



Liebe Mamas, Papas und Kinder,
wir hoffen, dass ihr ein paar schöne Ostertage hattet mit vielen bunten Eiern, Sonne und Freude!
Wir haben hier wieder ein paar bunte Ideen und Infos für euch im Gepäck.

Euer Team von „Von Anfang an!“ (Carolin, Britta, Luise, Irina, Nicole)

- Hier erstmal ein paar Fakten zur aktuellen Situation:

Diese Woche wurden neue Bestimmungen für Deutschland und Hamburg festgelegt. Hier die Zusammenfassung:

- 1,5 bis 2 Meter Sicherheitsabstand gilt weiterhin + im Freien nur mit Personen des eigenen Haushalts und eine weitere Person
- Keine Großveranstaltungen bis mindestens 31. August
- Schutzmasken keine Pflicht, werden aber empfohlen -> Link mit Anleitungen zum selbst machen, haben wir euch hier beigefügt
- Schulen und Kitas weiterhin geschlossen. In Hamburg: Schrittweise Öffnung ab den 27. April für Schüler von Abschlussklassen und 4. Klassen der Grundschule
- die Notbetreuung der Kitas wird ausgeweitet, z.B. auch für Alleinerziehende
- Geschäfte bis zu 800 Quadratmeter Fläche dürfen ab Montag öffnen; alle Kfz-Händler, Fahrrad- und Buchläden ebenfalls ab Montag
- Friseursalons dürfen ab dem 4. Mai unter bestimmten Regeln öffnen
- Restaurants, Bars und Clubs bleiben weiterhin für ungewisse Zeit geschlossen. Weiterhin keine Gottesdienste und Zusammenkünfte in Kirchen, Synagogen und Moscheen
- alle 2 Wochen werden die Lockerungen überprüft und über neue nachgedacht, wie z.B. Spielplätze, Sport, Museen

- **Rezept der Woche: Ofengemüse**

Bei diesem Gericht kann man nach Lust und Laune das Gemüse backen, auf das man Lust hat. So ist bei unterschiedlichen Geschmäckern für jeden etwas dabei.

Hier ein paar Gemüsesorten, die sich gut zum Backen eignen:

- Kartoffeln
- Süßkartoffeln
- Paprika
- Zucchini
- Karotten
- Auberginen
- Kohlrabi
- Zwiebeln



Außerdem braucht ihr:

- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Kräuter (z.B. Rosmarin, Oregano)
- Feta-Käse (optional)

Zubereitung:

Ofen vorheizen (ca. 180 Grad Umluft)

Gemüse zubereiten (Süßkartoffeln schälen, Kartoffeln müssen nicht unbedingt geschält werden), in grobe Stücke schneiden

Gemüse in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Salz, Pfeffer und Gewürzen vermengen und auf ein Backblech geben.

Wenn man möchte: am Ende Feta-Käse zerkrümeln und über das Gemüse geben.

Hierzu passt gut ein Joghurt- oder Quark-Dip. Auch als Beilage zu Reis ist das Gemüse sehr lecker oder auch in einen Wrap gerollt.

Guten Appetit!

- Diese Zutaten braucht man um **Malkreide** selbst zu machen:



- Gips (am besten Modellgips) - findet man im Baumarkt
- "Farben", Pigmente, Lebensmittelfarbe, Abtönfarbe, Fingerfarbe oder Plakatfarbe)
- Wasser
- Rührschüssel, Löffel zum Umrühren
- Papier und Klebefilm
- kleine Becher (zum Trocknen der Farben)
- evt. Papprollen z.B. Klopapierrollen, oder andere zylinderförmige Gegenstände als Vorlage für die Giesform



Giesformen für die Malkreide

Kleine Papierrollen wie folgt basteln:

Papier in ca. 10cm breite Streifen schneiden

Papierstreifen um die Vorlage, in diesem Fall eine Klopapierrolle, wickeln

Den oberen Rand mit Klebestreifen verkleben



Den Boden der Papierrollen-Gießform bekommt man, indem das Ende der Rolle nach innen drückt und so einen Boden schafft

WICHTIG: Boden mit reichlich Klebestreifen verkleben, damit nach dem Eingießen der Giesmasse keine Masse auslaufen kann



Vorlage entfernen

Fertig sind die Papierrollen Gießformen für die Malkreide



Die Dicke der Malkreiden variiert man, indem Papierrollen mit unterschiedliche Gegenständen hergestellt wird, z.B. um Klebestifte, kleine Fläschen oder dicke Stifte.

Giesmasse für die Malkreiden

Sind reichlich Rollen vorbereitet wird die Gießmasse wie folgt hergestellt:

- etwa 4 Esslöffel Gips in die Rührschüssel geben
- Farbe hinzugeben: Farbmenge ist abhängig vom gewünschten Farbton. Für kräftige Töne nimmt man mehr und für pastellige Töne nimmt man weniger Farbe. Einfach ausprobieren!
- Ist man mit dem Farbton zufrieden, gibt man unter ständigem rühren Wasser zu, bis die Mischung wie ein "Babybrei" wirkt
- Diese Gips-Farbe-Mischung gießt man in die Papierrollen-Gießformen
- Die gefüllten Rollen in die Plastikbecher stellen und an einem warmen Ort (z.B. Heizung) 2 Tage lang trocken

Fertig sind die Malkreiden!

- **Schutzmasken**

Masken schützen vor allem die anderen vor dir. Wenn also alle eine Maske tragen, sind alle besser geschützt.

An der frischen Luft, setz die Maske lieber ab, bevor sie durchfeuchtet. Drinnen in Geschäften oder wenn du Leuten zu nahekommst musst, bitte immer aufsetzen.

Das medizinische Personal braucht jetzt die professionellen Masken dringend. Die sollten wir ihm nicht wegnehmen. Werden wir also kreativ und basteln uns selbst welche!

Hier gibt es Anleitungen mit Stoff, T-Shirts und Küchenhandtüchern.

→ <https://maskeauf.de/anleitungen/#kochfest>

→ <https://www.smarticular.net/mundschutz-selber-machen-mit-nasenbuegel-naehanleitung/>

- **Spielidee mit den Kleinsten - Knie-Reiter-Spiele**

Die Knie-Reiter-Spiele stärken das Gefühl für Körper und Rhythmus, sowie das Vertrauen zwischen Mutter/Vater und Kind. Das Kind genießt den Hautkontakt, es spürt die Zuwendung, fühlt sich geborgen und hat Freude.

Außerdem fördert es die sprachliche Entwicklung und Gehörsinn durch die wiederkehrenden Reime.

Hier der Klassiker der Knie-Reiter-Spiele:

*Hoppe, hoppe Reiter,
wenn er fällt, dann schreit er.*

*Fällt er in den Graben,
finden ihn die Raben.*

*Fällt er in die Hecken,
finden ihn die Schnecken,
fällt er in den Sumpf
macht der Reiter plumps.*



Kind reitet auf den Knien, schaut Euch ins Gesicht und wird an den Händen festgehalten. Bei dem Wort „plumps“ lasst ihr es zuerst langsam und später schneller nach hinten fallen