



Kinderprogramm für Freitag, 20. März 2020 (Frühlingsbeginn)

Warum immer ich?

(Eine Nachdenkgeschichte von Manfred Mai)

Franziska und Marvin spielen im Kinderzimmer mit den Legobausteinen. Sie bauen an einem großen Haus. Nach einer Weile brummt Marvin: „Ich habe keine Lust mehr.“ Franziska ist enttäuscht, denn das Haus ist noch nicht fertig und ihr Bruder hatte ihr doch versprochen mit ihr zu spielen. Verärgert wirft Franziska mit ihren Legosteinen nach ihrem Bruder, doch der geht einfach. „Du hast es versprochen!“ schreit Franziska, aber Marvin hört ihr nicht mehr zu. Wütend rennt sie zu Mama ins Wohnzimmer und erzählt ihr, dass Marvin nicht mehr mit ihr spielen will, obwohl er es versprochen hatte. Mutter ruft nach Marvin und fragt ihn: „Warum willst du nicht mehr mit Franziska spielen?“ „Weil ich keine Lust mehr habe. Mit Lego bauen ist nur etwas für Babys“, antwortet Marvin genervt. Franziska schreit: „Du hast es versprochen und was man verspricht, muss man halten!“ Jetzt reicht es Marvin und er schreit zurück: „Ich habe Mama versprochen mit dir zu spielen, damit sie auch einmal Pause hat, ich wollte nicht.“ Ein paar Augenblicke lang ist es still im Zimmer. Die drei sehen sich abwechselnd an. Mama meint: „Weißt du Franziska, Marvin ist drei Jahre älter als du und da will er manchmal etwas anderes tun.“ Franziska nickt traurig und fragt dann: „Hilfst du mir noch mit dem Dach? Alleine schaffe ich es nicht.“ „Also gut“, brummt er. „Aber dann spiele ich morgen keine Minute mit ihr. Ist das klar!“

Jetzt bist du gefragt:

Wie hättest du an Stelle von Marvin reagiert?

Ist es dir auch schon einmal passiert, dass jemand mit dir spielte, obwohl er oder sie nicht wollte?

Warum wollte Mama Ruhe haben, was denkst du?



Surprise baked tomatoes (Kochrezept des Tages)

Ingredients: 4 large tomatoes

4 eggs

Salt and pepper

1 tablespoon chopped parsley

Oven setting: 180°C

Grease a shallow, ovenproof baking dish with margarine or butter on kitchen paper.

Cut a small slice off the top of each tomato and scoop out the pulp with a spoon. Season inside the tomatoes with salt and pepper.

Put the tomatoes in the dish and break an egg into each one. Season the eggs with a little salt and sprinkle parsley on top.

Put the tops on the tomatoes and bake them in the oven for about 20 minutes until the eggs have set.

Eat the tomatoes while they are hot with lots of crusty bread and butter.





Basteln mit Salzteig

Rezept zur Herstellung eines Salzteiges:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Salz



Tip: Du kannst auch eine halbe Tasse Mehl durch die gleiche Menge Speisestärke ersetzen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen, um den Teig noch geschmeidiger zu machen. Er lässt sich dann leichter kneten und modellieren.

Das Salzteig-Rezept geht einfach und schnell.

Befolge folgende drei Schritte:

1. Mische Mehl und Salz in einer Schüssel.
2. Gib das Wasser hinzu und knete die Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben. Falls doch, kannst du noch etwas Mehl hinzufügen.
3. Nach dem Kneten ist dein Salzteig fertig zum Formen.

Salzteig mag keine große Hitze, dadurch wird er schnell rissig oder schlägt Blasen. Daher solltest du ihn schonend backen. Um Energie zu sparen, kannst du ihn alternativ über mehrere Tage in Heizungsnähe oder einem warmen Ort an der Luft trocknen.

Wenn du es mit dem Salzteig-Rezept etwas eiliger hast, solltest du ihn wie folgt ausbacken (gilt für die 0,5 cm dicken Anhänger):

- Für 30 Minuten bei 60 Grad Celsius,
- danach 30 Minuten bei 100 Grad Celsius,
- und für zwei Stunden bei 120 Grad Celsius.

Tip: Der Teig ist durchgetrocknet, wenn die Mitte der Unterseite hart ist.

Jetzt brauchst du nur noch lustige Osterausstecher und der Spaß kann beginnen. Falls du die Formen aufhängen willst, denke an ein Loch! Nach dem Trocknen kannst du die Formen auch bemalen.

