

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



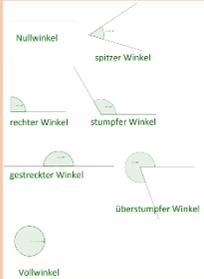
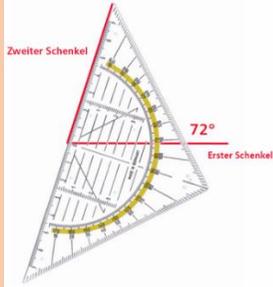
Werte Besucher, liebe Eltern, Großeltern und Kinder, aufgrund der aktuellen Lage möchten wir ein paar Ideen an die Hand geben, um diese Zeit gut zu überstehen - sei es bei spielerischen Angeboten für Kinder oder dem täglichen Zubereiten der Mahlzeiten. Mal ehrlich, irgendwann gehen einem die Ideen aus?!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



<https://www.haus-der-familie-guben.de>



<https://facebook.com/hausderfamilieguben>

Wochenplan für den 26.04.-30.04.2021					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spiel,- Kreativ,- und Lernangebote	Findige Eltern Ideen von Mutti Agnieszka	Winkelarten / Winkeltypen Geometrie Video	Belohnungsgutscheine	Winkel messen & Winkel zeichnen Video	Streitregeln für Kinder
	<i>Anhang 1</i> 		<i>Anhang 4</i> 		<i>Anhang 7</i> 
Mittag	<i>Aromatische Pasta mit grünem Spargel</i> <i>Anhang 2</i>	<i>Bärlauch-Käse Putenschnitzel</i> <i>Anhang 3</i>	<i>Gnocchi mit Garnelen</i> <i>Anhang 5</i>	<i>Kartoffel-Käse-Küchle</i> <i>Anhang 6</i>	<i>Minestrone</i> <i>Anhang 8</i>



Anhang 1/ Wochenplan-22/ Findige Eltern/ Ideen von Mutti Agnieszka

Zuzanna näht eine Puppe...



Plastilin und andere Massen... und unsere Kunstwerke 😊



Aromatische Pasta mit grünem Spargel

Was wird benötigt?

- 500 g Spargel, grüner
- 250 g Cocktailtomaten (Roma)
- 3 TL Bärlauchpaste
- 1 EL Butter
- etwas Mehl
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Trüffelöl
- n. B. Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- Salz und Pfeffer
- Zucker, braun
- 250 g Nudeln (Gemelli)



Und so wird's gemacht 😊

Den Spargel putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Kasserole oder einer Pfanne mit Deckel einen Finger breit Wasser einfüllen, etwas Salz und braunen Zucker dazugeben. Den Spargel in das kalte Wasser geben, er muss nicht vollständig mit Wasser bedeckt sein, zum Kochen bringen und zugedeckt (!) ca. 10 min. garen, er sollte noch bissfest sein. Dann beiseitestellen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit viel Wasser aufsetzen, das Wasser kräftig salzen und wenn es kocht, die Pasta laut Packungsangabe zubereiten. Gerne zwischendurch probieren, damit die Pasta auch al dente bleibt.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Butter in Mehl wenden. Wenn die Pasta al dente ist, abgießen und wieder zurück in den Topf geben (den Herd auf mittlerer Stufe anlassen).

Den Spargel mit dem Sud und die in Mehl gewendete Butter (bindet das Ganze etwas) dazugeben, kurz umrühren, damit die Pasta nicht verklebt. Tomaten, Crème fraîche, Bärlauchpaste und Trüffelöl dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze auf dem Herd kurz ziehen lassen.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben Parmesan darüber hobeln (sieht super aus).

Tipp: Wenn Ihr mehr Wasser beim Garen des Spargels verwendet habt, gebt nicht den ganzen Sud mit in die Pasta, sonst wird es zu flüssig.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2148511345133610/Sehr-aromatische-Pasta-mit-gruenem-Spargel.html>

Bärlauch-Käse Putenschnitzel

Was wird benötigt?

4 große Putenschnitzel, dünne

4 EL Kräuterfrischkäse

½ Bund Bärlauch, gehackt

100 g Mozzarella, gerieben

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Öl oder Butterschmalz oder Margarine zum Braten



Und so wird's gemacht 😊

Die Schnitzel trocken tupfen und flachklopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika beidseitig würzen. Die Schnitzel jeweils mit 1 EL Frischkäse bestreichen und mit Bärlauch und Käse bestreuen. Zusammenklappen und die Ränder fest zudrücken.

In einer Pfanne mit Fett braten, bis sie durchgebraten sind.

Dazu schmeckt z.B. Reis und Tomatensoße.

*Guten
Appetit*



Anhang 4 /Wochenplan 22

Quelle: <https://www.pinterest.de/pin/469781804875750993/>



Belohnungsgutscheine für gutes Benehmen

Filmabend mit der Familie		 Minigolfen
Spielabend		Schwimmbad- besuch
Zeit allein mit Mama oder Papa		 Besuch im Zoo
Lieblings- essen		 Spielen im Park
Eis essen gehen		 Ausflug zum Indoor- spielplatz

Gnocchi mit Garnelen-Trüffel-Kräuter-Soße

Was wird benötigt?

- 4 EL Kräuterbutter, selbstgemacht
- 300 ml Sahne
- 400 g Garnelen, geschält
- 6 Scheiben Trüffel, hauchdünn
- 100 ml Gemüsebrühe
- 500 g Gnocchi
- Salz und Pfeffer



Und so wird´s gemacht 😊

Die Kräuterbutter in einer Pfanne schmelzen. Geschälte Garnelen hinzugeben und kurz anbraten. Sahne hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe würzen und ca. 10 Minuten kochen. Die Trüffelscheiben hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.

Die Gnocchi in gesalzenem Wasser 2 - 3 Minuten kochen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Kurz die Soße aufkochen lassen, dann servieren.

— — —
Guten Appetit!
— — —

Kartoffel-Käse-Küchle

Was wird benötigt?

- 200 g Kartoffeln, mehligkochend
- 200 g Käse, halbfett (z. B. Saint. Albray Klosterkäse)
- 200 g Toastbrot
- 80 g saure Sahne
- 3 Eier
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, gehackt
- 100 g Schinkenwürfel, geräuchert
- 1 EL Petersilie, gehackt
- n. B. Salz und Pfeffer
- n. B. Muskat
- n. B. Semmelbrösel
- Öl zum Braten



Und so wird's gemacht 😊

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Käse und Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der sauren Sahne vermengen.

Zwiebel und Speckwürfel in einem Pfännchen glasig dünsten.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, Eier und Gewürze dazu und alles gut miteinander vermengen. Sollte die Masse zu weich sein, dies durch Zugabe von Semmelbrösel ausgleichen.

Mit nassen Händen kleine Küchle oder Laibchen formen und in einer Pfanne in heißem Öl goldgelb braten.

Die Käseküchle schmecken sehr gut zu einer einfachen Tomatensoße, zu feinem Rahmgemüse oder zu einem schönen Salat.

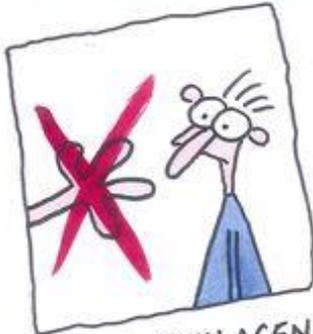
Tipp: Wenn man sie kleiner formt, eignen sie sich auch gut als Vorspeise.

Anhang 7/ Wochenplan 22

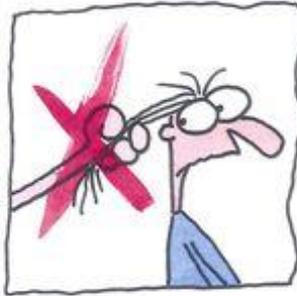
Quelle: <https://www.pinterest.de/pin/42291683984629449/>

STREITREGELN

ECKI-CARTOON



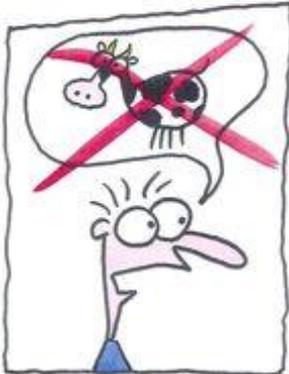
NICHT SCHLAGEN



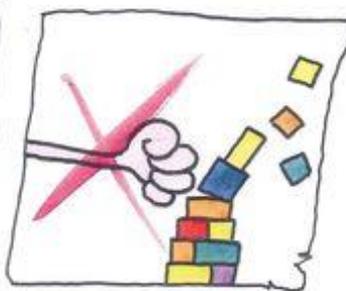
NICHT AN DEN HAAREN ZIEHEN



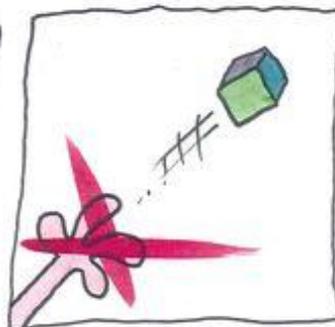
NICHT RUMSCHREIEN



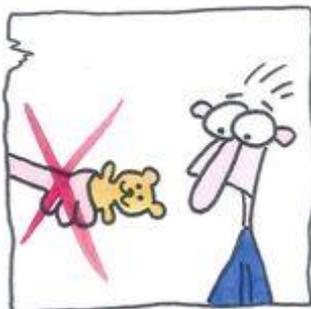
KEINE SCHIMPFWÖRTER



NICHTS KAPUTTMACHEN



KEINE SPIELSACHEN WERFEN



KEINE SPIELSACHEN WEGNEHMEN



NICHT ÄRGERN



NICHT WEHTUN

Minestrone

Was wird benötigt?

- 1 $\frac{1}{2}$ Liter Gemüsebrühe
- 500 g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 2 kleine Zucchini
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Tomaten
- 250 g Bohnen, weiße, aus der Dose
- n. B. Salz und Pfeffer
- n. B. Pesto
- 50 g Parmesan, frisch gerieben



Und so wird's gemacht 😊

Diese Minestrone kocht sich von selbst. In der richtigen Reihenfolge das Gemüse nach und nach dazugeben, während man das nächste schnippelt - und wenn man durch ist, ist die Suppe so gut wie fertig.

Die Brühe in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in den Topf geben. Den Lauch längs halbieren, waschen und in Halbringe schneiden - rein in den Topf. Möhren putzen und in Scheiben schneiden (dicke Möhren vorher halbieren) und ab in den Topf. Zucchini und Sellerie ebenfalls in Scheiben schneiden und dazugeben. Tomaten einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, in Würfel schneiden und ab zur Suppe. Nun auch die weißen Bohnen zufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nachdem, wie schnell oder langsam man geschnippelt hat, ist die Suppe jetzt schon fertig.

Eventuell das Gemüse auf Biss testen und noch ein paar Minuten köcheln lassen. Ein wenig vom Parmesan unter die Suppe rühren. Den restlichen Parmesan zusammen mit einem Klacks Pesto pro Teller zur Suppe servieren.