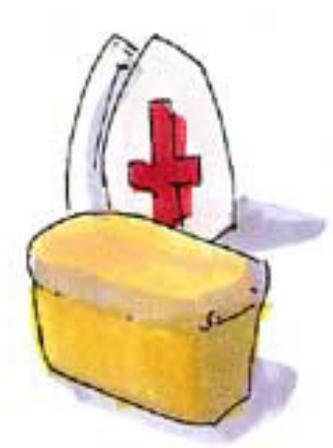


M27 Basteln, Backen und Spielen zu Festen und Bräuchen im Kirchenjahr

NIKOLAUS

Bischofsbrod



Zutaten: 5 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g ganze Mandeln (abgerührt und geschält), 250 g Sultani-
nen, 15 g Zimt.

Eier und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten darunter mengen. Masse in eine gefettete Kasten-
form geben. 1 Stunde bei 175° C backen. Zum Servieren dünn aufschneiden.

Nikolaus basteln



Bastelanleitung zu diesem kleinen Nikolaus unter: <http://www.basteln-gestalten.de/nikolaus-basteln>

WEIHNACHTEN

Apfellicht

Bei dieser weihnachtlichen Bastelei können schon kleine Kinder helfen. Es wird benötigt:

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1 kleines Stück Alufolie
- 1 Christbaumkerze

Der Apfel wird mit einem Apfelstecher vom Stielansatz ausgehöhlt. Nicht durchstechen sondern ca. 3 cm tief einstechen, drehen und wieder rausziehen. Eine kleine Kerze mit etwas Alufolie am unteren Teil umwickeln. Kerze in das Apfelloch stecken. Ein bisschen Tannengrün um die Kerze herum in den Apfel pieken. Den Apfel auf einen Unterteller stellen.

Weihnachtliche Vorlagen zum Ausdrucken

Weihnachtsbaum:

<http://www-weihnachten.de/weihnachten-kinder/ausmalbilder/weihnachtsbaum.pdf>

Maria, Joseph, Jesuskind:

<http://www-weihnachten.de/weihnachten-kinder/ausmalbilder/heilige-familie.pdf>

Weihnachtliche Online Spiele

Weihnachtmemory: <http://www.blinde-kuh.de/spiele/paaerchen/weihnachten/>

Eisenbahnspiel: http://www.weihnachten.machtspass.com/weihnachtsspiel_eisenbahn.htm

OSTERN

Eierkartonhasen basteln



Eine Bastelanleitung hierzu: http://www.kidsweb.de/ostern/eierkarton_hasen/eierkartonhase_basteln.html

Ostergrußkarten basteln

1. Flauschiger Osterhase

Ein DIN A5 Kärtchen in der Mitte falzen.

Sehr flauschigen Teddystoff kaufen (muss nicht braun sein).

Die Form eines Hasen (kann auch ein Ei, Blume etc. sein) ausschneiden und auf die Vorderseite kleben.

Unbedingt einen durchsichtigen Umschlag nehmen (gibt es in vielen Farben), damit die flauschigen Ostergrüße schön zu erkennen sind.

2. Osterkarten mit Kartoffeldruck

In eine große Kartoffel wird ein Keksausstecher gedrückt (z.B. Hase, Blume, Hahn etc.)

Alles Überstehende mit scharfem Messer abschneiden.

Den entstandenen Stempel mit Farbe eurer Wahl einpinseln.

Fertig gekaufte Kärtchen oder im beliebigen Format zugeschnittenen Fotokartons mit dem Kartoffelstempel bedrucken.

Lämmer, Eier und Enten aus Reiswaffeln



Wie diese gemacht werden, wird hier erklärt:

http://www.kidsweb.de/ostern/reiswaffelschaf/popkorn_reiswaffellamm.html

Hasen und Osternester aus Hefeteig



Grundrezept Hefeteig:

500 g Mehl, 1/8 – 1/4 l lauwarme Milch, 1 Würfel frische Hefe, 100 g Margarine, 100 g Zucker, 1/2 TL Salz, 1 EL Öl, Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 - 2 EL Milch.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas lauwarme Milch und einen Teelöffel Zucker über die Hefe geben und diesen Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. Danach den Hefeteig gut durchkneten und in 2 Teigrollen teilen und daraus Hasen formen. Als Augen Rosinen einsetzen. Für die Osternester die Rollen zusammen drehen und am Ende zu einem Kranz binden. In der Mitte ein Loch lassen und ein kleines Glas mit backen. In das Loch kommt später ein gekochtes Ei. Das Eigelb mit Milch verquirlen und die Hefeteile bestreichen. Bei 225 Grad etwa 35 Minuten backen.

teilweise aus Karin Winkel: Meine allerbesten Backrezepte. Bassermann Verlag 1989, S. 25.

Osterlämmer backen

Für den Teig:

Für eine große Lammform: 170 g. Butter, 120 g. Zucker, 1 TL Vanillezucker, 175 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 mtl. Eier, 1/2 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), Semmelbrösel.

Für 3 kleine Lammformen: 70 g. Butter, 60 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 75 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 Ei, 1/4 Zitrone (Saft und Schale), Semmelbrösel, evt. Puderzucker

Zubereitung: Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben. Zitrone abreiben, Saft auspressen und unter den Teig geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und einrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form geben und bei 180 Grad backen. Die kleine Form ca. 30 Minuten, die große Form ca. 50 Minuten backen. Wenn man mag, mit Puderzucker bestäuben.

Rätsel

In dem Wort Ostern sind mindestens fünfzehn Worte versteckt. Findest Du sie?

Lösung:

ER-ERNST-NEST-NOT-ROSTEN-REST-OSTEN-SORTE-STERN-TON-TOR-ROSE-ROST-ROT-REST

Quelle: Anne Braun (Hg.) / Anne Ebert: *Das bunte Frühlings- und Osterbuch für Kinder*. Arena-Verlag 1995.

Er baut kein Nest, er baut kein Haus,
legt Eier, brütet sie nicht aus,
das lässt er andere tun, der Schuft,
wobei er seinen Namen ruft.

Wer ist das?

Lösung: Der Kuckuck

Quelle: Svenja Drewes: *Wer hat sich da im Gras versteckt?* Carlsen-Verlag 2010.

Eierspiele für drinnen und draußen

Wo steckt das Ei?

(ab 3 Spieler)

Dazu braucht man mehrere hart gekochte Eier.

Mit einem Auszählvers wird bestimmt, welches Kind zum Eiersucher ernannt wird. Es dreht sich mit dem Gesicht zur Wand. Die anderen Kinder stellen sich in einiger Entfernung nebeneinander auf. Dabei geben sie das erste Ei hinter dem Rücken von einem Kind zum anderen weiter und singen dabei im Chor: „Eins, zwei, drei, wo steckt das Ei?“ Bei dem Wort „Ei“ darf sich der Eiersucher umdrehen. Das Ei wird nicht mehr weitergegeben. Kann der Eiersucher an der Haltung oder am Gesicht eines der Kinder erraten, wer das Ei in der Hand hält? Hat er richtig geraten, darf er das Ei behalten und wird abgelöst.

Quelle: Anne Braun (Hg.) / Anne Ebert: *Das bunte Frühlings- und Osterbuch für Kinder*. Arena-Verlag 1995.

Eierwettrollen

(beliebig viele Spieler)

Dazu braucht man pro Spieler ein hart gekochtes Ei.

An einer abschüssigen Stelle im Garten oder in einem Park lassen alle Spieler ihre Eier hinunterrollen. Wessen Ei am weitesten rollt, der bekommt einen Punkt.

Quelle: Anne Braun (Hg.) / Anne Ebert: *Das bunte Frühlings- und Osterbuch für Kinder*. Arena-Verlag 1995.

Eierticken

Das Eier-Ticken ist ein sehr altes Spiel. Man braucht hart gekochte Eier und zwei Spieler. Jeder nimmt ein Ei in die Hand und tickt – entweder mit der Spitze oder mit der runden Seite gegen das Ei des andern. Derjenige, dessen Ei heil bleibt, hat gewonnen.

Spiel „Fang das Ei!“

Jeder Spieler bekommt ein hart gekochtes Ei, um das ein Faden gebunden wird. Das geht am besten, wenn man den Faden mit Klebestreifen fixiert, damit er beim Verknoten nicht verrutscht. Alle Mitspieler halten ihre Fäden fest. Der "Fänger" zählt bis drei und versucht dann blitzschnell, eine Kunststoffschüssel über die Eier zu stülpen. Jeder hat aber ganz schnell an der Schnur gezogen! Wessen Ei nicht flott genug ist und unter der Schüssel landet, scheidet aus.

Spiel „Löffelrennen“

Jeder Teilnehmer bekommt einen Esslöffel auf dem ein Osterei liegt. Die Teilnehmer stellen sich nun an einer Linie auf und müssen mit dem Löffel in der Hand, mit ausgestrecktem Arm bis zum Ziel rennen. Je nachdem kann man die Strecke durch Hindernisse zum durchkrabbeln oder überspringen noch erschweren. Sieger ist natürlich, wer mit seinem heilen Ei zuerst ins Ziel kommt.

Spiel „Eierblasen“

Beim Eierblasen sitzen alle Mitspieler um einen Tisch. Die Unterarme werden auf die Tischkante gelegt und in die Mitte des Tisches wird ein ausgeblasenes Osterei gelegt. Auf ein Kommando beginnen die Spieler zu pusten. Durch das Pusten soll verhindert werden, dass das Osterei die Unterarme berührt und gleichzeitig bei einem anderen Mitspieler an die Unterarme rollt. Jede Berührung wird mit einem Minuspunkt gezählt. Nach fünf oder zehn Minuspunkten muss der Spieler ausscheiden oder ein Pfand in Form eines österlichen Geschenks abgeben.

Online-Spiele zu Ostern

<http://www.blinde-kuh.de/ostern/osterspiele.html>

ERNTEDANK



Salzteigkörbchen zu Erntedank formen. Anleitung unter:

http://www.kidsweb.de/schule/kidsweb_spezial/ernte_dank_spezial/salzteigkorb/salzteigkoerbchen.html

Auf der Internetseite www.kidsweb.de gibt es ein „Erntedank-Special“ für Kinder mit Erntedankquiz, einem Gottesdienstvorschlag, Bastelideen, Texten und Erntedankmandalas:

http://www.kidsweb.de/schule/kidsweb_spezial/ernte_dank_spezial/ernte_dank_spezial.html

Erntedank-Memory

Material:

26 Pappbecher (oder noch mehr)

13 x 2 geerntete Materialien, z.B. Früchte /Gemüse/ Bonbons (besonders gut eignen sich z.B. Kirschen, Nüssen, kleinen Äpfeln, Tomaten, Erbsen, Bohnen, ...)

Unter jeden Becher kommt dann eine Frucht, und dann geht es los, wie beim normalen Memory. Wer findet die meisten passenden Früchte?

Gemüse- und Obstsorten raten

Von möglichst vielen Gemüse- und Obstsorten werden kleine Stückchen aufgeschnitten. Einem Kind werden die Augen verbunden. Es bekommt ein Stück Obst oder Gemüse in den Mund gesteckt und muss erraten, um welche Sorte es sich handelt.

Ein weiteres Spiel besteht darin, die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten mit verbundenen Augen zu ertasten und zu riechen.

ST. MARTIN

Papiertütenlaterne – zum Basteln auch für jüngere Kinder geeignet



Eine genaue Bastelanleitung hierzu unter: <http://www.heiliger-martin.de/laternen/laternenbasteln/index.html>

Windlicht



Man braucht: 1 leeres Marmeladenglas, bunte Transparentpapierreste, Kleister, 1 Teelicht.

So wird's gemacht: Für das Windlicht benutzt man ein leeres Marmeladenglas mit möglichst großem Durchmesser und bunte Transparentpapier-Reste. Das Transparentpapier wird in kleine Schnipsel gerissen und mit Kleister auf das Glas geklebt. Nun kommt noch ein Teelicht hinein – und fertig ist ein wunderschönes Windlicht.

Eckige Papplaterne mit Bildvorlagen – zum Basteln ab ca. 7 - 8 Jahren geeignet

Eine genaue Bastelanleitung hierzu unter:

http://www.heiliger-martin.de/laternen/laternenbasteln/eckige_papplaterne.html



Weitere Bildvorlagen zu dieser Laterne unter: <http://www.heiliger-martin.de/laternen/bildvorlagen/index.html>

Eine interessante Erklärung zur Farbgebung dieser Laterne, die den Bezug zur Martinslegende aufzeigt, ist hier zu finden: <http://www.heiliger-martin.de/laternen/farbsymbolik/index.html>

Weckmann und Martingans aus Hefeteig



Rezept zu den Weckmännern hier (für die Gänse kann der gleiche Grundteig verwendet werden):

1 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Zucker, 1/8 l Milch, 300 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 80 g weiche Butter, 2 Eigelb, 1 Messerspitze Safranpulver, Eigelb zum Bestreichen, Korinthen und Tonpfeifen zum Verzieren.



Hefe und Zucker mit der lauwarmen Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, an den Rand Zucker, Salz, Butter, Eigelb und Safran geben und von der Mitte aus mit der Hefe verrühren und alles gut durchkneten. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Männerfiguren ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Korinthen als Augen und Knöpfe einsetzen und die Tonpfeife längs in das Männchen drücken. Die Figuren noch etwas gehen lassen und dann 15 - 18 Minuten bei 175 - 200° C hellbraun backen.

Martinsschimmel-Spiel

Die Kinder sitzen im Kreis zusammen. Einer ist der Oberschimmel Trippel-Trappel mit seinem weißen Fell. Er hat eine Dose mit Creme in der Hand. Alle anderen heißen Trippel und bekommen eine Nummer. Dann beginnt der Oberschimmel das Spiel. Er sagt zum Beispiel: „Ich bin der Trippel-Trappel und habe noch keinen Flecken. Dritter Trippel, wie viele Flecken hast Du?“ Der dritte Schimmel antwortet: „Ich bin der dritte Trippel und habe noch keinen Flecken. Zweiter Trippel, wie viele Flecken hast du?“ Macht ein Trippel einen Versprecher, bekommt er vom Oberschimmel Trippel-Trappel mit Creme einen Flecken ins Gesicht getupft.

Quelle: Regina Bestle-Körfer / Annemarie Stollenwerk: Laternenfest und Lichtermeer. Mit Kindern Sankt Martin feiern. Sauerländer-Verlag 2009.