



**DIASPORAH AUS**

BIETENHAUSEN e.V.

## Mut -mach Post Viel Zeit zuhause mit der Familie

Wir begleiten dich und deine Familie zuhause. Wir wissen, dass es manchmal langweilig und auch unruhig beim engen Zusammenleben sein kann. Du weißt, du kannst jederzeit über Handy (Whats app oder Anruf) Kontakt zu uns die Mitarbeitenden im Diasporahaus aufnehmen. Auch wir werden uns regelmäßig bei dir/euch melden und uns erkundigen wie es allen geht und was wir für dich /euch Gutes in dieser aktuellen gesellschaftlichen Situation tun können.

Wir haben für diese Woche Angebote:  
wie eine Bastelidee, ein Spiel, eine Geschichte eine kreative Aufgabe oder ein kleiner Gedankenimpuls für den Tag für euch zusammengestellt.



Bleibt gesund und fröhlich

Viele Grüße  
euer Mobiler  
Dienst

Heike Kerstädt und  
Yvonne Trisch

Idee aus dem

Positiv zu denken bedeutet nicht,  
dass man immer glücklich  
sein muss. Es bedeutet,  
dass man auch an  
schweren Tagen weiß,  
dass es wieder bessere  
und großartige Tage gibt.



*Zeitblüten*

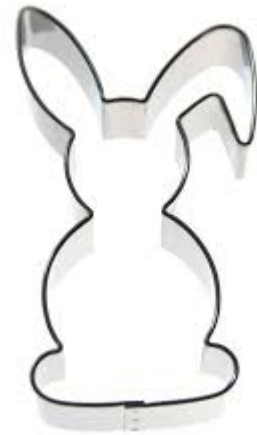
Internet: <https://www.nummergegenkummer.de/kinder-und-jugendtelefon.html>  
<https://www.zdf.de/kinder/logo>

# Backen leicht gemacht

## Mürbteig-Osterhasen

### Ihr braucht (für 40 - 50 Plätzchen):

- 250 Gramm weiche Butter
- 100 Gramm Puderzucker oder Zucker
- 1 Eigelb für den Teig
- 100 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln wenn man hat
- 350 Gramm Mehl
- 1 Eigelb zum Bestreichen der Hasen



### Und so geht's:

Butter zusammen mit Puderzucker und einem Eigelb schaumig rühren. Gemahlene Haselnüsse und Mehl unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher in Hasenform die Osterhasen ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das zweite Eigelb verquirlen und Hasen damit bestreichen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und Hasen circa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



## Schleuderball

### Ihr benötigt

Zeitungen

Stoffreste

Schnur

Krepp-Papier



### Und so geht's:

Aus Zeitungspapier eine Kugel formen. Das Krepp-Papier in Streifen schneiden und die Streifen dann um die Zeitungspapierkugel legen. Den Stoffrest über die Kugel mit Kreppbändern legen. Mit einer Schur fest zubinden. Nach draußen gehen. 😊 Die Bälle an der Schnur schleudern und durch loslassen werfen. Das Krepp-Band bildet dabei nicht nur einen schönen Schweif, es macht auch ein surrendes Geräusch.

## Bewegungsspiele/Übungen

### Yoga

Mach mal alle Bewegungen nach und dann fühle wie es dir geht!



### Topfschlagen

- Anzahl Spieler: 4 - 16
- Spiel-Zubehör: Kochtopf, Holzlöffel, Schal, kleine Süßigkeiten
- Spieldauer: bis 30 Minuten
- Kategorie: Indoorspiel, Spiele für den Kindergeburtstag

#### Spielanleitung für "Topfschlagen (2-10 Jahre)"

Ein Kind kriegt die Augen verbunden und sucht auf den Knien nach dem Topf, indem es mit dem Löffel schlägt. Die anderen helfen mit "Heiß"- oder "Kalt"-Rufen. Hat der Sucher den Topf gefunden, gibt es zur Belohnung die Süßigkeit, die darunter liegt



# Mandala



# Ausmalbild

