



Kinderseite

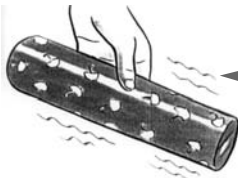
VON UTE SCHAFER

Es regnet Pistazien!

Dazu brauchst Du:

- Pappkern einer Küchenrolle
- Nägel mit flachen Köpfen (2,5 cm lang)
- Pistazienschalen oder Kieselsteine
- Buntpapier
- Kreppband
- Alleskleber
- Schere

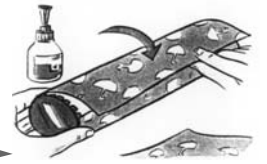
3. Fülle die „Regentropfen“ in die Rolle. Das können Pistazienschalen oder kleine Kieselsteine sein. Wenn „alle“ Regentropfen drin sind, klebst du den zweiten Kreis am anderen Ende der Rolle fest.



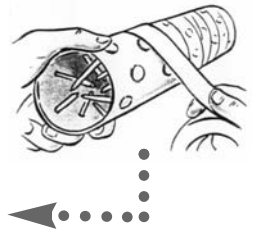
2. Schneide zwei Kreise aus Buntpapier aus. Sie sollten etwas größer als die Öffnung der Papprolle sein. Die Ränder der Kreise schneidest du sternförmig ein und klebst einen Kreis an dem gezackten Rand auf die Papprolle.



4. Damit die Rolle schöner aussieht, schneidest du ein Stück Buntpapier von der Größe der Rolle aus und klebst es auf.



5. Jetzt kannst du es regnen lassen. Dazu hältst du die Rolle in der Hand und drehst sie langsam. Wenn es draussen schön ist, kannst du deine Eltern mit dem Regenmacher ganz schön verwirren. Wecke sie morgens auf, drehe den Regenmacher und schon denken sie, es regnet!



Der Zaunkönig

Volksgut

Die Katze saß im Nesselbusch,
im Nesselbusch verborgen,
da kam der kleine König raus
und wünscht ihr guten Morgen.

Das Birkenbäumchen

Textfassung: Dorothee Kreusch-Jacob
Melodie: Aus Rußland



Wer wird wohl ein Zweiglein abbrechen,
von dem grünen Lockenschopf abbrechen? Ljuli...

Heut will ich mir ein Zweiglein schneiden,
von der weißen Birke mir abschneiden, ljuli...

Aus dem Zweiglein mach ich mir ein Pfeifchen,
mach ich mir ein wunderschönes Pfeifchen, ljuli...

Auf dem Pfeifchen will ich dann spielen,
viele Lieder will ich für dich spielen. Ljuli...

Kinderleichtes Vollkornbrot:

Zutaten:

- 1 Packerl Trockengerm
- 1/2 TL Honig
- 500ml lauwarmes Wasser
- 350g Dinkel
- 150g Roggen
- 2 TL Meersalz
- 2 EL Apfelessig
- 75g gemischte Saaten (Sonnenblumen, Sesam, Mohn, Leinsamen, Kürbiskerne)
- je 1/4 TL gem. Koriander, Kümmel und Fenchel

Zubereitung:

Germ und Honig in der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen. Ca. 10 min. quellen lassen. Dinkel und Roggen in der Getreidemühle fein mahlen, mit Salz, Apfelessig, den Saaten und Gewürzen in einer Schüssel mischen. Germgemisch sowie restliches Wasser zugeben und das Ganze zu einem Teig verrühren. Den Teig nicht ruhen lassen, sondern sofort in eine eingefettete und mit Sesam ausgestreute Kastenform füllen. Das Brot bei 200°C etwa 75 min. backen. Den Rand des Brotes mit einem Messer aus der Form lösen und das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mai

Volksgut

Nachtigall und Lerche,
zaunkönig und Sperling,
Rotkehlchen und Amsel.



Ein Lied fliegt zum andern,
die Bäume tragen weite Kleider,
der Wind läutet wie Blumen,
die Bienen haben goldne Schuhe.

