

„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 29.03.-02.04.2021					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spiel,- Kreativ,- und Lernangebote	Einen „Löffelhasen“ basteln	Osterei Würfelspiel	Fünf Hasenkinder	Hasenanhänger Basteln Video	Wir wünschen
	Anhang 1 	Anhang 3 	Anhang 5 	Anhang 7 	Einen schönen Karfreitag
Mittag	Eier im Toastbrot mit Rosmarin Anhang 2	Oster Zupfbrot Anhang 4	Österliche Waldmeister Sahneschnitten Anhang 6	Gründonnerstagsuppe Anhang 8	Oster-Lammkeule Anhang 9



Löffelhase

Materialien:

- Kochlöffel
- Sticker Halbperlen
- Aquarellstifte
- Papierkordel flieder / rosa / weinrot / hellblau / creme / braun
- Master Medium Leim
- Pinsel
- Bastelschere



Schritt 1

Die verwendeten Bastelmaterialien für die Kochlöffel Bastelidee.



Schritt 2

Als erstes wird der weinrote Bast verwendet und eine Schlaufe in Ohrform gelegt.

Schritt 3

Mit dem Master Medium Leim zusammenkleben. 2 Ohren für jeden Hasen fertigen.





Schritt 4

Auf der Innenseite des Kochlöffels etwas Master Medium Leim anbringen und die Hasenohren aufkleben.

Schritt 5

Den überstehenden Rest ganz einfach mit der Schere abschneiden.



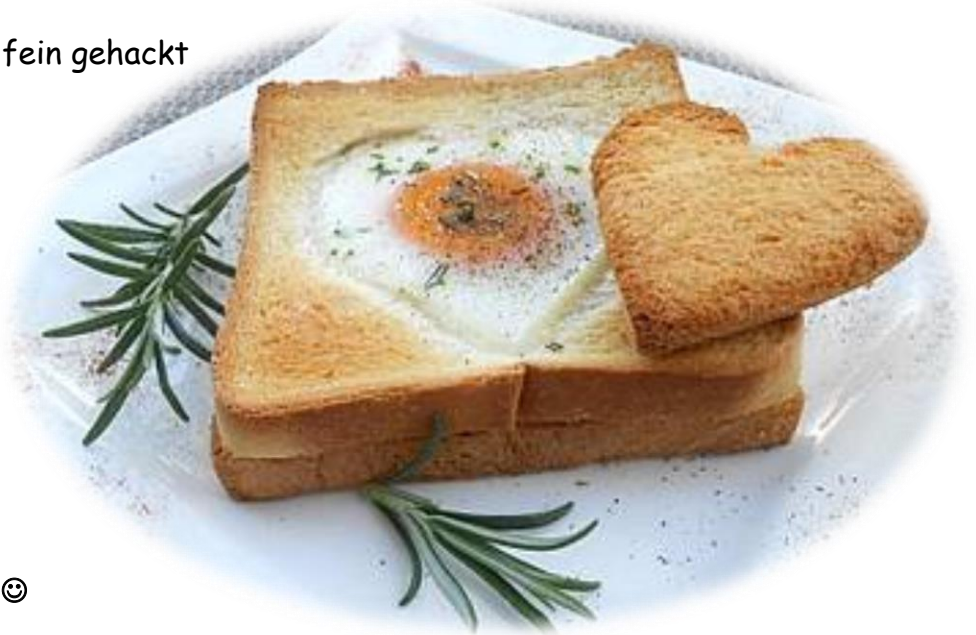
Schritt 6

Mit den Aquarellstiften ein fröhliches Gesicht aufmalen. Als Nase einen Halbperlen-Sticker anbringen. Dann am Stiel noch zusätzliche eine Schleife mit den Farbigen Papierbast anbringen. Dann ist dein Hasen-Kochlöffel auch schon fertig.

Eier im Toastbrot mit Rosmarin - Butter

Was wird benötigt?

- 50 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- $\frac{1}{2}$ EL Rosmarin, fein gehackt
- 2 Prisen Salz
- 4 Eier
- 8 Scheiben Toastbrot
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- wenig Pfeffer



Und so wird's gemacht ☺

Rosmarinbutter:

Butter und Knoblauch schaumig rühren und mit Rosmarin und Salz würzen.

Toasts:

Alle Brotscheiben mit Rosmarinbutter bestreichen. Bei 4 Toastbrotscheiben je 1 Rondelle (ca. 7cm Durchmesser) ausstechen, Toastrahmen auf die restlichen Brotscheiben legen, gut andrücken. Toastscheiben und Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Je 1 Ei sorgfältig in die Vertiefung gleiten lassen.

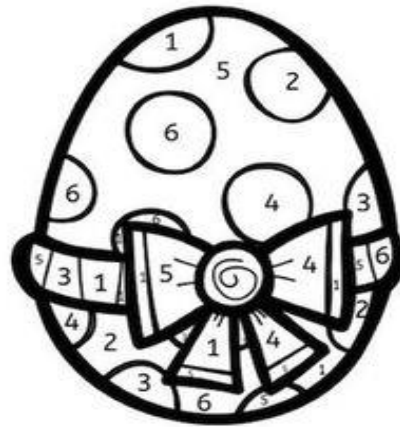
Backen:

Ca. 10 min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Eier mit Salz würzen. Rondellen dazu servieren.

Tipp:

Eier einzeln in ein Schälchen aufschlagen. So kann man Eierschalen noch entfernen und kontrollieren, ob das Eigelb ganz geblieben ist.

OSTEREI-WÜRFELSPIEL



Das braucht man:

- pro Kind eine Vorlage
- 1 Würfel
- Malstifte

So geht's:

- Jedes Kind bekommt eine Vorlage.
- Die Kinder würfeln abwechselnd.
- Das Feld der gewürfelten Zahl wird ausgemalt.
- Wer zuerst das Bild ausgemalt hat, gewinnt.

Oster Zupfbrot

Was wird benötigt?

- 500 g Mehl (zusätzlich noch etwas für die Arbeitsfläche)
- 150 g Zucker, weiß oder braun
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Trockenhefe (alternativ 20 g Frischhefe)
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch (alternativ Sojamilch)
- 50 g Butter für den Teig (alternativ Margarine)
- 2 Eier
- 2 EL Zimt
- 100 g Butter zum Bestreichen des Teigs (alternativ Margarine)
- Puderzucker und Cappuccino-Eier zum Dekorieren (optional)



Und so wird's gemacht ☺

In eine Schüssel zum Mehl 50 g Zucker, den Vanillezucker, die Trockenhefe und das Salz geben und alles gründlich vermischen.

Die erwärmte Milch in eine Schüssel füllen und 50 g Butter darin auflösen, dann zur Mehlmischung geben. Auch die beiden Eier hinzufügen und alles mit den Knethaken des Rührgeräts in ca. 8 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehenlassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Anschließend den Teig nochmals kurz durchkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Optimal ist eine Größe von etwa 40 x 45 cm. Die Teigdicke sollte zwischen 0,5 und 1 cm liegen. Den Teig erst in Streifen und dann in Rechtecke schneiden. Die Größe der Rechtecke sollte sich an den Maßen der verwendeten Kastenform orientieren, also etwa 4 x 7 cm. Zimt und 100 - 150 g Zucker mischen. 100 g Butter verflüssigen und davon 3 EL abnehmen und zur Seite stellen.

Mit dem verbleibenden Großteil der Butter die Teigrechtecke einstreichen und diese dann mit Zimt-Zucker bestreuen. Jeweils 5 bis 6 Teigrechtecke übereinander stapeln, bis alle aufgebraucht sind. Mit diesen Stapeln dann die Kastenform füllen.

Die Oberseite der Teigstücke mit der beiseite gestellten flüssigen Butter bestreichen und dann wieder mit Zimt-Zucker bestreuen. Die Kastenform abdecken und den Teig nochmals für 20 - 30 Minuten gehenlassen.

Das Brot bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, für 30 - 40 Minuten backen.

Das fertig gebackene Zupfbrot optional noch mit etwas dick angerührtem Puderzucker bestreichen und Ostereiern dekorieren.



Fünf Hasenkinder

Fünf Hasenkinder haben Spaß
Sie helfen heute dem Osterhas
(5 Finger zappeln / Ohren zeigen)

Der Erste holt die Pinsel raus:
"Heut malen wir im Hasenhaus!"
(bei "Pinsel" mit einer Hand zugreifen,
bei "malen" eine 8 in die Luft zeichnen)

Der Zweite bringt die Farben her
Erst rot, dann gelb, dann immer mehr
(bei "herbringen" - zu sich ran winken,
die Farben an den Fingern mitzählen)

Der Dritte sagt: "Jetzt geht es los!
Ich male Punkte..."

kitakiste.com



Österliche Waldmeister - Sahneschnitten



Was wird benötigt?

- 1 Beutel Götterspeise (Waldmeister, für 500 ml Wasser)
- 350 ml Wasser
- 100 g Zucker

Für den Teig:

- 50 g Mehl
- ½ TL, Backpulver
gestr.
- 1 EL, Speisestärke
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker (Bourbonvanille)
- 1 EL, Kakaopulver

Für die Creme:

- 1 Beutel Götterspeise (Waldmeister, für 500 ml Wasser)
- 200 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 200 g Frischkäse
- 400 g Schlagsahne
- 1 Pkt. Vanillezucker (Bourbonvanille)

Für die Dekoration:

- 50 g Kuvertüre, dunkel

Außerdem:

- etwas Fett für das Backblech

Und so wird's gemacht ☺

Für die Würfel aus Götterspeise 1 Tütchen Götterspeise nach Packungsanweisung - aber nur mit 350 ml Wasser und 100 g Zucker - zubereiten. Die Flüssigkeit in eine mit kaltem Wasser ausgespülte flache Form gießen und erstarren lassen. Am besten schon am Vortag zubereiten.

Auf das gefettete Backblech Backpapier legen. Backrahmen auf 25 x 25 cm Größe einstellen und drauf stellen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) vorheizen.

Die beiden Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Vanillezucker und Zucker dazugeben und noch zwei Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakaopulver vermischen und mit einem Schneebesen unterheben. Teig auf das Blech im Backrahmen geben, glattstreichen und im heißen Backofen bei ca. 10-12 Minuten backen.

Anhang 6

Teig mit einem spitzen Messer am Backrahmen entlang lösen und auf ein großes Gitter (ich nehme den Grillrost aus dem Backofen dafür) stürzen. Backpapier abziehen.

Backrahmen säubern - er wird gleich wieder gebraucht.

Ausgekühlten Kuchen vorsichtig vom Gitterrost lösen. Dafür Rost umdrehen und Kuchen ganz vorsichtig mit den Fingern von den Gitterstäben lösen.

Die erkaltete Götterspeise mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Formenrand lösen. Die Form kurz in heißes Wasser stellen, damit sich der Boden auch löst. Götterspeise auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Brett stürzen. Sollte sie sich nicht problemlos aus der Form lösen, mit der Messerspitze kurz in Richtung Boden darunter fahren, dann flutscht sie ganz schnell raus. Götterspeise in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Dabei das Messer nicht einfach durchziehen, sondern immer wieder neu ansetzen - und jeweils kurz in heißes Wasser halten.

Für die Creme die zweite Tüte Götterspeise nach Anweisung - aber nur mit 200 ml Wasser und 125 g Zucker - zubereiten. Kurz etwas abkühlen lassen. Dann den Frischkäse unterrühren und mit einem Schneebesen glattrühren. Sahne steif schlagen. Sahne und Creme getrennt voneinander in den Kühlschrank stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.

Nun die geschlagene Sahne und 1/3 der Geleewürfel unter die Creme heben.

Backrahmen um die Teigplatte stellen (ich habe mir als Unterlage eine passende 'Tortenplatte' gebastelt - mit Karton, den ich mit Alu-Folie umwickelt habe, darauf habe ich ein Tortendeckchen gelegt) und die Creme einfüllen, glattstreichen. Die restlichen Geleewürfel darauf verteilen. Im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Am besten über Nacht.

Kuvertüre schmelzen (entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und mittels eines kleinen Tütchens, in dessen Spitze ein ganz kleines Loch geschnitten wird, Ornamente auf Backpapier spritzen (bei Bedarf kann man die Ornamente auf der Rückseite des Papiers vorzeichnen). Erkalten lassen.

Den Backrahmen mittels eines spitzen Messers vom Kuchen lösen und entfernen. Den Kuchen in 5 cm große Stücke schneiden - dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und abwischen. Jedes Stück mit einem Schoko-Ornament hübsch verzieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipp: Wer möchte kann dazu mit Vanillezucker gesüßte Sahne reichen.

Hasenanhänger

Materialien

- Pappe
- Pompon
- Pfeifenputzer gewellt
- Filzstifte
- Buntstift weiß
- Klebestift
- Seitenschneider
- Klebeaugen



Schritt 1

Hier siehst Du unsere verwendeten Materialien



Schritt 2

Schneide den Pfeifenputzer zurecht und klebe sie, zu einer Schlinge geformt, als Ohren auf der Rückseite des Eis fest.

Schritt 3

Nun wird als Näschen ein kleiner Pompon angeklebt und mit Filz- und Buntstiften Mund und Tastaare aufgemalt.



Schritt 4

Zum Schluss nur noch zwei Klebeaugen aufkleben, fertig!

Neun-Kräuter-Suppe oder auch Gründonnerstagsuppe

Was wird benötigt?

- 6 mittel-große Kartoffeln
- 4 kleine Möhren
- $\frac{1}{4}$ Kopf Sellerie
- 2 große Zwiebeln
- 4 Handvoll Kräuter frische, junge Frühjahreskräuter (z.B. Bärlauch, Giersch, Brennnessel, Schafgarbe, Löwenzahnblätter)
- 4 Handvoll Blüten frische Wildkräuterblüten (z.B. Gänseblümchen, Märzveilchen, Löwenzahnblüten, Lungenkraut u.a.)
- 2 Schuss Rapsöl
- 2 EL Dinkelmehl
- n. B. Gemüsebrühe, gekörnte
- 3 Liter Wasser
- n. B. Meersalz, grobes
- n. B. Muskat
- 2 Knoblauchzehen, optional
- 2 Scheiben Roggenbrot
- Butter



Und so wird's gemacht ☺

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, eine Möhre und den Sellerie putzen und klein schneiden. Alles zusammen in einen Topf geben, welcher mit dem Wasser aufgefüllt wird und auf die Feuerstelle geben. Hier kann schon die gekörnte Brühe oder Instantbrühpaste zugegeben werden, oder aber man fügt nur Salz zu.

Dann wird die Zwiebel geschält und klein geschnitten und ebenfalls die zweite Möhre. Diese gebe ich in eine Pfanne mit Rapsöl und schwitze beides an. Wenn sie schön angedünstet sind, gibt man ein wenig Mehl hinzu und lässt es anbräunen. Dies kommt dann ebenfalls in den Suppentopf.

Jetzt kocht man alles weich und püriert danach die Suppe mit einem Mixstab. Ich würze sie mit Muskat. Die Wildkräuter und Blüten habe ich in der Zwischenzeit gewaschen und die Wildkräuter kurz grob durchgehackt. Das hebe ich unter die pürierte Suppe und garniere sie mit ein paar Wildkräutern und den Blüten. Zusätzlich gebe ich noch eine Scheibe Roggenbrot, welches ich entrindet habe und in Würfelchen geschnitten, in eine Pfanne mit heißer Butter und röste die Brotstücke schön an. Die Croûtons werden ebenfalls in die Suppe gegeben.

Nach Beliebe kann man noch Knoblauch und Sahne, oder Milch zugeben.

Die Neunkräutersuppe isst man traditionell zum Gründonnerstag, vor Ostern. Man kann sie aber auch trotzdem hinterher mehrmals kochen, so lang die Frühjahrskräuter wachsen. In der Anwendung kann man sie variieren, in dem man sie pur kocht und mit Sahne, oder mit Kartoffeln, als Bindemittel, aber auch mit einer Mehl-Zwiebel-Schwitze. Ich habe beides dazu verwandt.

Diese Suppe ist aufbauend für das Immunsystem, weil die Wildkräuter gut wirken. Sie sollten nicht gekocht, sondern nur untergehoben werden, damit sie ihre Kraft behalten.

Oster-Lammkeule

Was wird benötigt?

- 1 $\frac{1}{2}$ kg Lammkeulen
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- n. B. Thymian
- n. B. Rosmarin
- n. B. Lorbeerblätter
- 500 ml Fleischbrühe
- 50 ml Rotwein
- etwas Öl zum Braten



Und so wird's gemacht ☺

Die Keule waschen und vom Fett weitgehend befreien, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft rundherum einreiben.

Dann in Öl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und Farbe nehmen lassen. Mit Fleischbrühe ablöschen, die Kräuter dazugeben und ab damit für zwei Stunden in den Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze. Zwischendurch immer mal mit Brühe und Rotwein begießen und einmal wenden.

Wenn die Keule gar ist, die Soße durch ein Sieb geben, entfetten und evtl. binden.

Das Fleisch aufschneiden, in die Soße legen und mit Speckbohnen und Kartoffelklößen servieren.