

Experiment:

Eisige Ballons

Wer noch niemals Luftballons eingefroren hat, für den wird es nun aber dringend Zeit!

Dazu braucht man nur:

einige Luftballons

Wasser

Wasser-, Lebensmittel- oder Temperafarben

ein Kuchenblech

Gefrierfach

eine große mit Wasser gefüllte Schüssel

eine Pipette

eventuell Salz



So geht es:

Alle Ballons werden mit Wasser gefüllt und auf das Kuchenblech gelegt, das Ganze für ein bis zwei Tage ins Eisfach oder in den Gefrierschrank geschoben. Wenn sie ganz fest gefroren sind, werden die Ballons wieder herausgeholt und die Ballonhülle entfernt. Und schon hat man die seltsamsten Eis-Luftballon-Skulpturen.

Nun kann man sie in der mit Wasser gefüllten Schüssel schwimmen lassen. Dabei mit der Pipette etwas Farbe auf die gefrorenen Ballons tropfen. Alle Ballons in Bewegung setzen - anstoßen, untertauchen und beobachten, was mit der Farbe passiert.

Und noch etwas kann man versuchen: Gefärbtes Salzwasser auf die gefrorenen Gebilde tropfen. Was passiert?

Man kann auch farbige „Skulpturen“ herstellen, indem man Wasser einfärbt, bevor es gefroren wird.

Wenn man mit Temperafarben gefärbtes Wasser in Ballons füllt, werden sie zu gefrorenen Pinseln, mit denen man sogar auf Papier malen kann.

Super!

Spiel:

Gefährliche Eisbären

Dass Eisbären ziemlich gefährlich sind, das weiß jeder Eskimos. Deshalb flüchtet er auch schnellstmöglich in sein Iglu, wenn ein Eisbär vorbeikommt. Und so geht auch das Spiel, für das sich die Kinder in zwei Gruppen aufteilen.

So wird gespielt:

Eine Gruppe besteht aus den Eskimos. Sie ist um 1 – 2 Spieler (den Spähern) größer als die Iglu-Gruppe. Die Iglus stehen mit gespreizten Beinen im „Schnee“, die Eskimos laufen fröhlich umher, bis ein Späher „Achtung, gefährliche Eisbären!“ ruft. Blitzschnell retten sich die Eskimos, indem sie durch die gespreizten Beine eines Iglu-Spielers kriechen. Sofort schließt sich das Iglu, so dass für den langsamsten Eskimo kein Iglu mehr offen ist. Er ist in der nächsten Runde der neue Späher. Nach ein paar Runden wechseln Eskimos und Iglus die Rollen. Bei einem falschen Alarm, zum Beispiel „Achtung, Schneeflocken!“ oder „Hilfe, Vanilleeis!“ wird der Spieler zum Späher, der fälschlicherweise in ein Iglu geflüchtet ist.

Rollenspiel:

Suche nach dem Nikolaus

Ein Wortspiel

Nur so zum Spaß oder auch als kleiner "Adventsauftritt" vor begeisterten Publikum.

Also, auf die Bühne ... fertig ... und los!

An diesem lustigen Wortspiel können zwei Kinder und ein erwachsener Sprecher (kann natürlich auch ein Kind sein) mitwirken.

Der Sprecher ruft: Aus dem Fenster schau ich raus und suche nach dem Nikolaus.

Kind 1: Ist das seine Zipfelmütze?

Kind 2: Nein, das ist die Kirchturmspitze.

Kind 1: Sieht das wie sein Rucksack aus?

Kind 2: Nein, das ist der Baum vorm Haus.

Kind 1: Sieh dir nur die Stiefel an!

Kind 2: Nein, die gehör'n dem Nachbarsmann.

Kind 1: Dort, sein Bart so lang und weiß!

Kind 2: Nein, das ist ein Zapfen ganz aus Eis.

Alle zusammen: Aber dort, da winkt uns einer zu. St. Nikolaus, das bist ja du!



Rezept:

Letterbanket - Buchstabenkuchen

Ein Rezept aus Holland

In den Niederlanden backen die Familien zur Weihnachtszeit kleine Kuchen in Form von Buchstaben.

Jedes Familienmitglied bekommt je einen Kuchen in der Form des Anfangsbuchstabens seines jeweiligen Vornamens.

Zutaten:

400 g Blätterteig

200 g Marzipan

1 Ei

Backpapier

So geht es:

Den Blätterteig auftauen bis er weich ist. Anschließend zu einem 4 cm breiten und 2 cm dicken Streifen ausrollen.

Aus dem Marzipan eine dicke Wurst rollen und auf den Teigstreifen legen. Nun den Teig um das Marzipan schlagen, die Ränder mit Wasser bestreichen und diese Stellen fest zusammendrücken.

Die entstandene Blätterteigwurst in Stücke schneiden, aus denen nun wiederum dünne Würstchen gerollt werden.

Anschließend werden daraus die entsprechenden Buchstaben hergestellt. Muss ein Buchstabe aus mehreren Teilen zusammengesetzt werden, sollten die Enden fest zusammen gepresst werden.

Die fertigen Buchstaben mit Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Ganze bei 200°C ca. 25 bis 30 Minuten durchbacken – rausnehmen und fertig!