HAUS DER FAMILIE GUBEN EV.
SEIT 30 JAHREN FÜR FAMILIEN IN DER REGION IM EINSATZ

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

Werte Besucher, liebe Eltern, Großeltern und Kinder, aufgrund der aktuellen Lage, möchten wir Ihnen /euch ein paar Ideen an die Hand geben, um diese Zeit gut zu überstehen. Sei es bei spielerischen Angeboten für Kinder oder dem täglichen Zubereiten der Mahlzeiten. Mal ehrlich, irgendwann gehen ein die Ideen auch aus und man möchte ja nicht jeden Tag das gleiche machen. Somit möchten wir Ihnen/euch helfen, etwas Abwechslung in den Tag zu bekommen. Wir wünschen viel Spaß!

	Wochenplan für den 01.06.-05.06.2020				
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Spiel,- Kreativ,- und Lernangebote	**Kindertag…**	**12 Bastelideen für Jugendliche** **klick ☞Video☜ hier**	**Normalparabel erklärt** **klick ☞Video☜ hier**	***Spiele selbst gebastelt*** **klick ☞Video☜ hier**	**Binomische Formel einfach erklärt** **klick ☞Video☜ hier**
	…Aktionen…	**Knobelaufgaben** ***Anhang 1***	**Murmel Labyrinth Selber bauen** ***Anhang 3***	**Heute schon gelacht?** ***Anhang 5***	**Experiment „Wer macht da Druck?“** ***Anhang 7***
Mittag	***…mit der Familie.***	***Tomaten-Omelett mit Mozzarella*** ***Anhang 2***	***Puten-Sahne-Gulasch*** ***Anhang 4***	***Pizzaschnecken*** ***Anhang 6***	***Nudeln mit Käse Sahne Soße*** ***Anhang 8***

Das Wetter

Wenn es heute Mittag starken Regen gibt, können wir erwarten, dass in 36 Stunden die Sonne scheint?

Die Kühe

Zwei Bauern, von denen jeder weniger als 10 Kühe hat, reden. Einer sagt dem Anderen: "Wenn du mir eine Kuh gibst, dann habe ich doppelt so viele Kühe wie du, aber wenn ich dir eine Kuh gebe, dann haben wir gleiche Anzahl von Kühen." Wie viele Kühe hat jeder von ihnen?

Steaks

Es dauert nur 10 Minuten, um 1 Steak zu braten – 5 Minuten auf jeder Seite. Man kann nur zwei Steaks gleichzeitig in die Pfanne legen.
Wie viel Zeit brauchst du am wenigsten, um 3 Steaks in der Pfanne zu braten?

Zwillinge

Tea und Lana sind Zwillinge. Eine Schwester lügt immer, und die Andere sagt immer die Wahrheit. Ihre Lehrerin war sich nicht sicher, wer wer ist, und fragte eine von ihnen: "Lügt Tea?". Das Mädchen antwortete: "Ja". Dann war sich die Lehrerin sicher, wie das befragte Mädchen heißt. Wie heißt das Mädchen?

Multiplikation

Wenn du alle Zahlen auf der Tastatur deines Handys multiplizierst,
welche Zahl erhältst du?

Die Lösungen findet ihr im letzten Anhang ☺

Viel Spaß beim Knobeln!

Tomaten-Omelett mit Mozzarella

Was wird benötigt für 4 Partitionen?

8	Eier
40 g	Parmesan, gerieben
	Salz
	Pfeffer
400 g	Kirschtomate(n)
250 g	Mozzarella (in kleinen Kugeln oder am Stück)
20 g	Butter oder Margarine
1 Bund	Basilikum

Und so wird´s gemacht!

Eier in einer Schüssel aufschlagen. Parmesankäse, Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen. Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen, Tomaten halbieren. Mozzarella abtropfen lassen. Kugeln ganz lassen, Stück in Würfel schneiden. Butter oder Margarine in einer antihaftversiegelten Pfanne erhitzen. Eiermasse hineingeben. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Eiermasse legen. Mozzarella dazwischen verteilen. Abgedeckt bei geringer Hitze ca. 5 Minuten garen, bis die Eiermasse gestockt und der Käse zerlaufen ist.
Basilikum waschen und trocken tupfen, Blättchen über das Omelett geben. Nach Wunsch mit grobem Pfeffer bestreuen.

Das Murmel-Labyrinth

Jagd die Kugel durch den Farb-Parcours!

Das braucht Ihr für das Labyrinth:

- einen großen Pappdeckel (hier hat er etwa 35×55 cm)
- Papp-Rollen (z. B. von Toilettenpapier)
- buntes Papier, Schere, Klebestift
- Glas, Bleistift, Lineal
- weißen Fotokarton, größer als der Deckel
- große Murmel oder kleinen Ball

Labyrinth selber basteln – so geht's:

1. Messt das Innere des Deckels aus und schneidet aus dem weißen Fotokarton ein passendes Rechteck. Es wird in den Deckel hineingeklebt. Aus dem restlichen weißen Karton schneidet Ihr Kärtchen zurecht, eins für jede Rolle. Falls Ihr also zehn Rollen habt, benötigt Ihr zehn Kärtchen, etwa 7×10 cm.
2. Jetzt werden die Rollen verziert. Paper in unterschiedlichen Farben ausmessen und um die Pappröhren kleben. Anschließend wird jede Rolle mit einem bunten Kreis dekoriert. Dafür ein Glas auf das Papier stellen, abzeichnen, ausschneiden. Ihr benötigt jedes Muster zwei Mal. Natürlich könnt Ihr auch ein Rechteck oder ein Dreieck nehmen, das geht etwas schneller und sieht genauso gut aus.
3. Wichtig ist: es darf keine Farbe oder kein Muster doppelt vorkommen, jede Rolle braucht ihre eigene Verzierung! Daraus ergibt sich nämlich später der besondere Kniff dieses Spiels.
4. Einen bunten Kreis auf die Rolle, einen auf die weiße Karte kleben. Nun die Rollen im Deckel arrangieren und festkleben. Ihr braucht nur noch eine Murmel, dann kann losgerollert werden. Aber halt, Stopp! Natürlich macht es Spaß, den Ball einfach so durch die Röhren kullern zu lassen. Aber mit den Karten könnt Ihr es Euch etwas schwieriger machen. Legt die Karten in eine beliebige Reihe – und genau in dieser Abfolge müsst Ihr nun die Murmel durchs Labyrinth schicken. Flutscht sie durch die falsche Röhre, wir abgebrochen und neu begonnen. Puh! Wer schafft fehlerfrei den Parcours?

Puten-Sahne-Gulasch

Was wird benötigt?

500 g	Putenbrust
1 Dose/n	Pfifferlinge, oder entsprechend frische
500 g	Champignons
¼ Liter	Gemüsebrühe
½ Liter	Milch
1 Becher	Sahne
2	Zwiebeln
2 EL	Paprikapulver
2 EL	Tomatenmark
1	Paprikaschote(n), rote
	Cayennepfeffer oder frische oder getrocknete Peperoni
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Petersilie, getrocknete
500 g	Bandnudeln
	Schnittlauch, getrockneter
evtl.	Crème fraîche

Und so wird´s gemacht!

Fleisch in Streifen schneiden (nicht zu groß). Pfifferlinge gut abtropfen lassen und Sud auffangen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln achteln. Paprika putzen und in Streifen schneiden.

Fleisch portionsweise, am besten in einer großen Auflaufform oder einem Bräter, anbraten. Dann beiseitestellen. Dann der Reihe nach die Zwiebeln, die Pilze und die Paprika kurz anbraten. Dann das Fleisch mit dem ausgetretenen Saft wieder dazugeben. Mehl über die gesamte Masse sieben, bis die ganze Oberfläche leicht bedeckt ist. Unter Wenden ca. 2 - 3 Min. anschwitzen. Paprikapulver, Salz und etwas Pfeffer und das Tomatenmark dazugeben und alles nochmal gut vermengen. Das Mehl darf nicht mehr zu sehen sein und die Masse sollte pappen; wenn nicht, nochmal Mehl nachgeben. Dann die Gemüsebrühe und Milch dazugeben und gut rühren. Den Herd auf kleinste Stufe schalten und die Sahne und etwas Petersilie dazugeben.

Das Ganze sollte jetzt mindestens 45 Min. leicht köcheln. Ggf. mit dem aufgefangenen Pilz Sud, Brühe oder Wasser nochmal angießen und nicht vor Ablauf der 45 Minuten probieren. Deshalb ist es ein Gulasch und kein Geschnetzeltes. Zum Schluss nach Belieben noch mit den angegebenen Gewürzen abschmecken. Insgesamt sollte das Gulasch eine gute Stunde Zeit bekommen, damit alles gut durchzieht und sich die Flüssigkeit reduzieren kann, ohne weitere Bindemittel dazu zu geben.

Dazu passen Bandnudeln hervorragend. Ich schwenke diese zum Schluss in etwas Butter. Mein Tipp: gebt ein paar Schnittlauchröllchen dazu. Gibt meiner Meinung nach noch besonderen Pfiff. Mit Petersilie ist es auch lecker.

Das Ganze hat es zwar kalorienmäßig in sich, schmeckt aber sündhaft gut. Wer mag, kann noch etwas Creme fraiche dazu geben, schmeckt dann etwas frischer.

Heute Schon gelacht???? ☺

Klein-Fritzchen, gerade mal vier Jahre alt, ist unterwegs zum Dachboden. Dort angekommen, sieht er den Laufstall, in dem er einen Teil seiner Baby Zeit zugebracht hat. Er stürmt ins untere Stockwerk Richtung Küche und ruft: "Mami, wir kriegen bald eine neues Baby!" Mutti ganz erstaunt: "Wie kommst Du denn darauf?" Fritzchen: "Na, die Falle ist doch schon aufgestellt...

Oma fragt das kleine Fritzchen, was er sich denn zum Geburtstag wünscht. Die Antwort: "Einen Tampon!" Oma ist ganz entsetzt und fragt: "Ja warum das denn?" - "Das hab ich in der Werbung gesehen, damit kann man reiten, schwimmen und segeln!"

2 Zahnstocher gehen im Wald spazieren. Plötzlich kommt ein Igel vorbei. Sagt ein Zahnstocher zum anderen: „Ich wusste gar nicht, dass hier ein Bus fährt".

Sohn fragt den Vater: "Wo liegen eigentlich die Bermudas?"
Vater: "Da musst du Mutter fragen, die räumt doch immer alles auf!"

Klein-Erna abends zu ihrer Mutter: "Kennst du den Unterschied zwischen Radio, Fernsehen und Taschengelderhöhung?"
"Nein!"
"Das Radio hört man, das Fernsehen sieht man, aber von einer Taschengelderhöhung hört und sieht man leider überhaupt nichts!"

Zwei Mädchen gehen erst um 11 Uhr abends von einer Party heim.
Sagt die eine: "Jetzt wird meine Mutter vor Wut kochen."
Sagt die andere: "Du hast es gut, ich krieg um diese Zeit nie etwas Warmes."

Pizzaschnecken

Was wird benötigt?

Für den Teig:

½ Würfel	Hefe
1 Prise(n)	Zucker
200 g	Mehl
1 EL	Wasser, lauwarmes
100 ml	Wasser, lauwarmes
½ TL	Salz
30 ml	Olivenöl

Für die Füllung:

1 große	Paprikaschote
100 g	Kochschinken
50 g	Salami (Pfeffersalami)
3 mittelgroße	Tomaten
1	Zwiebel
2 EL	saure Sahne
100 g	Käse, gerieben
1 EL	Tomatenmark
	Oregano
	Mehl für die Arbeitsfläche

Und so wird´s gemacht!

Für den Hefeteig die Hefe mit 1 EL lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Mehl und Salz mischen, die angerührte Hefe, Öl und 100 ml lauwarmes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Paprikaschote, die Zwiebel, die Tomaten sowie die Salami und den Schinken in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Saure Sahne, Tomatenmark und geriebenen Käse zugeben und gut verrühren. Mit Oregano, Pfeffer und Salz würzen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Backblech legen (hier etwas aufpassen, da der Teig sehr weich ist) und mit etwas Käse bestreuen. Bei 180 Grad ca. 10 - 15 Minuten backen.

Experiment – Wer macht da Druck?

Unglaublich: Kein Mensch hat die Plastikflasche berührt – doch auf einmal sieht sie ganz zerknautscht aus! Wie ist das denn passiert? Probieren Sie unser Experiment mit Ihrem Kind aus!

Alles, was ihr für dieses Experiment braucht:

1 Kanne kaltes Wasser

1 Thermoskanne heißes Wasser
1 Trichter
leere Plastikflasche
1 große Schüssel

Eiswürfel

Und so geht´s:

1. Stellen Sie die Plastikflasche in die Schüssel, füllen durch den Trichter heißes Wasser ein und warten einen Moment.

2. Verschließt die Flasche gut.

3. Gebt jetzt die Eiswürfel in die Schüssel mit der Flasche.

4. Übergießt die Flasche mit kaltem Wasser.

Anhang 7

5. Nun nehmen Sie die Flasche aus der Schüssel und schauen, was passiert ist...

Nudeln mit Käse-Sahne-Sauce

Was wird benötigt?

1	Zwiebel
1 EL	Öl
4 EL	Erbsen, TK
50 g	Hähnchenbrustaufschnitt
200 ml	Schlagsahne
100 g	Schmelzkäse
50 g	Gouda, gerieben
n. B.	Salz und Pfeffer
500 g	Nudeln

Und so wird´s gemacht!

Zunächst werden die Zwiebeln im Öl glasig gebraten, anschließend Erbsen und Hähnchenbrust dazugegeben und ca. eine Minute lang mit gebraten. Sahne und Schmelzkäse kommen hinzu und werden unter ständigem Rühren zum Aufkochen gebracht. Nun noch Gouda und die Gewürze hinzufügen, zum Schmelzen bringen und fertig ist die Sauce.

Die Nudeln sollten in der Zwischenzeit nach Packungsanleitung zubereitet werden.

Nun die Nudeln zusammen mit der Sauce servieren

Das Wetter

Wenn es heute Mittag starken Regen gibt, können wir erwarten, dass in 36 Stunden die Sonne scheint?

- Nein! Denn in 36 Stunden ist es mitten in der Nacht!

Die Kühe

Zwei Bauern, von denen jeder weniger als 10 Kühe hat, reden. Einer sagt dem Anderen: "Wenn du mir eine Kuh gibst, dann habe ich doppelt so viele Kühe wie du, aber wenn ich dir eine Kuh gebe, dann haben wir gleiche Anzahl von Kühen." Wie viele Kühe hat jeder von ihnen?

- Der erste Bauer hat 7 und der andere Bauer hat 5 Kühe

Steaks

Es dauert nur 10 Minuten, um 1 Steak zu braten – 5 Minuten auf jeder Seite. Man kann nur zwei Steaks gleichzeitig in die Pfanne legen.
Wie viel Zeit brauchst du am wenigsten, um 3 Steaks in der Pfanne zu braten?

- 15 Minuten. Man legt zwei Steaks in die Pfanne. Nach fünf Minuten nimmt man ein Steak aus der Pfanne, und legt das Dritte hinein. Nach zehn Minuten ist das Erste fertig und die restlichen zwei muss man nur noch auf der anderen Seite braten

Zwillinge

Tea und Lana sind Zwillinge. Eine Schwester lügt immer, und die Andere sagt immer die Wahrheit. Ihre Lehrerin war sich nicht sicher, wer wer ist, und fragte eine von ihnen: "Lügt Tea?". Das Mädchen antwortete: "Ja". Dann war sich die Lehrerin sicher, wie das befragte Mädchen heißt. Wie heißt das Mädchen?

- Es heiß Lea. Erklärung: Wenn Tea lügt und Lea die Wahrheit sagt, antwortet Tea mit „NEIN" und Lea mit „JA". Wenn Lana lügt und Tea die Wahrheit sagt, antwortet Tea mit „NEIN" und Lea mit „JA". Desegen muss auf jeden Fall das Mädchen Lea sein.

Multiplikation

Wenn du alle Zahlen auf der Tastatur deines Handys multiplizierst,
welche Zahl erhältst du?

- Die 0, weil jede Zahl, die man mit der Null multipliziert wird, die Null ergibt.