Oktober/November/Dezember 2016

Liebe Kinder, liebe Eltern und Freunde,

viel ist passiert. Vor Ort haben wir so einiges erlebt, von dem wir euch hier in unserem Newsletter berichten wollen. Viel Spaß beim Lesen!



Personelle Veränderungen:

Leider mussten wir uns von Frau Nebendahl verabschieden. Nach langem Überlegen und schweren Herzens hat sie uns zum November verlassen.

Wir wünschen Frau Nebndahl alles erdenkliche Gute auf ihrem weiteren Weg, viel Freude und Liebe im Leben und jeden Tag einen glücklichen Moment.

Am 01.12.2016 durften wir Frau Kuhlmann als neues Teammitglied begrüßen. Sie hat die Affenbande übernommen und ist gemeinsam mit Frau Henkel in der 2c. Wir freuen uns auf eine spannende, ereignisreiche und lustige Zeit mit ihr.

Ganz herzlich möchte ich mich bei Herrn Cutshaw bedanken. Er hat uns in der Zeit des großen Personalmangels immer zuverlässig, flexibel und hochengagiert unterstützt.

* * * * *

* * * * *

So froh wir waren Frau Lucas nach ihrer "Babyzeit" wieder bei uns im Team begrüßen zu dürfen, ist es jetzt schon wieder Zeit Abschied zu nehmen...

Allerdings aus dem freudigsten Anlass den man sich vorstellen kann. Frau Lucas erwartet wieder ein Baby! Wir wünschen ihr eine fantastische Zeit und freuen uns wenn sie in 2 Jahren wieder bei uns ist. Dann hoffentlich etwas länger;-)





<u>Kürbísfest</u> 14.10.2016



Um 15:00 Uhr fiel der Startschuss für unser diesjähriges Kürbisfest. Auf dem Programm standen diesmal ein Lagerfeuer mit Stockbrot, Kürbisschnitzen, Kinderschminken und eine Malstrecke für die Kleinen.

Ich persönlich kann leider nicht viel von dem Fest berichten. Ich habe dieses Jahr das Kinderschminken gemacht und muss zugeben, dass ich die Situation absolut unterschätzt habe.

Ich saß völlig ahnungslos in meinem Raum und wartete auf die Kinder. Es kamen auch sofort die ersten 2-3. Aber bereits nach knapp 20 Minuten war ich von einer unfassbaren Menge von Kindern umzingelt, dass ich nichts anderes mehr gesehen habe als Kinder. Gott sei Dank hat eine Mutter meine Notlage erkannt und mir Hilfe organisiert.

So habe ich dann mit Frau Demirel, Frau Stratievski und Andrea die Kinder geschminkt. Gegen 17 Uhr kam uns Frau Hahn auch noch zu Hilfe. Ich hatte allerdings nie das Gefühl, dass die Schlange irgendwann weniger wurde.

Von dem Fest kann ich also nur berichten, indem ich Aussagen und Fakten zusammenfasse.

Das Kürbisschnitzen war fantastisch besucht. Viele hatten das erste Mal in ihrem Leben das Vergnügen einem Kürbis ein Gesicht zu verpassen. Leider waren die Kürbisse zu knapp bemessen bzw. der Hype auf das Angebot war größer als erwartet.

Das von den Eltern gespendete Buffet war wieder wunderbar anzuschauen und natürlich auch sehr schmackhaft.

Am Lagerfeuer herrschte eine entspannte und gemütliche Atmosphäre. Am besten ihr schaut euch einfach die Fotos an. Und Frau Günther, danke fürs Hilfe holen;-)















Hier noch auf mehrfachen Wunsch, weil Sie so unfassbar schmackhaft war, das Rezept der Kürbissuppe:

- 2 Kürbisse (Hokkaido ca. 3 Kilo)
- Ca. 1 Kílo Möhren
- Ca. 1 Kílo Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stück Ingwer
- Wasser
- Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Öl
- Curry
- Papríka
- Und nach Bedarf Geflügelwiener

Alles gut waschen und wenn nötig, schälen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden.

Das Kürbisfleisch (Hokkaido) muss nicht geschält werden), die Kartoffeln und die Möhren werden in einem Topf mit Wasser (1-2 cm bedeckt) gekocht. Mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer würzen.

Nach ca. 20 Mínuten sollte das Gemüse so weichgekocht sein, dass man es problemlos stampfen oder pürieren kann.

Die Zwiebeln werden zusammen mit den Würstchen im Öl angebraten und zu der Suppe gegeben. Mit Curry, Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Ingwer fein raspeln und in die Suppe geben.

Die Petersilie fein hacken und erst kurz vor dem servieren zur Suppe geben oder vor dem Essen auf die Suppe streuen, denn so bleiben der Geschmack und die Nährstoffe erhalten.

Zum "verfeinern" kann man noch Sahne, Kokosmilch oder Creme Fraiche unter die Suppe geben.

Guten Appetít!



So waren unsere Ferien...

Herbstferien



In den Ferien gab es viel zu tun. Sei es die Herbst- und Halloweendekoration in den Häusern zu basteln oder auch Halloween zu feiern.

Getreu dem Motto Spiel und Spaß wurde ein altes Spiel aus dem "Keller gekramt".

Stundenlang konnte man nervenaufreibenden Partien Schiffeversenken zusehen.

Als größere Aktion war der Bauwagen geplant. Doch leider machte uns das Wetter, also der Regen, es nicht leicht unser Projekt umzusetzen. Erst einmal musste der Bauwagen an seinen neuen Platz, doch hatten wir weder ein Auto noch Pferde... Also mussten wir gemeinsam, mit vereinten Kräften diese herausfordernde Aufgabe erledigen.

Nach dem Kraftakt, das von A nach B versetzten, konnten wir unserer Kreativität endlich freien Lauf lassen und mit Sprühlack den Bauwagen neu gestalten. Dabei sind wohl auch neue Graffiti Künstler geboren, die BVG wird sich freuen ;-)

Am Ende der Ferien war es dann geschafft und der Bauwagen sieht nun schön bunt aus.

Frau Lucas



Gruhuuuuseliges Backen

Für unser Buffet zu Halloween, ließen wir es uns natürlich nicht nehmen selbst Hand anzulegen. Also machten wir uns ran einen gruseligen Friedhofskuchen zu backen. Besonders Spaß hat das Verzieren der Geister und Grabsteine gemacht. Naja und nachher natürlich auch das Verzehren des Kunststückes.

Frau Seifert

Wer Lust hat, ihn nach zu backen, hier das Rezept:

Fantakuchen

Zutaten

2 Tasse/n Zucker

3 Tasse/n Mehl

1 Tasse Öl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Tasse Fanta

4 Ei(er)

1 Príse(n) Salz

Alle Zutaten verquirlen. Auf einem gefetteten Backblech oder in einer Springform verteilen und bei 180°C 40 - 45 Minuten backen, in der Springform etwas länger (Stäbchenprobe).

Für den "Rasen" haben wir Kokosraspeln mit grüner Lebensmittelfarbe gefärbt und auf dem abgekühlten Kuchen verteilt. Die Geister sind kleine Schaumküssen, welche Gesichter aus Zuckerschrift bekommen haben. Ebenso wie die Grabsteine, welche in diesem Fall Pfefferminzplättchen sind.





Halloween-Feier

Am 21.10.16 fand unsere vorverlegte Halloween-Feier statt. Der gesamte Freitag wurde dem Fest gewidmet. Angefangen damit, dass fast alle Kinder und Erzieher sich kostümiert haben, wie es auch in den USA der Brauch ist. Nach dem Frühstück begann das Grusel-Kino für Groß und Klein, natürlich inklusive selbstgemachtem Popcorn. Diejenigen, die kein Interesse an dem Film hatten, konnten sich im Gruppenraum von Frau Seifert schminken lassen. Nach dem Film bekamen die größeren Kinder (ab 10 Jahren) eine Führung durch den "Bechsteiner-Horror-Dungeon", eine einzigartige Führung durch die Gemäuer unter der Schule. Nur mit Knicklichtern ausgerüstet galt es in dreier Grüppchen unter gruseliger Soundkulisse drei Gemälde zu finden. Natürlich hatten wir auch den ein oder anderen gemeinen Schocker parat;-)

Im Anschluss daran gab es noch eine weitere Runde Grusel-Kino, ebenfalls für die größeren Kinder. Währenddessen ist die Warteliste an Kindern, die sich von Frau Seifert schminken lassen wollten, auf über 30 Kinder angewachsen.

Als Vesper gab es ein großes, mit den Kindern vorbereitetes Grusel-Buffet. Von "blutigen Würstchen-Fingern", über "Popel & Hirn - Götterspeise" bis hin zum "Friedhofskuchen" war alles dabei. Im Anschluss daran gab es noch eine Kostümwahl, bei der die Kinder die tollste Verkleidung unter Jungen und Mädchen kürten. Zum krönenden Abschluss gab es noch eine kleine, improvisierte Runde Stopptanz zu Gruselmusik.

Herr Meinicke





Der Bauwagen

Endlich hat es aufgehört zu regnen, das heißt wir können mit dem Bauwagenprojekt beginnen.

Nun war die Frage, wie bekommen wir ihn von A nach B?

Alleine die Stützen, welche hochgezogen werden müssen um ihn zu bewegen, stellten uns vor eine große Herausforderung. Die Schrauben waren a) verrostet und benötigte b) ein Werkzeug, welches wir auch nach zwei Tagen suchen nicht fanden. Gott sei Dank hat der Hausmeister es geschafft die Schrauben mit einer Zange zu lösen, so dass die Stützen eingefahren werden konnten.

Und jetzt war Teamarbeit gefragt! Gemeinsam mit den Kindern wurde gezogen und geschoben, manövriert und gelenkt. Es war ein unfassbarer Kraftakt, welcher alle Beteiligten ins Schwitzen brachte. Aber die Mühe hatte sich gelohnt, nach gut einer halben Stunde stand er dort, wo er hin sollte.

Und eins ist sicher, wir - die Bechsteiner, sind unfassbar stark und gemeinsam können wir alles schaffen!!

Und nun war es an der Zeit, dass alte verblichene und nicht sehr ansehnliche "Ding" in etwas zu verwandeln, in dem man gerne seine Zeit verbringen mag.

Also alte Sachen angezogen, Mundschutz auf und los geht das fröhliche Sprayen. Die Kinder und auch Erzieher haben sich große Mühe gegeben und ich find, die Veränderung ist grandios!

Frau Seifert









Die kreativen Varianten unserer Vesper-Runden

Freitagsvesper

Jeden Freitag gibt es eine besondere Vesper. Gemeinsam mit den Kindern wird sie zubereitet. Mal werden Waffeln gebacken und die "Süßen" unter uns und die Kinder, die es lieber herzhaft mögen, freuen sich über die Blätterteigtaschen mit Schafskäsefüllung. Stolz wird dann in der Veser-Runde berichtet, wie viel Arbeit und auch Spaß es gemacht hat, alles gemeinsam vorzubereiten. Schön ist es zu sehen, wie es den anderen schmeckt.

Frau Lucas



Auch sonst ist unsere Vesper spannend und vielseitig. Hier werden nicht nur tagesaktuelle Themen besprochen, sondern manchmal gibt es auch sportliche Wettkämpfe, welche einfach so enstehen und für Spaß sorgen.

Und auch in der Spätversper, in der es eher ruhig zugeht, weil nicht mehr viele Kinder da sind, wird es nicht langweilig. So wird diese Zeit z.B. genutzt, um den Vortrag eines Referats für die Schule zu üben.

Und wenn das Wetter es zulässt, findet unsere Vesper auch gerne Outdoor statt. In gemütlicher Runde finden wir uns vor dem Lagerfeuer ein und rösten unser Stockbrot oder wahlweise die Marshmallows über dem Feuer.

Und wem jetzt das Wasser im Mund zusammen läuft, hier unsere Rezepte für die Teigtaschen und das Stockbrot:

Rezept; <u>Blätterteigtaschen mit Schafskäse und</u> <u>Petersilie</u>

Blätterteig Schafskäse Petersilie Backzeit: 15 - 20 Min bei 200 Grad

Den Schafskäse und die Petersilie mit einer Gabel zerdrücken. Nun den Blätterteig in Rechtecke schneiden und je nach Größe und belieben auf einer Seite die Schafskäse-Petersilienmischung geben. Nun den Blätterteig zusammenfalten und mit einer Gabel ringsum verschließen. Die Taschen nun ca. 15 - 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen bis sie gold - gelb sind.

Stockbrot

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

1 EL Zucker

300 ml Mílch, warme

1/2 TL Salz

2 EL Öl

Zutaten vermengen, mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend in 12 Portionen teilen.

An der Feuerstelle die Portionen zu einem ca. 20 cm langen Teigstrang ziehen und spiralförmig um einen Stock wickeln. Den Stock im Abstand von ca. 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut halten.







iQué aproveche!

Enjoy your meal!

Juten otppetit!

Eet smakelijk!

Bon appétit!

Smacznego.

Winterzeit ist Bastelzeit

Wenn es draußen kälter wird und der Wind bläst, ist es drinnen doch am schönsten. Mit einer Tasse Tee schön gemütlich mit Freunden quatschen und dabei schöne Dinge basteln. Wie zum Beispiel; Wuschelpuschel, Perlenketten, Loombänder... ect.



Für die Batelfreunde unter euch, hier noch die Anleitung für den tollen Weihnachtsstern aus leeren Klorollen.

Bastelspaß aus Papprollen

Was kann man nicht alles aus Papprollen machen... Nun haben wir uns was Besonderes einfallen lassen, wunderschöne Sterne.

<u>Anleitung</u>

Du brauchst:
Papprollen
eine große Schere
eine Heißklebbepistole
Sprühlack in Gold, Silber oder anderen Farben
Dekoration (Glitzer oder Perlen)

Nun schneidest Du die Papprollen mit einer großen Schere in ca. 1 cm breite Streifen. Je nach Form des Sterns, benötigst Du 12 bis 24 Streifen. Als erstes werden 6 Streifen in Form einer Blume zusammen geklebt. Nun kannst Du individuell schauen, welchen Stern Du basteln möchtest. Wenn alles zusammen geklebt ist, besprühst du den Stern mit Farbe. Nach einer kurzen Trocknungszeit kannst du Deinen Stern gestalten. Viel Spaß beim nach machen...





Unsere Geburtstagskinder Im Oktober/November/Dezember

Lína Elísabeth Yago Mía-Sophíe Alína Laura T. Leyla Nur Lala Amína















Die Bechsteiner hoffen, dass ihr Alle gut in das neue Jahr gekommen seid und freuen sich, auf all das, was uns 2017 gemeinsam erwartet.

