

„E-K-G Corona-Ideenplan“ vom Haus der Familie Guben e.V.



Für die Eltern-Kind-Gruppe im Children Center „Bunte Vielfalt“

Alle Videos sind nur von der WhatsApp Gruppe für angemeldete NutzerInnen abrufbar.

Wochenplan für den 15.02.-19.02.2021					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spiel,- Kreativ,- und Lernangebote	Rückbildungs- Gymnastik führt Familienhebamme Video-Clip				Schneiden ist keine natürliche Fähigkeit, die Kinder automatisch beherrschen... Anhang 8
	BB: Mathe und Naturwissenschaften Aktionswanne  Anhang 1	BB: Musik Lied „Winterkinder“  Anhang 2	BB: Körper, Bewegung und Gesundheit PEKiP Heben des Kopfes in der Rückenlage  Anhang 3	BB: Sprache, Kommunikation und Schriftkultur „Es fährt ein Schiffchen“  Anhang 4	BB: Darstellen und gestalten Schneemann aus Eierpappen  Anhang 5
Mittag		Gemüse-Kartoffel- Fleisch Brei Anhang 6		Gemüse-Getreide-Brei mit Hackfleisch Anhang 7	



Anhang 1

Aktionswanne



So wird's gemacht:

Toilettenpapier oder Küchenrolle in kleine und große Fetzen gerissen und in ein Plastikwanne gefüllt. Schon kann der Spaß losgehen.

Anhang 2



Liedtext:

Winterkinder

Winterkinder können stundenlang am Fenster stehen
Und voll Ungeduld hinauf zum Himmel sehen
Winterkinder in den Bergen oder an der See
Alle warten auf den ersten Schnee

Sie wollen nicht immer nur durch grauen Nebel schauen
Sie wollen lieber einen großen Schneemann bauen

Winterkinder können stundenlang am Fenster stehen
Und voll Ungeduld hinauf zum Himmel sehen
Winterkinder in den Bergen oder an der See
Alle warten auf den ersten Schnee

Sie träumen vom Schlittschuhlaufen und der Rodelbahn
Und davon, endlich wieder Schuss ins Tal zu fahren
Winterkinder können stundenlang am Fenster...

Anhang 3

PEKiP Anregung

Heben des Kopfes in der Rückenlage



So wird's gemacht:

Wir bieten jeder Hand des Babys unseren Zeigefinger. Wenn das Baby unsere Finger erfasst hat, kann es dabei aus der Rückenlage den Kopf heben und sich durch die eingeleitete Bewegung der Mutter hochziehen. Anfangs beugt das Baby dabei leicht die Arme, später sind die Arme stärker gebeugt, und das Baby drückt den Kopf mit dem Kinn auf die Brust. Wir legen das Baby über die Seite ab, indem wir mit einer Hand etwas mehr nachgeben.

Wenn wir spüren, dass der Händedruck des Babys nachlässt, halten wir zusätzlich mit unserem Daumen die Hände des Babys.

Anhang 4



Es fährt ein Schiffein übers Meer

Es fährt ein Schiffein übers Meer das schaukelt hin und schaukelt her (Kind auf den Knien schaukeln),
da kommt ein großer Sturm (in die Haare pusten),
und bläst das Schiffein um (mit dem Kind nach hinten umkippen lassen oder von den Knien kippen),
und hat's nen guten Kapitän, dann ist es gleich wieder zu sehn (Kind zurück auf den Schoß holen).
Fährt in den Hafen ein geschwind
da freut sich jedes Kind (in die Hände klatschen).

Anhang 5

Schneemann aus Eierpappen



Anhang 6

Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei



So wird's gemacht:

- 50g Kartoffeln
- 100g Gemüse
- 30g mageres Fleisch
- 2 EL Orangensaft o.ä.
- 1 EL Rapsöl

Gut verträgliche Gemüsesorten in diesem Alter sind folgende: Brokkoli, Fenchel, Kürbis, Artischoke, Kürbis, Mangold, Möhre, Pastinake, Spargel, Spinat, Steckrübe, Süßkartoffel, Zucchini.

Folgende Fleischsorten sind recht mager und eignen sich perfekt für den Brei: Rind, Kalb, Schwein (abhängig vom Stück), Geflügel oder Lamm.

Die beliebtesten Kombinationen sind Kohlrabi-Kartoffel-Brei mit Schwein, Pastinaken-Kartoffel-Brei mit Lamm und Zucchini-Kartoffel-Brei mit Rind.

Für die Zubereitung das Fleisch am besten vorher unter kaltem Wasser waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Dann gemeinsam mit dem Gemüse garen und am Ende mit etwas Kochwasser pürieren. Das Rapsöl am besten jetzt noch gut unterrühren.

Anhang 7

Gemüse-Getreide-Brei mit Hackfleisch



So wird's gemacht:

- 100ml Karottensaft
- 100ml Wasser
- 100g Gemüse
- 30g Getreide
- 30g Hackfleisch
- 1 TL Rapsöl

Getreidesorten die sehr gut bekömmlich sind: Bulgur, Couscous, Weizenkörner, Graupen, Grünkernschrot oder Hirse.

Den Karottensaft zusammen mit dem Wasser aufkochen lassen. Das Gemüse fein würfeln und zusammen mit dem Getreide und dem Hackfleisch in den Topf geben. Nun alles 10 bis 15 Minuten köcheln bis fast die gesamte Flüssigkeit aufgesogen wurde und fertig ist der Brei.

Anhang 8

Schneiden

Schneiden ist keine natürliche Fähigkeit, die Kinder automatisch beherrschen. Schneiden ist eine der frühen Fähigkeiten, die Kinder lernen sollen. Es ergibt Sinn, den Kindern dann die Schere in die Hand zu geben, **wenn sie sich dafür interessieren.**

In spielerische Form schneiden lernen:

<https://youtu.be/QDLAfr6U1-8>

Schneiden üben

Schneiden unterstützt die Entwicklung der **Feinmotorik**, die wiederum die **Sprachentwicklung** vorantreibt.

Durch Schneiden wird die **Handmuskulatur gekräftigt** und auf schulische Herausforderungen vorbereitet. Zudem fördert Schneiden die **Geschicklichkeit** Ihres Kindes.

Beim Schneiden lernt Ihr Kind viele **logische Zusammenhänge**: Bewegt man die Schneidehand nach rechts, so geht auch die Schneidelinie nach rechts. Wenn man etwas zerschneidet, ist es für immer zerschnitten. Folglich wird durch den Umgang mit der Schere **logisches Denken** geschult.

Nicht zuletzt, wird auch der **Phantasie** freien Lauf geboten