

Elternbrief für die Hortkinder

Hallo liebe Hortkinder und Familien!

Leider hat uns die Pandemie schon wieder eingeholt und alles verändert....

Damit wir weiterhin Kontakt mit euch halten können, schicken wir auch diesmal Ideen für zu Hause.

Wir freuen uns sehr, wenn wir etwas von euch hören!

Mittwoch, 31.03.2021

Osterhase im Tontopf

Du brauchst: 1-2 Filzkugeln in verschiedenen Größen .

Einen passenden Tonblumentopf.

Filz in weiß, grau oder braun.

Grünen Filz als Wiese im Tontopf.

Wasserfarben zum Bemalen des Tontopfes.

Wie Du die Hasen gestalten kannst, siehst Du im **Anhang**.

Donnerstag, 01.04.2021:

Hasengeschichte „Weißt Du eigentlich, wie lieb ich Dich hab!“

Lies die Geschichte doch Deiner Familie vor!

Geschichte ebenfalls im **Anhang**

Freitag, 02.04.2021

Für das Osterfrühstück am Sonntag, kannst Du „Kressetrolle“ anfertigen.

Auch diese Anleitung findest Du als Anhang.

Samstag, 03.04.2021:

Wie wär´s mit Backen? Passend zu Ostern: ein [Spiegeleikuchen](#)

Hier das Rezept:

Zutaten für den Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

¼ Liter Milch

½ Päckchen Vanillepudding

100 g Creme Fraiche

½ Dose Aprikosen

2 EL gehackte Pistazienkerne

Zutaten für den Guss:

250 ml Aprikosensaft

1 Päckchen Tortenguss (klar)

Zubereitung:

Margarine cremig rühren, Zucker und Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver unter die Masse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und zunächst bei ca. 175 Grad 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen.

Creme Fraichè unterrühren. Die Masse fleckenartig (als Eiweiß) auf dem Kuchen verteilen, dann 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Nach dem Abkühlen die abgetropften Aprikosenhälften als „Eigelb“ auf das „Eiweiß“ legen.

Mit den Pistazien bestreuen.

Aprikosensaft mit Wasser auf 300 ml auffüllen und nach Anweisung einen Tortenguss herstellen.

Den Guss über den Kuchen geben.

Sonntag, 04.04.2021

Endlich ist Ostern! Heute kannst du mit deinen Eltern den **Frühstückstisch** besonders schön **decken**.

Vergiss auch nicht deine angepflanzte Kresse (wenn sie schon groß genug ist) und deinen Spiegeleikuchen dazuzustellen.

Lasst es euch schmecken!

Für danach wünschen wir dir und deiner Familie ganz viel Spaß beim Eier suchen!

Ostermontag, 05.04.2021

Heute darfst du dich **entspannen**. Mach doch mit deiner Familie einen langen Frühlings-Oster-Spaziergang z. B. an der Wertach.

Wenn du hübsche Blumen oder andere schöne Motive findest, kannst du uns gerne ein Foto schicken.

Wenn Du ansprechendes Naturmaterial findest, nimm es mit nach Hause, dann kannst Du morgen Frühlingsbilder gestalten

Dienstag, 06.04.2021

Gestaltung des Frühlingsbildes mit den gesammelten Naturmaterialien

z. B. Steine zu einer Blume legen und auf ein buntes Plakat kleben

Mittwoch, 07.04.2021

Heute ist **Experimentieren** angesagt.

Wetten, dass wir einen mit Wasser gefüllten Tiefkühlbeutel durchlöchern können, ohne dass Wasser verloren geht!!

Probiere es doch mal selber aus.

*(Die Lösung findest Du wie immer in einem **Anhang**).*

Donnerstag, 08.04.2021

Schreib uns einen Brief, wie es Dir geht, was Du alles an Ostern gemacht hast und ob der Osterhase etwas gebracht hat!

Freitag, 09.04.2021

Zum Mittagessen kannst Du mit Deiner Familie einen **bunten Frühlingsalat zubereiten**. Du kannst alles was euch besonders gut schmeckt hineingeben. Zur Dekoration lege ein paar Gänseblümchen auf den fertigen Salat! Die sind essbar!!

Samstag, 10.04.2021

Das letzte Ferienwochenende bricht an: **Kreiere viele Gänseblümchen!** Aus Papier, malen, schneiden, aus Stoff, aus Steinen, aus Watte,

Sonntag, 11.04.2021

Hoffentlich beginnt morgen die Schule und der Hort wieder!

Bereite Dich darauf vor und **übe** das **Einmaleins!!!** 😊

Wir hoffen, dass dir unsere Ideen gefallen und du Spaß daran hast sie umzusetzen. Wenn du Lust hast kannst du uns sehr gerne auch wieder Fotos schicken.

Wir freuen uns von dir zu hören!

Schöne Ostern für dich und deine Familie wünscht:

Das Schönbach Team