



KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Kinderkrippe KlangFarben
Kazmairstraße 25





KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Willkommen zu unserem 1.
Newsletter!

Liebe Eltern, liebe Kinder, liebe interessierte große und kleine Leute!

Wir wollen die digitale Möglichkeit nutzen, um Sie und euch regelmäßig über Neuigkeiten aus unserer Einrichtung zu informieren, Ein- und Ausblicke zu unserem Krippenalltag zu geben.

Wir sind gespannt über Ihre Rückmeldungen und nehmen Anregungen sehr gerne entgegen.

Wir freuen uns auf einen gelungenen Austausch!

Ihr KlangFarben-Team

Inhaltsverzeichnis

1. Gedicht: Die drei Spatzen
2. Rezept: Futterringe
3. Neue Turngeräte für unsere Kinder
4. Rezept des Monats

Gedicht: Die drei Spatzen

In einem leeren Haselstrauch,
da sitzen drei Spatzen Bauch an Bauch.
Der Erich rechts und links der Franz
und mittendrinn der freche Hans.
Sie haben die Augen zu, ganz zu,
und obendrüber, da schneit es hu!
Sie rücken zusammen dicht, ganz dicht.
So warm wie der Hans hat's niemand nicht.
Sie hören alle drei ihrer Herzlein Gepoch.
Und wenn sie nicht weg sind, so sitzen sie noch.

Christian Morgenstern



Abbildung aus: „Reime, Gedichte, Geschichten für den Kindergarten.“ mit Zeichnungen von Eva Hinze, Volk und Wissen
Volkseigener Verlag Berlin, 1975

Rezept: Futterringe

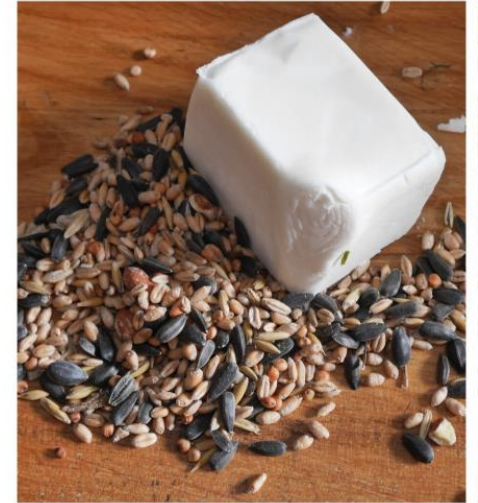
Viele Kinder freuen sich, wenn sie im Winter die Vögel füttern und sie beim Fressen beobachten können. Natürlich können Sie gekaufte Meisenknödel oder andere Leckereien im Außengelände für Vogelarten aufhängen, die bei uns überwintern – oder einfach mit den Kindern gemeinsam eigene Futterringe herstellen!
Dieses Angebot ist für alle Altersgruppen geeignet, da die Kinder ohnehin Hilfe benötigen.

Material:

Rindertalg oder Pflanzenfett
eine Form zum Einfüllen des Fettes, z.B. ein kleiner Joghurtbecher.
Samen, fertige Futtermischung, Trockenfrüchte wie z.B. Rosinen
ein Stück dickere Kordel

So geht's:

Das Fett in einen Topf geben und schmelzen lassen. Dann die Masse in die Form gießen und die Körner, Früchte, Samen und Kerne unterrühren. Wenn das Fett wieder ausgekühlt ist, kann die Form kurz in heißes Wasser gehalten werden und schon lässt sich die Futtermasse herauslösen. Anschließend wird der Futterring nur noch mit einer Kordel umwickelt und kann in einem Strauch oder an einen Baum gehängt werden. (Das ist hygienischer als wenn nur die Futterkörner ausgestreut werden).

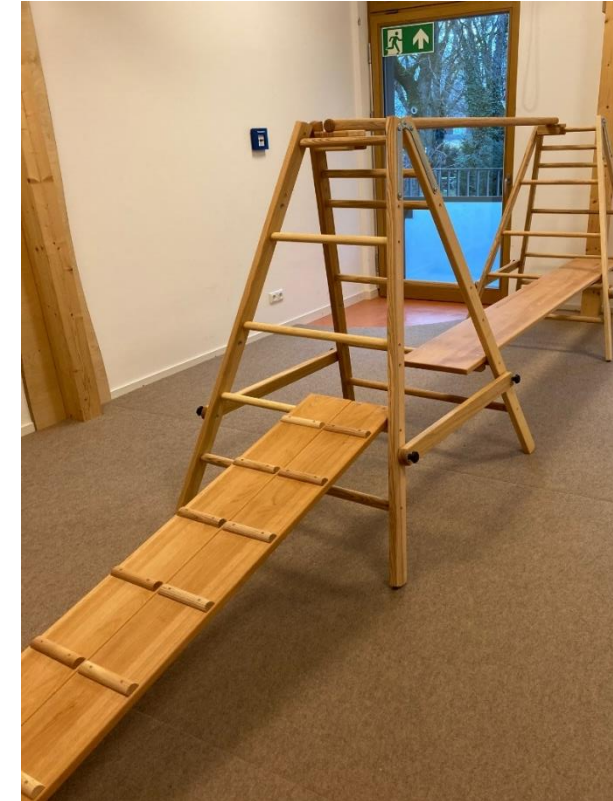


Neue Turngeräte für unsere Kinder

Aus unseren neuen Pikler-Turngeräten lassen sich immer wieder neue Kletterlandschaften zusammenbauen.

So werden wir den aktuellen Bewegungsbedürfnissen der Kinder gerecht. Wir bauen die Kletterlandschaften nach Alter und Entwicklungsstand der jeweiligen Kinder auf und lassen sie ihre motorischen Fähigkeiten erkunden. Dabei erfahren die Kinder, wie sie sich geschickt an den Turngeräten bewegen: wo muss ich meinen Fuß, meine Hand hinsetzen, um mich gut festzuhalten; wie kann ich Höhenunterschiede überwinden und selbstwirksam tätig werden? Die Kinder werden wiederholt herausgefordert, mutig und neugierig zu agieren, was ihrem Drang nach Erkunden und ausprobieren unterstützt. Diese Selbstwirksamkeit stärkt den Aufbau des Selbstvertrauens.

Zusätzlich fördern motorische Aktivitäten das Zusammenspiel der beiden Hirnhälften und geben auch anderen Sinnen Impulse: Sehen, Hören, Gleichgewichtssinn, Sprache...



Rezept des Monats Januar: Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit, ca. 30 Minuten:

1 Aubergine
1 Zucchini
2 Karotten
2 kleine Paprikaschoten (z. B. gelb und rot)
100g Tofu rosso
50g gemahlene Mandeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Öl
1 Dose(n) (850 ml) Tomaten
1 TL Gemüsebrühe
1 TL getr. Oregano
500 g Vollkorn-Nudel
Salz, Pfeffer, Zucker
4 EL geriebener Parmesan

1. Aubergine, Zucchini und Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tofu Rosso etwas zerdrücken.
2. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse im heißen Öl anbraten. Tomaten samt Saft, 1/4 l Wasser, Brühe und Oregano einrühren. Tomaten etwas zerdrücken. Die Soße ca. 15 Minuten offen köcheln und gemahlene Mandeln zugeben.
3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Gut abtropfen lassen!
4. Bolognese abschmecken und sofort mit den Spaghetti anrichten. Mit je 1 EL Parmesan bestreuen!

Guten Appetit!





KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Ihr KlangFarben-Team

