

Hallo,

heute hast du Aktionstüte Nr.3 vor dir stehen! Heute warten unter anderem spannende Experimente auf dich!

Viel Spaß damit und herzliche Grüße aus dem Kindergarten!

Zungenbrecher:

Es klapperten die Klapperschlangen, bis ihre Klappern schlapper klangen!

Hört sich einfach an, ist es aber gar nicht 😊

Rätsel:

Der kleine Ratterman!

*Ich hab' nen Kleinen Rattermann,
der rattert was er rattern kann,
wenn ich am Abend schlafen geh'
ich stets an seinem Bäuchlein dreh'
Am morgen, hilft er mir sodann,
dass niemals ich's verschlafen kann.*

Hast du des Rätsels Lösung? Du kannst sie gerne aufmalen und zu den anderen Lösungen am Gartenhäuschen hängen!

Für die kreativen unter Euch haben wir uns auch etwas überlegt!

Malen mit Eiswürfeln

- weißes Papier in möglichst großem Format (mind. DIN A3),
- Eiswürfelbehälter,
- Lebensmittel- oder Wasserfarben,
- einige große durchsichtige Behältnisse, wie Schüsseln oder Vasen, um das Wasser einzufärben.

Am Vortag:

Färbt am besten gemeinsam mit den Kindern in den Behältnissen Wasser (200 oder 300 ml je Farbe) nach Belieben in mehreren Farbtönen ein. Gießt das Wasser dann in die vorbereiteten Eiswürfelbehälter, und friert diese ein.

Am Tag des Experiments:

Legt im Garten mehrere Papiere auf der Wiese oder im Hof aus. Dann dürfen die Kinder die Eiswürfel aus den Behältern holen und verschiedenfarbige Eiswürfel auf die Papiere legen. Wenn die Kinder die Eiswürfel anpusten oder –stupsen, „flitzen“ diese fast von allein übers Papier und hinterlassen eine farbige Spur. Es kann lustig sein, wenn sich die Kinder außen, um ein Papier herum, platzieren und die Eiswürfel hin und her (von Kind zu Kind) pusten bzw. „flitzen“ lassen

Kennst du schon Becherkuchen? Das sind tolle Rezepte für Kinder, denn du kannst diesen Kuchen mit etwas Hilfe fast alleine backen.

Joghurt Zitronenkuchen

ZUTATEN

DU BENÖTIGST EINE KASTENFORM MIT CA. 30 CM LÄNGE

- 150 Gramm-Becher Vollmilch-Joghurt 3,8%
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Pflanzenöl, neutral z.B. Rapsöl (von Rapso), Sonnenblumenöl
- 3 Becher Mehl Type 405
- 2 Becher Puderzucker für die Glasur
- 1 Zitrone (Bio), Schalenabrieb und Saft Eine Hälfte für die Glasur
- 5 Eier Größe M, zimmerwarm
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

ANLEITUNG

- Den Ofen auf **180 Grad Ober- Unterhitze** vorheizen.
- Zuerst gibst Du den **Joghurt** in eine **Rührschüssel**. Reinigst den **Becher** und trocknest ihn gut ab. Nun ist der Becher der **Messbecher** und Du verwendest ihn zum **Abmessen** Deiner **Zutaten**. Somit brauchst Du kein Waage! Der Becher sollte bis zur oberen **Kante** mit der jeweiligen **Zutat** gefüllt werden. Dabei darauf achten, dass die jeweilige Zutat durch leichtes Aufklopfen des Bechers auf der Arbeitsplatte leicht absackt und der Becher dicht gefüllt ist.
- Nun **vermengst** Du erst einmal **in** einer weiteren **Schüssel 3 Becher Mehl** mit dem **Backpulver** und stellst sie zur Seite.
- Das macht Sinn, denn sonst musst Du den Becher wegen der Verwendung des Pflanzenöls noch einmal säubern.



- Im Anschluss dann den **Joghurt, Zucker, Bourbon-Vanillezucker** und das **Pflanzenöl** mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine für **ca. 2 Minuten** verrühren.



- Jetzt die **zimmerwarmen Eier einzeln** und nacheinander **dazugeben**. Dabei **jedes Ei ca. 30 Sekunden unterrühren**. Ich zähle einfach bis 30. Wenn die Eier einzeln untergerührt werden, wird der Teig schön luftig.



- Den **Zitronenschalen-Abrieb** dazugeben und kurz **unterrühren**.

- Nun gibst Du das **Mehl** mit dem **Backpulver** hinein und **rührst** nur so lange bis alles miteinander **vermengt** ist.



- Den **Teig** in eine gefettete, mit Mehl bestäubte **Kastenform** füllen. Im aufgeheizten Ofen auf der **zweiten Schiene von unten** für ca. **50-60 Minuten** backen (Stäbchenprobe).



- Nach der Backzeit nimmst Du den Kuchen aus dem **Ofen** und träufelst die **erste Hälfte des Zitronensaftes** auf den noch in der Kuchenform befindlichen **heißen Kuchen**. Am besten lässt Du ihn auch **ca. 10 Minuten** in der **Kuchenform auskühlen**, bevor Du ihn herausholst.

- Die **zweite Hälfte** des Zitronensaftes mit **2 Bechern Puderzucker** anrühren.



- Wenn der **Kuchen abgekühlt** ist, kannst Du den **Zuckerguss** über den **Kuchen gießen** und gegebenenfalls mit einem **Backpinsel** verstreichen.
- Fertig! Lass es Dir **schmecken!**

Experimente

Das Gummibärchen Experiment

Was du benötigst:

- 5 Gläser oder Becher (am besten durchsichtig)
- Essig, Öl, Natron, Wasser, Salz
- 5 Löffel
- Etiketten und Stift
- Gummibären



Als Erstes werden die Gläser befüllt. Es reicht, wenn die Gefäße jeweils halb voll sind. Füllt ein Glas mit Essig und eines mit Öl. Drei Gläser werden mit Wasser befüllt, wobei in eines noch ein Teelöffel Salz und in ein anderes ein Teelöffel Natron eingerührt wird. Nun werden die Gläser beschriftet, damit nichts durcheinander gerät. Jetzt legt ihr in jedes Glas 3 bis 4 Gummibären. Nach einigen Stunden haben sich manche Gummibären schon ziemlich verändert. Welcher ist am meisten gewachsen? Wo hat sich die Farbe verändert? Ganz wichtig ist es auch, dass die Bären befühlt werden können. Aus diesem Grund geben wir auch 3 oder 4 Bären in jedes Glas. Falls ein Bärchen durch kleine Kinderhände versehentlich kaputt gemacht wird, ist das also nicht schlimm und das Experiment geht ungehindert weiter. Wie fühlen sich die einzelnen Bären an? Welches ist am weichsten? Welches rutscht am meisten?

An die Eltern: Diese Forscherphase ist so wahnsinnig spannend für die Kinder. Hier ist es wichtig, dass die kleinen Forscher ungehindert Zugang zu dem Experiment haben und jederzeit nachschauen können. Nur so bleiben sie motiviert und können ihren Forscherdrang stillen. Am besten, ihr bereitet den Forscherbereich so vor, dass sorglos gerührt und bestaunt werden kann. Bereitet zur Sicherheit auch ein Tuch zum Abtrocknen und Wischen vor. Bei emsigen Forschern werdet ihr das sicher brauchen!

Kann ein Gummibärchen tauchen ohne dabei nass zu werden?

Was du benötigst:

- 1 Teelichthülse
- Gummibärchen
- 1 Glas
- 1 kleine, zur Hälfte mit Wasser gefüllte Schüssel

Lege zwei bis drei Gummibärchen in das kleine Alu-Boot (die Teelichthülse). Setze das Boot

vorsichtig aufs Wasser. Stülpe das Glas über das Boot und drücke es auf den Boden der Schüssel. Achte darauf, das Glas gerade zu halten, sonst blubbert Luft heraus und Wasser dringt ein. Du kannst sogar ein Taschentuch untertauchen, ohne dass es nass wird. Stopfe es in das Glas und tauche das Glas mit der Öffnung nach unten in die Wasserschüssel – das Taschentuch bleibt ebenso trocken wie die Gummibärchen.

Das Regenbogen Experiment

Das benötigst du:

- 1 Packung Skittles
- 1 tiefen Teller - am besten einen Suppenteller
- 1 Tasse mit warmen Wasser



Einen Teil der Skittles in ein Schälchen füllen.

Die Skittles einzeln am Innenrand des Tellers entlang legen. Wer einen Regenbogen haben möchte, muss die Skittles von der Farbe her passend in den Teller legen.

Das lauwarme Wasser vorsichtig in die Mitte des Tellers gießen, so dass die Skittles mit der Unterseite im Wasser liegen, aber nicht vom Wasser bedeckt sind.

Abwarten und sehen, was passiert. Schon nach kurzer Zeit sieht man, dass die Farbe sich auflöst und zur Mitte des Tellers fließt.

Am Ende des Experimentes ist das Wasser bunt und die untere Seite der Skittles weiß - bis auf einen kleinen Punkt in der Mitte, an dem die Skittles wohl den Teller berührt haben.

An die Eltern: Direkt nach dem Experiment lassen sich die Skittles aus dem Wasser fischen und aufessen. Es hat sich ja nur unten die Schicht Farbe gelöst. Herausfischen und später essen funktioniert nicht so gut, denn die Skittles kleben dann zusammen und das Ganze ist nicht mehr wirklich schön 😊