

Inhalt

Geschichte: Mia und das liebevolle Geschenk für Mama	S. 2
Bastelidee: Muttertagskerze	S. 5
Rezeptidee: Muttertagstorte	S. 6
Gedicht: Willst du einen Kuss von mir?	S. 8
Bastelidee: Muttertagskarte	S. 11
Rezeptidee: Pizzabrötchen	S. 12
Fingerspiel zum Muttertag	S. 13
Bastelidee: Blumenstecker	S. 15
Spielidee: Flaschenfangen	S. 16
Experiment: Smarties-Experiment	S. 17
Bastelidee: Parkgarage	S. 18

**VIEL SPAß MIT DER ACHTEN
AUSGABE UNSERER
KINDERGARTEN-ZEITUNG!**

Hinweis: Die Rechte an Bildern, Texten und Inspirationen liegen beim jeweiligen Urheber!

Unsere Kindergarten-Zeitung ist für den privaten Gebrauch und nicht zur gewerblichen Weiterverbreitung gedacht!

Mia und das liebevolle Geschenk für Mama

Mia sitzt in Garten auf ihrer Schaukel. Sie muss nachdenken, und immer wenn sie nachdenken muss, hat sie auf ihrer Schaukel die besten Ideen. Morgen nämlich ist Muttertag, und Mia sucht noch immer nach einem besonders schönen Geschenk für Mama. Eines, das kein Geld kostet. Gekaufte Geschenke mag Mama nämlich nicht leiden, besonders wenig leiden mag sie gekaufte Muttertagsgeschenke.

„In einen Laden gehen und etwas kaufen ist viel zu einfach“, sagt Mama. „Und ich finde, es ist auch nicht besonders liebevoll.“

Mia seufzt. Sie findet, Taschengeld aufzusparen und damit ein Geschenk zu kaufen, ist schon etwas ganz besonders Liebevolles und überhaupt nichts Einfaches. Hm.

„Und was soll ich Mama nun schenken?“, murmelt sie. „Schon wieder einen Blumenstrauß auf der Wiese pflücken? Wie langweilig das erst ist!“

Sie blickt zum Himmel hinauf. Kleine weiße Wölkchen malen Figuren in das Himmelblau. Da, ein Lachgesicht! Und dort, ein Kätzchen! Und die beiden Wölkchen da drüben, sehen sie nicht aus wie zwei Herzen?

„Hey, ihr da!“, ruft Mia übermütig den Wolken zu. „Könnt ihr nicht morgen für Mama ganz viele Herzen an den Himmel malen? Toll wäre das!“ Mia findet diese Idee prima. „Und dazu könntet ihr schreiben: FÜR MAMA VON MIA!!!“ Mia klatscht vor Begeisterung in die Hände. „Ja, ganz prima wäre das! Hey, hört ihr, Ihr Wolken?“

„Streng dich selber an!“, tönt es da vom Himmel herab. „Andere für ein Geschenk arbeiten zu lassen gilt nicht.“

„Aber ich kann doch keine Wolkenherzen an den Himmel malen!“, protestiert Mia.

„Dann male ein Bild!“, antwortete es von den Wolken herab.

„Das ist auch langweilig.“

„Nicht, wenn du eine Geschichte dazu schreibst oder ein Gedicht!“

„Schreiben ist auch langwei...“, will Mia maulen, doch sie hält inne. Sie weiß, dass Mama Briefe und alles andere Geschriebene so gut leiden mag, dass sie es in Mappen und Kartons sorgfältig aufbewahrt. Weil es etwas für immer ist, wie sie sagt.

Mia seufzt. Ein Geschenk, das nichts kostet und das trotzdem für immer ist, wäre schon etwas tolles Liebevolltes. Und ein Gedicht mit einem Bild von Wolkenherzen, ja, das wäre sogar etwas ganz besonders liebes Liebevolltes.

Mia schaut zu den Wolken hinauf und beginnt zu dichten, und ihr Gedicht klingt nach vielen Versuchen so:

*Weil ich an dich denk,
kriegst du ein Geschenk.
Zwei Wolken malen Herzen dir,
und die sind bestellt von mir.*

:)

„Und weil ihr ja nicht für mich ‚arbeiten‘ wollt“, ruft sie in den Himmel hinauf, „male ich ein Bild von einem Himmel mit zwei Wolkenherzen, und darunter schreibe ich mein Gedicht. Gut so?“
Gut so ...





Bastelidee: Muttertagskerze

Was man braucht:

- Leeres Glas (z.B. altes Babygläschen)
- Teelicht
- Transparenzpapier, bunt
- Schere, Flüssigkleber

So geht's:

1. Glas gut auswaschen und trocknen lassen.
2. Aus dem Transparenzpapier unterschiedlich große, bunte Herzchen ausschneiden und mit dem Flüssigkleber auf das Glas kleben. Kleber fest werden lassen.
3. Teelicht in das Glas stellen.



-Für Naschkatzen- Muttertagstorte



Zutaten:

Für den Biskuit

- 4 Eier
- 180g Zucker
- 1x Vanillezucker
- 3-4 EL Wasser
- 150g Mehl
- 100g Speisestärke

Für den Vanillepudding

(alternativ: 2x Vanillepudding aus der Tüte)

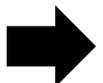
- 1 Vanilleschote
- 1l Milch
- 140g Puderzucker
- 6 Eigelb
- 60g Speisestärke

Frische Beeren (alternativ: Tiefkühlbeeren)

Zubereitung:

Der Biskuitteig:

- Backofen auf 180° vorheizen
- Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren
- Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen (darauf achten, dass hierbei alles fettfrei ist da das Eiweiß sonst nicht steif wird)
- Den Eischnee bergartig auf die Eigelbmasse geben und mit dem Rührlöffel unterheben (wichtig! : auf keinen Fall mit dem Rührgerät)
- Mehl und Speisestärke über die Eimasse sieben und unterheben (-> kein Rührgerät benutzen!)
- Den Teig in eine Form füllen und für ca. 25 Minuten backen (Wichtig: in den ersten 15 Minuten auf keinen Fall den Ofen öffnen, der Teig könnte sonst zusammenfallen)



- Anschließend den Biskuit vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Küchengitter erkalten lassen
- Nun den ausgekühlten Biskuit teilen (siehe Bild)



Der Vanillepudding

- Das Mark der Vanilleschote auskratzen, zur Milch geben und aufkochen.
- In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Puderzucker mind. 3 Minuten mit dem Rührgerät zu einer dicken Masse aufschlagen.
- Wenn die Eier fast weiß sind, die Speisestärke unterrühren.
- Unter ständigem Rühren die Masse zur Milch geben und nochmals aufkochen.

(wichtig: Der Pudding sollte nach dem Anrühren schnellstmöglich auf den Kuchen gestrichen werden da er sich sonst nicht gleichmäßig verteilen lässt, dies gilt auch beim Pudding aus dem Tütchen!)

Und so wird's gemacht:

- Das Küchengitter mit einer der Biskuithälften auf einen großen Teller stellen (um den überschüssigen Vanillepudding aufzufangen).
- Nun eine Schicht Beeren auf dem Kuchen verteilen (nach Belieben).
- Anschließend die erste Schicht Vanillepudding darüber geben und die zweite Biskuithälfte darauflegen.
- Es folgt eine großzügige Schicht Pudding, auch die Ränder sollten vollständig bedeckt sein.
- Zum Abschluss können weitere Beeren (ebenso nach Bedarf) auf der Oberfläche verteilt werden.
- Die fertige Torte sollte ca. zwei Stunden im Kühlschrank kaltgestellt werden.

Tip: Überschüssigen Vanillepudding und Beeren als Schichtdessert abwechselnd in Gläser füllen.

Gedicht: Willst du einen Kuss von mir?

Lieber Papa, wenn du Lust hast, lerne doch mit mir ein Muttertagsgedicht:

Mama du, ich hab dich lieb,
möchte dich ganz fest drücken.
Willst du einen Kuss von mir,
dann musst du dich mal bücken!







Bastelidee: Muttertagskarte

Was man braucht:

- Tonpapier in verschiedenen Farben
- Foto vom Kind oder Familienfoto
- Schere, Kleber

So geht's:

1. Aus grünem Tonpapier ein Rechteck zuschneiden (Maße: 14cm x 14cm) und einmal in der Mitte falten, sodass eine Klappkarte entsteht.
2. Bunte Herzchen in unterschiedlichen Farben sowie Stängel und Blätter ausschneiden.
3. Stängel, Blätter und die bunten Herzchen auf die Karte kleben. Mit Stiften kann man die Herzchen noch weiter verzieren.
4. Das Foto auf die Innenseite der Karte kleben und eine persönliche Botschaft schreiben.



-Schnell zubereitet- Pizzabrötchen

Zutaten:

- 1 Becher Creme fraiche
- 4 EL Tomatenketchup
- 100g Salami
- 200g geriebener Käse
- $\frac{1}{2}$ Paprika
- Gewürze: Oregano
- Semmeln

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Alle Zutaten sehr fein schneiden und mischen.
- Anschließend die Masse auf den Semmelhälften verteilen.
- Für ca. 8-10 Minuten in den Ofen schieben.



Fingerspiel zum Muttertag

Fünf Finger kommen dahergelaufen
(Finger der beiden Hände "laufen")

Sie wollen zum Muttertag diesmal nichts kaufen
(Kopf langsam schütteln)

Der Erste pflückt einen Blumenstrauß
(imaginäre Blumen pflücken)

Der Zweite putzt das ganze Haus
(rechte Hand "putzt")

Der Dritte bringt den Kuchen her
(mit den Händen "einen Kuchen servieren")

Der Vierte macht Frühstück,
("umrühren")

Das ist nicht schwer
(Kopf langsam schütteln)

Der Fünfte, und das bin sicherlich ich
(auf sich selbst deuten)

Der sagt seiner Mama "ich liebe dich!"
(sich selbst umarmen und Herzen)





Alles Gute
zum
Muttertag

Bastelidee: Blumenstecker

Was man braucht:

- Weißes Papier
- Strohhalm oder Holzstecker
- Schere, Kleber, Stifte

So geht's:

1. Weißes Papier in der Mitte falten, sodass man beim Ausschneiden jede Form doppelt erhält.
2. Eine Hand auf das weiße Papier legen und die Umrisse abzeichnen. Blütenblätter aufzeichnen. Ausschneiden
3. Identische Formen zusammenkleben und dabei den Strohhalm oder Holzstecker dazwischen legen (siehe Bild).
4. Hände und Blütenblätter bunt bemalen.



Spielidee: Flaschenfangen

Was man braucht:

- Leere Plastikflasche
- Schnur
- Korken

So geht's:

Man schneidet den oberen Teil der Flasche ab und bindet ein Stück Schnur um den Flaschenhals. Das andere Ende der Schnur wird um den Korken gebunden. Nun kann man versuchen mit der Flaschen den Korken einzufangen.

Wer möchte kann die Dinge zuvor nach Lust und Laune verzieren.



Smarties-Experiment

Was man braucht:

- Smarties, M+Ms oder Skittles
- 1 weißen Teller
- Lauwarmes Wasser

So geht's:

1. Lege einen möglichst bunten Kreis aus den Smarties auf den weißen Teller (Achtung: Der Kreis sollte nicht zu groß sein, weil ansonsten ein weißes Loch in der Mitte entsteht).
2. Gieße nun vorsichtig Wasser auf den Teller. Nicht zu viel, da die Schokolinsen sonst wegschwimmen könnten, aber auch nicht zu wenig. Der ganze Teller sollte gleichmäßig bedeckt sein.
3. Nun lehn dich zurück und beobachte, welches Farbmuster aus deinem Schokolinsen-Kreis entsteht.
4. Am Ende kannst du das entstandene Muster vorsichtig mit Zahnstochern vermischen.
5. Auch ohne Zuckerschicht schmecken die Schokolinsen noch sehr lecker!

Erklärung:

Die eingefärbte Zuckerschicht wird vom Wasser gelöst und wandert langsam in die Kreismitte.



Bastelidee: Parkgarage

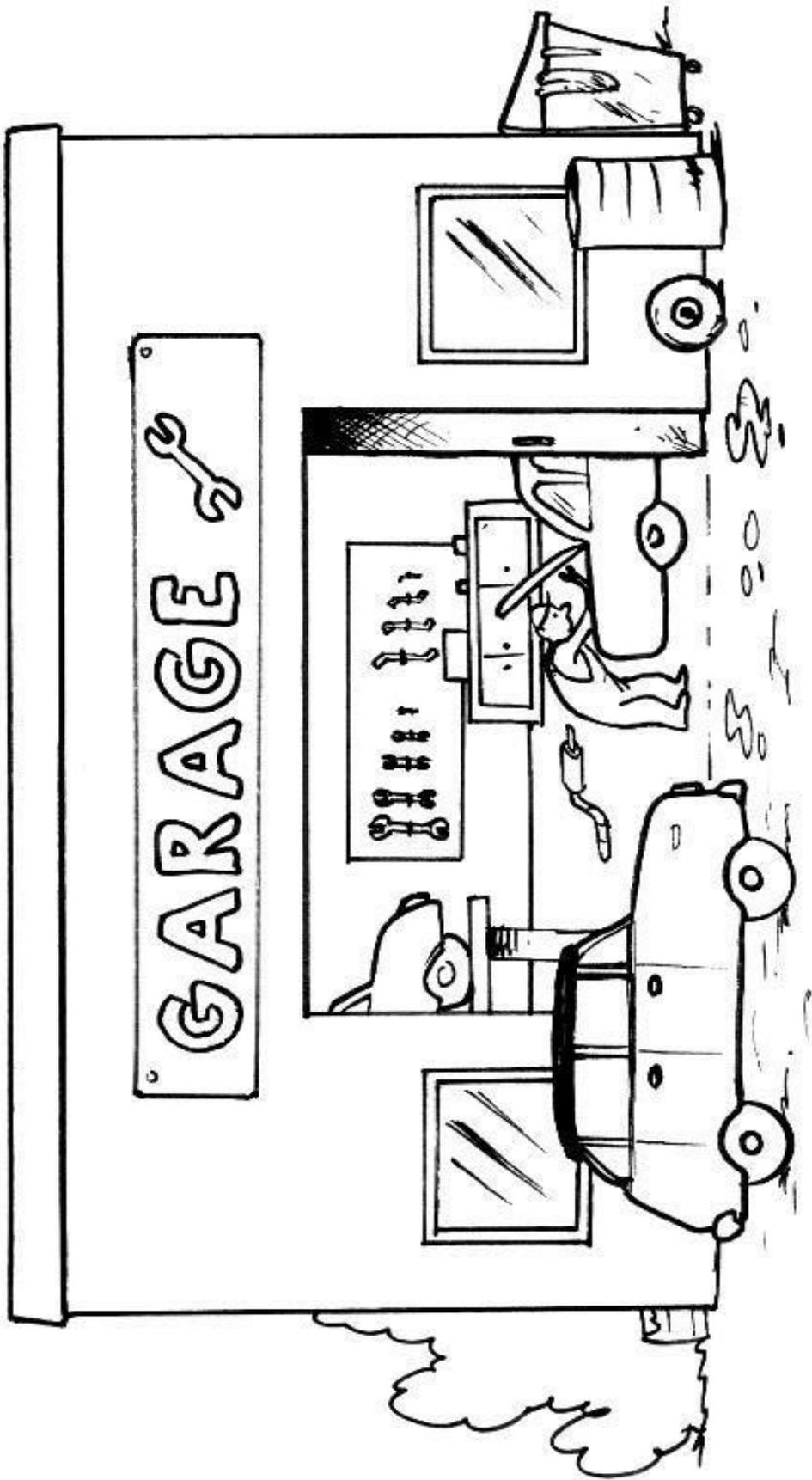
Was man braucht:

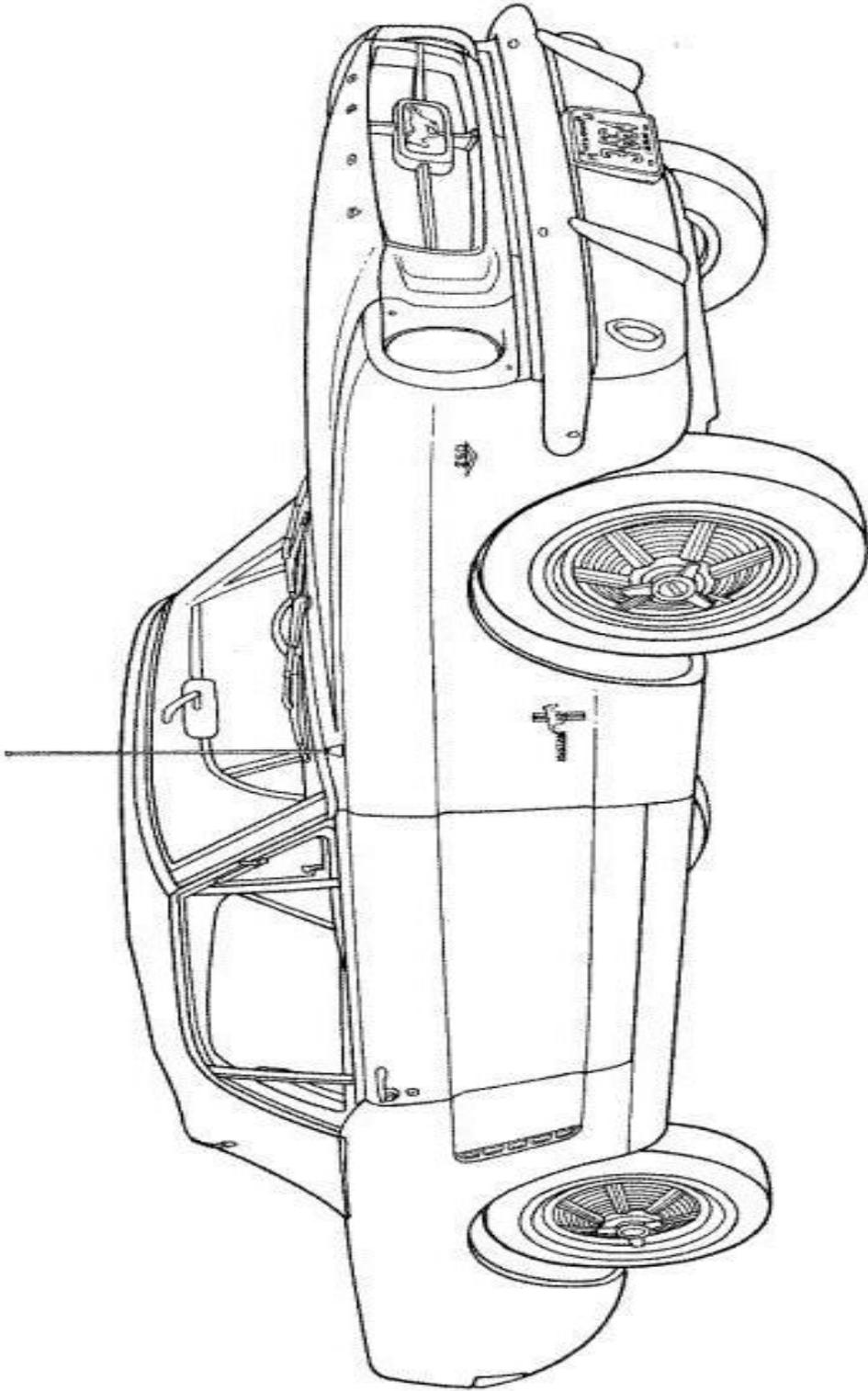
- Leere Kiste oder leeren Schuhkarton
- Leere Klopapierrollen
- Kleber

So geht's:

Klopapierrollen an der Kiste oder dem Schuhkarton festkleben (siehe Bild). Wer Lust hat, kann die Klopapierrollen sowie die Kiste vor dem Zusammenkleben nach Lust und Laune bemalen oder bekleben.







Quellenangaben:

Chefkoch.de (2010). *Vanillepudding. Selbst gemacht, ohne Tüte*. Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.chefkoch.de/rezepte/1566191264076872/Vanillepudding.html>

DeinGedicht.de (o.J.). *Willst du einen Kuss von mir?* Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.deingedicht.de/muttertag/muttertagsgedichte/willst-du-einen-kuss-von-mir.html>

Elkes Kindergeschichten (2015). *Mia und das liebevolle Geschenk für Mama*. Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.elkeskindergeschichten.de/2015/05/05/mia-und-das-liebevoll-geschenk-fuer-mama/>

KiGa Portal (2012). *Muttertag Kinderkrippe*. Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.kigaportal.com/de/forum/ideenforum/show/33404>

Pinterest (2020a). Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.pinterest.de/pin/472033604689972519/>

Pinterest (2020b). Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.pinterest.de/pin/541628292660888803/>

Pinterest (2020c). Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.pinterest.de/pin/793618765572237935/>

Pinterest (2020d). Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter https://www.pinterest.de/pin/152348399882269658/?nic_v1=1a%2BQIjRVJyWyCsp4386S7McpdRujhj7skrWfVkJTjHn9%2BJWAWguTnPovSY5B4p%2Fv0IA

Pinterest (2020e). Zugriff am 05.05.2020. Verfügbar unter <https://www.pinterest.de/pin/658932989199689951/>

Was wir spielen (2019). *Smarties-Experiment*. Zugriff am 06.05.2020. Verfügbar unter <https://waswirspielen.com/2019/04/30/smarties-experiment/>

Bildquellen:

<https://www.elkeskindergeschichten.de/2019/07/23/sommerwetter-und-sommerhimmel/>

<https://stock.adobe.com/de/images/mandala-muttertag/204314727>

<https://www.bader.de/magazin/muttertags-brunch-rezepte/>

<https://www.pinterest.de/pin/49187820909946360/>

<https://babyduda.com/muttertag-ausmalbilder-malvorlagen-ausdrucken-ausmalen/?cn-reloaded=1&cn-reloaded=1>

<https://www.google.de/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fdramaqueen9999.wordpress.com%2F2017%2F08%2F15%2Fdas-herz-muss-immer-die-wahrheit-sagen%2F&psig=AOvVaw2YnOh0ko4XQRXk1rXAKVTP&ust=1588784448108000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCJjjzbyZnekCFQAAAAAdAAAAABAE>

<https://speechfoodie.com/malvorlage-garage/>

<https://www.pinterest.ca/pin/563653709609289760/>