

# „Corona-Ideenplan“ vom Haus der Familie Guben e.V.



Werte Besucher, liebe Eltern, Großeltern und Kinder, aufgrund der aktuellen Lage möchten wir ein paar Ideen an die Hand geben, um diese Zeit gut zu überstehen - sei es bei spielerischen Angeboten für Kinder oder dem täglichen Zubereiten der Mahlzeiten. Mal ehrlich, irgendwann gehen einem die Ideen aus?! Somit möchten wir dabei unterstützen, etwas Abwechslung in den Tag zu bekommen. Wir wünschen viel Spaß!

Wochenplan für den 22.02.-26.02.2021					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spiel,- Kreativ,- und Lernangebote	<p>Insektenhotels <a href="https://www.pinterest.de/pin/561472278545773389/">https://www.pinterest.de/pin/561472278545773389/</a></p> <p>Anhang 1</p>	<p><b>Findige Eltern &amp; Kinder</b> Ideen von Olena und Bohdan * Garten -Eis-Deko</p>	<p>Rechtschreibstrategie „verlängern“</p> <p> <a href="#">Video</a> </p>	<p><b>Findige Eltern...</b> Ideen von Mutti Agnieszka *Obstsaft- lecker...</p>	<p>Satzglieder „Subjekt, Prädikat &amp; Objekt“</p> <p> <a href="#">Video</a> </p>
		<p>Anhang 3</p> 	<p>Wie funktioniert das Verlängern?</p> 	<p>Anhang 6</p> 	<p>Wie heißen die Satzglieder?</p> 
Mittag	<p><i>Krake im Dip</i></p> <p>Anhang 2</p>	<p><i>Bandnudeln mit Brokkoli</i></p> <p>Anhang 4</p>	<p><i>Champignon Lauch Pizza</i></p> <p>Anhang 5</p>	<p><i>Prima-Pasta-Salat</i></p> <p>Anhang 7</p>	<p><i>Fischstäbchen für Kids</i></p> <p>Anhang 8</p>

## Anhang 1/ Ideenwochenplan/Februar 4

Quelle

<https://www.pinterest.de/pin/561472278545773389/>

<https://www.pinterest.de/pin/289848926014094377/>

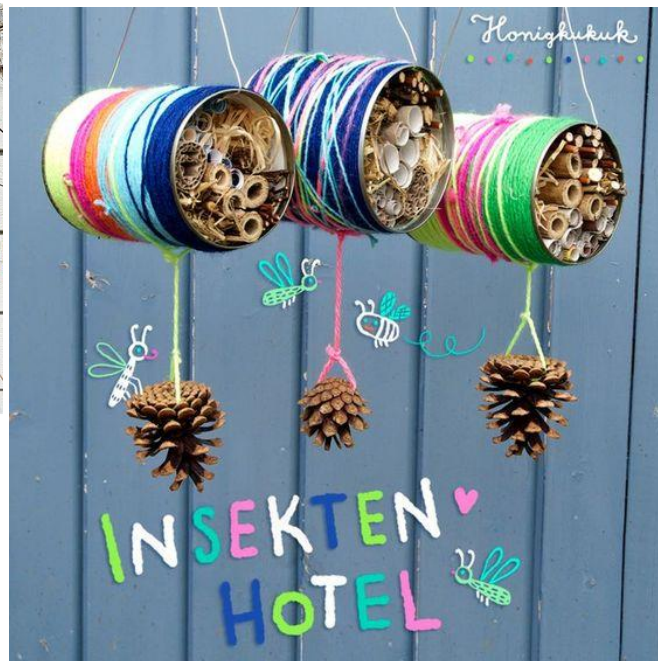
<https://www.pinterest.de/pin/36239971988998363/>



NISTHILFEN

INSEKTEN-  
HOTELS  
AUS ALTEN DOSEN

GEo lino



# Krake im Dip

## Was wird benötigt?

2 Paprikaschoten, (rot oder orange)

Mayonnaise, oder Frischkäse

2 Schokodekor (Tropfen)

1 Dip, nach Geschmack (Quark-Dip etc.)

Schälchen



## Und so wird´s gemacht 😊

Eine Paprika waschen und unten etwas abschneiden. Diese dann hochkant stellen und im unteren Drittel aus Mayonnaise oder Frischkäse zwei Augen Formen. Darauf werden die Schokotropfen (Backzubehör, zu finden bei den Zuckerstreuseln) als Pupillen gesetzt.

Nun die Paprika in die Schüssel mit dem Dip stellen.

Aus der zweiten Paprika Streifen schneiden und diese als Arme neben die Paprika (in den Dip) legen. Man nimmt etwa 4 auf jeder Seite.

Das Ganze sieht dann insgesamt so aus, als schaut die Krake aus dem Dip raus. Dies eignet sich wunderbar, um ein Büfett aufzupeppen.

Anhang 2/Ideenwochenplan Februar 4 /Findige Eltern und Kinder...

Olena und Bohdan/ Garteneisdeko



Iglu...

# Bandnudeln mit Brokkoli

## Was wird benötigt?

400 g Bandnudeln

650 g Brokkoli

Salz

## Für den Dip:

280 g saure Sahne, (10% Fett)

160 g Joghurt, (1,5% Fett)

40 g Mangochutney

Salz und Pfeffer



## Und so wird´s gemacht 😊

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Brokkoliröschen circa 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend salzen.

Für den Dip die saure Sahne, den Joghurt und das Mangochutney vermengen, glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln und Brokkoliröschen vermengen und mit dem Dip servieren.

# Champignon-Lauchpizza

## Was wird benötigt?

### Für den Teig

400 g Weizenmehl

35 g Hefe

240 ml Wasser

Jodsalz

### Für den Belag:

200 g Champignons

200 g Lauch

125 g Tomatenpüree

90 g Käse, (Gouda 45% Fett)

Jodsalz

Pfeffer



## Und so wird´s gemacht 😊

### Zubereitung:

Für die Pizza aus Mehl, Hefe, Wasser und etwas Salz einen Teig kneten. Das Ganze etwa eine Stunde ruhen lassen. Champignons in Scheiben und Lauch in dünne Ringe schneiden. Teig ausrollen. Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Teig damit bestreichen. Champignons und Lauch verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen.

# Anhang 5/ Ideenwochenplan/Februar 4

## Obstsaft selbstgemacht



Guten Appetit...



# Prima-Pasta-Salat

## Was wird benötigt?

- 250 g Nudeln
- 12 Kirschtomaten
- 100 g Käse, oder  $\frac{1}{2}$  Salatgurke
- 4 kleine Möhren
- 5 EL Pflanzenöl
- 3 EL Essig
- 2 TL Senf
- 6 Prisen Jodsalz
- 3 Prisen Pfeffer
- $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch



## Und so wird´s gemacht 😊

Gekochte Nudeln in eine Salatschüssel geben. Gemüse waschen. Tomaten putzen und fünf davon zur Seite legen. Die restlichen Tomaten halbieren und zu den Nudeln geben. Käse oder geschälte Gurke in kleine Stücke schneiden, Möhren schälen, putzen, raspeln und zu den Nudeln geben.

Für die Salatsoße 5 EL Öl, 3 EL Essig, 2 TL Senf, 6 Prisen Salz und 3 Prisen Pfeffer in ein Schraubglas geben. Deckel schließen und kräftig schütteln bis alles gut vermischt ist. Salatsoße mit dem Salatbesteck unter die Nudeln heben.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und über der Salatschüssel in kleine Stücke schneiden. Salat mit Kirschtomaten und Schnittlauch verzieren.



# Fischstäbchen für Kids

## Was wird benötigt?

- 1 kg Fisch, Rotbarsch oder Seelachs
- 250 g Mehl
- 4 Eigelb
- 150 g Semmelbrösel, selbstgemacht
- Salz und Pfeffer
- Butter
- evtl. Rosmarin, Thymian oder Salbei



## Und so wird's gemacht 😊

Fisch sorgfältig entgräten, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl auf einem Teller verteilen, Fischstücke darin wälzen, leicht abklopfen. Danach durch das leicht geschlagene Eigelb, dann durch die Semmelbrösel ziehen (könnte man gut mit frischen Kräutern etwas würzen, also Rosmarin, Thymian oder Salbei..., muss aber nicht sein).

Derweil Butter in der heißen Pfanne aufschäumen lassen, Fischstücke rein, goldgelb braten lassen, leicht salzen, etwas weißer Pfeffer.

Dazu gibt's z.B. grünen Salat.

Ein total simples Rezept, damit Kinder lernen, dass Fisch nicht ausschließlich aus der Fabrik kommt und trotzdem lecker sein kann.