

Liebe Kinder, liebe Eltern,

unser Haus füllt sich nach und nach und bekommt wieder mehr Leben. Trotzdem sind viele Kinder noch Zuhause. Deshalb haben wir wieder Ideen gesammelt und für Euch zusammengestellt. Vielleicht gefällt Euch die ein oder andere Idee. Wir freuen uns immer über Nachrichten und Fotos von Euch.

Weitere Informationen aus dem Kindergarten

- Ab dem 15.06. dürfen die Kinder, die im Jahr 2020/2021 Vorschulkinder sind, wieder in den Kindergarten kommen. Bitte melden Sie sich telefonisch für unsere weitere Planung
- Die Anmeldungen für die Musikschule für das Kindergartenjahr 2020/2021 liegen uns vor. Sie können gerne vorbeikommen und die Anmeldung abholen.
- Bis 12. Juni können Sie Ihr Kind verbindlich zum Sommerferien Notdienst anmelden, wenn das Kind nicht von einer volljährigen im gemeinsamen Haushalt lebenden Person, betreut werden kann. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf
- Informieren Sie sich auch weiterhin auf der Homepage kita.memmingen.de, um immer die aktuellsten Entwicklungen und Neuigkeiten zu erfahren.

Auf ein baldiges Wiedersehen freut sich

Euer Stadtweiher-Team

Aus Waffeln kleine Mini Eishörnchen machen

Zutaten für ca.10 Waffeln:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200 ml Milch

Für das Verziern:

Geschmolzene Schokolade oder Zuckerguss
Streusel



Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren. Jetzt die Milch langsam unterrühren. Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Anschließend die einzelnen Herzen voneinander lösen und diese in der Mitte teilen. Danach nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.

Regenbogensmoothie

Diese Zutaten braucht ihr:

- 2 Orangen
- ½ Mango
- 3 Kiwis
- ½ Avocado
- 375 g Vanillejoghurt
- 270 ml Milch
- 100 ml Karottensaft
- 4 Eiswürfel



- 75 g tiefgekühlte Himbeeren
- 50 g tiefgekühlte Blaubeeren
- 1 Handvoll Babyspinat

Außerdem diese Gegenstände & Geräte:

- Küchenwaage
- kleines Messer
- Schneidebrett
- Esslöffel
- Backpapier
- Tablett (dieses muss ins Gefrierfach passen)
- Mixer oder hohes Gefäß zum Pürieren
- Pürierstab
- Gläser

So wird der Regenbogen-Smoothie gemacht:

1. Schält die Orangen, die Mango, die Kiwis und die Avocado. Entfernt bei der Mango und der Avocado die Kerne. Schneidet das **Fruchtfleisch** aller Früchte in Stücke. Legt diese Fruchtwürfel sortiert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett und friert sie für mindestens 1 Stunde ein.
2. Püriert dann die Mangostücke mit 125 g Joghurt und 4 EL Milch und verteilt das Püree in 4 Gläser. Stellt die **Gläser** in den Kühlschrank.
3. Mixt die **Himbeeren** mit 125 g Joghurt und 4 EL Milch. Holt die Gläser aus dem Kühlschrank, gebt den dicklichen Saft jeweils mit einem Esslöffel darauf. Keinesfalls schütten – sonst vermischen sich die Schichten! Die Gläser müsst ihr auch schön vorsichtig transportieren, ihr Inhalt sollte nicht hin und her schwappen. Stellt die Gläser wieder kalt.
4. Jetzt sind die Kiwistücke an der Reihe: Mischt sie mit dem **Babyspinat** (das ist nicht eklig – wartet ab!), dem restlichen Joghurt und 110 ml Milch, „begrünt“ den Smoothie und kühlt ihn erneut.
5. Püriert die **Blaubeeren** mit der Avocado und der restlichen Milch (150 ml) und gebt diesen blauvioletten Saft auf die anderen Schichten, stellt alles kalt ... ihr kennt das ja schon.
6. Zum Schluss püriert ihr die Orangenstücke mit dem **Karottensaft** und 4 Eiswürfeln und löffelt diesen Saft als oberste Schicht auf den Smoothie.

Rezept für Riesenseifenblasen

Riesenseifenblasen kannst Du ganz einfach selbst herstellen.

Unser Rezept für XXL-Seifenblasen

- 5 Liter destilliertes Wasser
- 30 g Tapetenkleister
- 30 g Glycerin
- 625 ml Spülmittel

Und damit machst du aus der Flüssigkeit riesengroße Seifenblasen:

*Schnürsenkel

*2 Stöcke

Kreidefarbe zum Selbermachen

Mit dieser tollen Sommeridee könnt ihr ganz einfach Kreidefarbe selber machen. Es ist echt günstig und meistens hat man die benötigten Zutaten schon zu Hause. Und gerade an schönen Tagen will man am liebsten alles draußen machen. Also warum nicht gleich draußen malen?

Zutaten:

Speisestärke

Lebensmittelfarbe

Wasser



Erster Schritt:

Um die Kreidefarbe selber machen zu können haben wir als erstes immer zwei Esslöffel Speisestärke mit vier Esslöffel Wasser vermengt. Rührt es fleißig um, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.

Zweiter Schritt:

Nun wird nur noch die gewünschte Farbe hinzugegeben. Acht Tropfen von der flüssigen Lebensmittelfarbe sollten reichen. Wenn euch die Farben so zu wenig leuchten, tropft einfach mehr hinein. Dann wird nochmal kräftig umgerührt.

Mit den drei Grundfarben kann man sich jede Farbe mischen, die man sich wünscht.

Orange kann man aus etwas Rot und Gelb gemischt.

Violett aus Rot und Blau und

Grün aus Gelb und Blau.

Übrigens ist das durch die Lebensmittelfarbe auch eine tolle Malidee für Kleinkinder. Und es ist auch nicht schlimm, wenn man sich mal lieber selbst bemalt anstatt den Boden.

Blumenbild



Im Grünen Gras, da sitz ich

IM GRÜNEN GRAS, DA SITZ ICH.
Hand zur Faust ballen

UND WENN ICH WILL, DANN HÜPF ICH.
Arm schnell nach oben bewegen, Finger spreizen

ICH SPRINGE ZU DEN BLÜMCHEN
Auf den Handteller der zweiten Hand „springen“

UND HÖRE AUCH DIE BIENCHEN.
Hand ans Ohr legen – lauschen

DU KENNST MICH, DENN ICH BIN DER ...
Zeigefinger ausstrecken

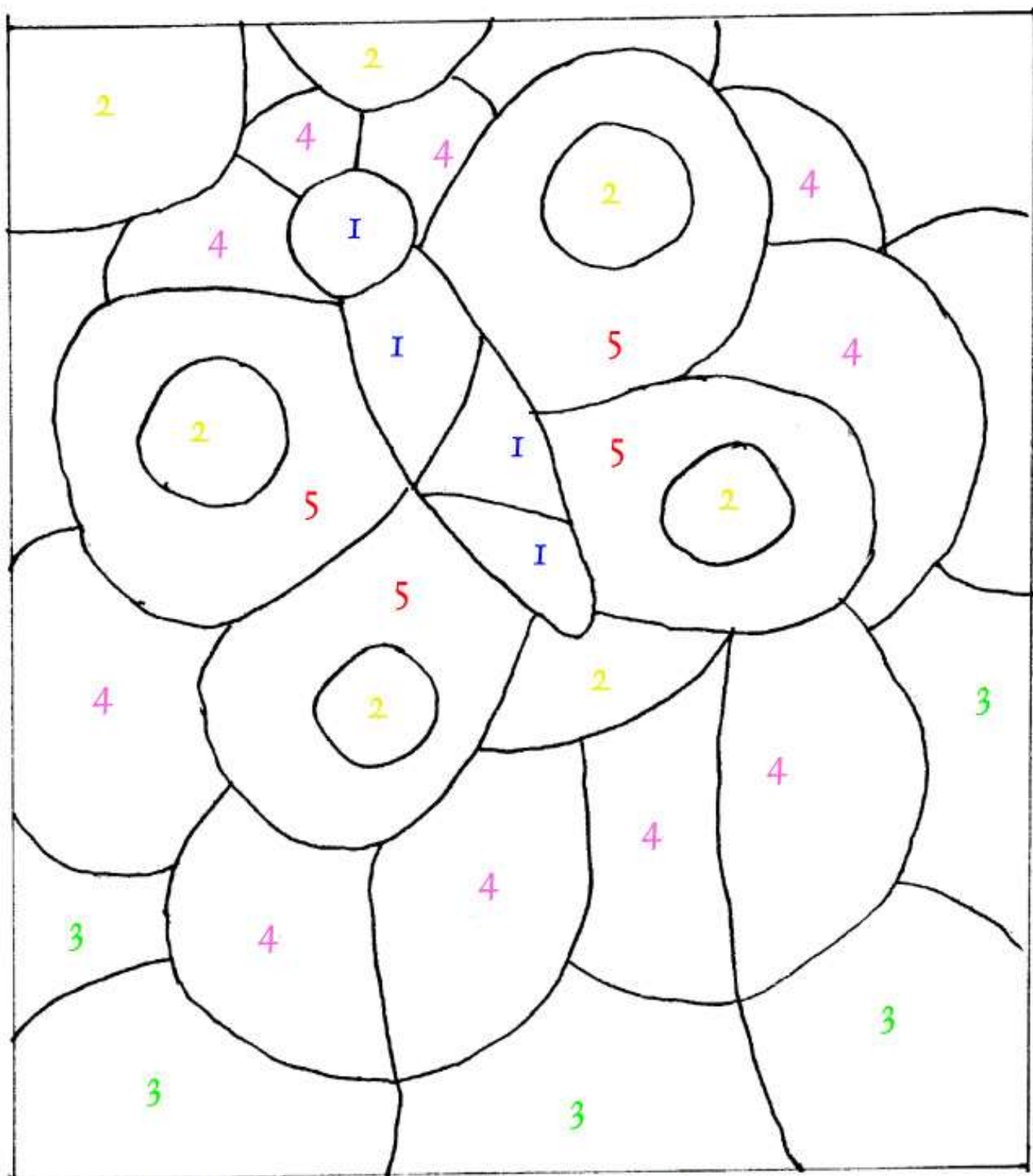
... GRASHÜPFER!
Faust ballen und ausstrecken

Eisgirlande mit Wolle und einer Eierschachtel



Ein selbstgemachter Schutz für das Glas aus
Bügelperlen





1 dunkelblau

2 gelb

3 grün

4 rosa

5 rot

6 hellblau