzen, Bewegungsabläufe (Bücher stapeln, Slalom Parcours bauen, Kniebeugen, rückwärts, seitwärts, auf Zehenspitzen gehen,)
- sich hinsetzen und einen größeren Gegenstand (ein Buch) mit beiden Händen festhalten und dann ohne Unterstützung der Hände aufstehen (auf einem Kissen, einem gemalten Kreis bzw. Klebeband).

Haus der kleinen Forscher

Ballonexperimente

Halten wir einen Ballon über eine Kerze, wird der Ballon durch die Hitze mit aller Wahrscheinlichkeit kaputt gehen.

Doch was passiert, wenn der Ballon mit Wasser gefüllt ist?

Wir raten dazu ein Handtuch zur Seite zu legen (es könnte unter Umständen nass werden).



Citrusfrüchte bringen die lautesten Töne eines Ballons hervor. Vorsicht, dieses Experiment könnte etwas lauter werden.

Nehmen Sie eine Zitrone oder eine Orange und halbieren Sie diese. Pusten Sie nun den Luftballon auf. Jetzt zerdrücken Sie langsam die halbierte Citrusfrucht über dem Ballon – Passiert Ihnen das Gleiche, wie uns?

Der Aufpuste Trick

Jetzt wird es etwas experimenteller und chemischer – folgende Zutaten werden benötigt:

- 60ml Essig
- einen Esslöffel Backpulver
- zwei Trichter
- eine Pet Flasche
- einen Luftballon

- ➔ 60ml Essig in die Flasche und 1 EL Backpulver in den Luftballon füllen
- ➔ Den Luftballon auf der Flasche befestigen - ohne den Inhalt schon hinein zu geben – wichtig ist, dass der Luftballon richtig fest über den Flaschenhals gestülpt wurde
- ➔ Den Luftballoninhalt in die Flasche geben
- ➔ Eine Chemische Reaktion durch die Verbindung von Essig, Backpulver und CO_2 entsteht, die den Ballon aufpustet



Die Witzecke – Witze aus dem drei Fragezeichen Buch

„Ach Opa, die Trommel von Dir war wirklich mein schönstes Weihnachtsgeschenk!“
„Wirklich?“ freut sich Opa,
„Ja, Papa gibt mir jeden Tag zwei Euro, wenn ich nicht darauf spiele.“

„Herr Kellner, dieses Schnitzel schmeckt wie ein alter Gummistiefel, den man mit Zwiebeln eingeschmiert hat!“
„Tss, was sie schon alles gegessen haben!“

„Schade, dass wir nicht schon früher in ihrem Lokal waren meint Justus“, „gefällt es Ihnen denn so gut“? fragt der Kellner
„Nein, aber dann wäre der Fisch vielleicht noch frisch gewesen!“

„Justus hast du nicht Lust, mit dem Elektroelefanten zu spielen?“ „Tante kannst du mir bitte ganz normal sagen, dass ich staubsaugen soll?“

Der berühmte Komponist wird interviewt. „An meinem Wiegenlied habe ich drei Jahre lang gearbeitet“, der Reporter fragt daraufhin „Warum so lange?“ der Komponist daraufhin, „weil ich dabei immer eingeschlafen bin“

„Ich mag keinen Käse mit Löchern“, „dann ess doch nur den Käse und lass die Löcher einfach liegen“

Der Rästelspaß



Wir haben hier einige knifflige und weniger knifflige Rätsel zusammengestellt und sind gespannt, ob Sie gemeinsam auf die Lösung kommen.

Viel Spaß!

Wenn man mich behalten will, muss man mich sorgsam schützen. Aber ohne mich zu brechen, kann man mich nicht benutzen.

Was bin ich?

In der Wildnis bin ich so schüchtern, und komme nie jemandem in den Weg. In der Stadt, um Spaziergänger zu schützen, auf der Straße liegen, machen mir kein Schreck.

Was bin ich?

Summ, summ, summ, summ, fliegt sie um die Blumen herum. Danach trägt sie süßen Honig heim, kennst du das fleißige Tierlein?

Quellen:

Bilder

Titelbild: <https://pixabay.com/de/photos/fr%C3%BChling-wald-pflanze-natur-baum-5002186/>

Pfannkuchen: <https://pixabay.com/de/photos/palatschinken-pfannkuchen-cr%C3%A4pe-2020863/>

Glutenfrei-Symbol: <https://pixabay.com/de/illustrations/glutenfrei-gluten-weizen-korn-1218048/>

Veganes Symbol: <https://pixabay.com/de/illustrations/vegan-zeichen-symbol-k%C3%BChe-essen-3372841/>

Dinos: <https://pixabay.com/de/vectors/dinosaurier-pr%C3%A4historischer-zeit-4342451/> <https://www.giga.de/spiele/kampf-der-giganten-dinosaurier/specials/dinosaurier-ausmalbilder-kostenlos-zum-ausdrucken-online/>

On Air: <https://pixabay.com/de/illustrations/on-air-podcast-radio-aufnahme-4901461/>

Giraffe: <https://pixabay.com/de/photos/spielzeug-s%C3%BC%C3%9F-kinder-wenig-1355442/>

Rezept

Sesampfannkuchen: <https://eatSMARTER.de/rezepte/sesampfannkuchen-pilzen>

Vegane Pfannkuchen: <https://www.veganevibes.de/einfache-vegane-pfannkuchen-glutenfrei/>

Neuigkeiten

Hier find ich was: <https://hierfindichwas.de/>

Witze/Rätsel

Die drei Fragezeichen – Witzebuch

Rätsel: <https://www.kleineschule.com.de/raetsel.html>