

Liebe Kinder,
liebe Eltern,

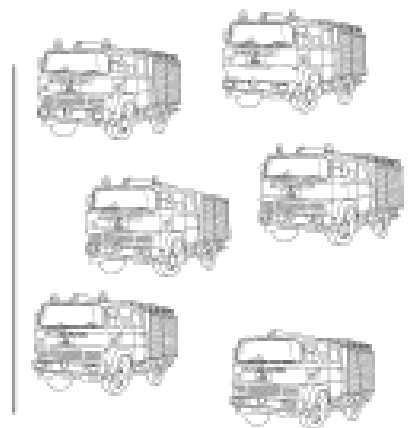
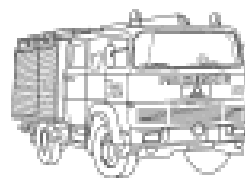
so langsam wird es Sommer! Jeden Morgen stellt sich die Frage: Gehen wir heute mit Jacken raus oder ohne? Sandalen? Müssen es wirklich Socken sein? Wir warten sehnsüchtig auf das, was wir mit Sommer verbinden. Und das ist mehr als nur warme Temperaturen. Für Antje gehört auf jeden Fall auch kalte Limonade dazu, wie ist das bei euch? Doch was wären unsere Rezepte ohne gute Ideen! Deshalb machen wir die Limonade selbst, aus frischen Früchten und ganz viel guter Laune.

Bleibt behütet

Euer Team der kiNderPoSt

Rätsel

Konntet ihr am Dienstag die Schildkrötenmama mit ihrem Baby zusammenbringen? Dann habt ihr sicher auch keine Mühe, bei diesen Lastern den Überblick zu behalten. Auch diesmal passt nur ein Spiegelbild ganz genau zum Original. Viel Spaß beim Suchen!



Kochen und Backen



Heute wird gekocht – aber nicht warm gegessen. Denn es gibt ein Rezept für **eisgekühlte Limonade**. Ihr habt dabei die Wahl: Zitrone oder Himbeere – was schmeckt euch besser? Im Anhang findet ihr natürlich beide Rezepte.



Eine Portion Glauben

Muss man beten eigentlich lernen? Gibt es eine Vorschrift, wie viele Worte ein Gebet haben muss? Wie muss es anfangen? Wie muss es aufhören? Die gute Nachricht ist: man muss gar nichts.



Beten heißt mit Gott sprechen. Da gibt es keine Vorschriften. Nett ist eine Anrede wie *Lieber Gott* oder *Guter Gott* oder einfach Gott. Und dann kann man einfach drauflossprechen wie bei einem Freund. Man kann erzählen, was einen so bewegt, für etwas danken oder um etwas bitten.

„*Lieber Gott, hilf!*“ ist eines der kürzesten Gebete. Gott hört uns, egal ob wir lange, komplizierte Sätze mit Fremdworten sprechen oder ob wir kurze Worte

stammeln. Jeder Mensch betet wie er kann und jeder anders. Ein Gebet gibt es allerdings, das viele Menschen auf der ganzen Welt sprechen. Wir kennen es aus der Kirche oder vom Couchgottesdienst – das Vater unser. Dieses Gebet kann man immer sprechen, auch wenn man keine eigenen Worte findet.

Witz des Tages

Klein Fips wollte „Herzlichen Glückwunsch“ auf die Geburtstagstorte schreiben. Aber er brauchte mehrere Stunden, bis er die Torte in der Schreibmaschine hatte.



Kreatives

Derzeit haben wir Menschen im Gemüsegarten ganz schön Konkurrenz. Salat, Erdbeeren – alles sehr lecker für Menschen und für Nacktschnecken. Wie gut, dass wir heute eine **Weinbergschnecke** basteln – die mag nämlich nur welke Pflanzenteile und lässt frisches Obst und Gemüse liegen.



Ihr braucht dafür ein Stück Tonpapier oder Tonkarton in eurer Lieblingsfarbe, Schere, Kleber und einen schwarzen Stift. Schneidet einen Streifen Tonpapier wie auf dem unteren Foto und klebt zwei Fühler an. Jetzt

noch schnell die Augen aufgemalt – erste Aufgabe erfüllt.

Jetzt rollt den Papierstreifen feste über den Stift, so dass er sich zu einem Schneckenhaus aufwickelt. Fertig ist die Schnecke! Das geht so schnell, da ist sicher Zeit für eine ganze Schneckenfamilie.

Spiel und Spaß



Wie wäre es heute mit einem kleinen Zaubertrick? Mit einer **Klebrigen Münze** kannst du deine Freunde gleichzeitig hereinlegen und verblüffen. Du brauchst dafür nur eine 2-Cent-Münze (und keinen Kleber!). Und natürlich ein bisschen Übung.

Drück dir die Münze ganz fest auf die Stirn. Sie bleibt für eine kurze Zeit daran kleben. Sobald du mit dem Kopf wackelst, fällt sie herunter. Dann fragst du deinen Freund, ob du ihm die Münze so fest auf die Stirn drücken darfst, dass sie auch beim Kopfschütteln nicht wieder herunterfällt. Jetzt ist dein Fingerspitzengefühl gefragt: Du drückst ihm die Münze für ein paar Sekunden fest auf die Stirn. Dann erklärst du ihm, dass du die Münze jetzt loslässt. In Wahrheit nimmst du sie aber ganz vorsichtig von der Stirn ab – das darf dein Gegenüber natürlich nicht merken. Er spürt jetzt den Abdruck noch; und der geht natürlich beim Wackeln nicht ab. Also fällt auch keine Münze herunter. Dass die schon lange in deiner Hosentasche versteckt ist, erzählst du ihm natürlich erst hinterher.

Bewegung

Auch unser Bewegungsspiel ist heute akrobatisch und passt gut in eine kleine Zaubershow. Dafür brauchst du einen Apfel und ein Taschentuch. Lege das Taschentuch vor dir auf den Boden. Jetzt beuge deinen Kopf nach vorne, so dass du einen Apfel in den Nacken legen kannst. Da soll er jetzt bleiben, während du dein Kunststück machst: nämlich mit dem Mund das Taschentuch vom Boden aufzuheben! Dafür musst du zuerst auf die Knie gehen und dich dann nach vorne beugen.



Das ist ein ausgesprochen schweres Kunststück, das du auch zuerst mit einem Waschlappen üben kannst. Profis mit viel Übung können es später mit einem wassergefüllten Luftballon probieren. Aber egal, mit was du es vorführst: Der Applaus deines Publikums ist dir sicher!

Impressum

kiNderPoSt der Pfarreiengemeinschaften Guldenbachtal-Langenlonsheim und Rupertsberg im Bistum Trier

Ausgabe Nr. 57 | 18.6.2020

Download <https://www.untere-nahe.de/in-verbinding-bleiben/kinderpost>

<http://www.pfarreien.com/in-verbinding-bleiben-2/fuer-kinder-und-familien/>

Kontakt und Abo kinderpost-pg-untere-nahe@web.de

Redaktion Jonathan, Samuel, Sarah, Theresia Stumm, Sabine Brühl-Kind, Elfriede Hautz (v.i.S.d.P.), Natascha Krowas-Rochholz, Nadine Pehlgrim



Es riecht nach Sommer!!!

Lust auf Limonade??

Hier sind die Rezepte für Zitronenlimonade und Himbeerlimonade.

Du brauchst für die Zitronenlimonade:

200 ml frisch gepressten Zitronensaft
1 unbehandelte Zitrone
100 g Zucker
1,5 l kaltes Mineralwasser
1 Zweig Zitronenmelisse oder Minze
Eiswürfel

Zubereitung:

Lass den Zitronensaft mit dem Zucker kurz in einem kleinen Topf auf Stufe 9 aufkochen, so lange bis der Zucker sich aufgelöst hat. Danach nimm den Topf von der Platte und lass die Flüssigkeit abkühlen. Inzwischen wäschst du die unbehandelte Zitrone und schneidest sie in Viertel (vier ungefähr gleich große Stücke). Fülle nun Eiswürfel in eine Karaffe und gib das Saft-Zuckergemisch sowie die Zitronenviertel dazu. Gieße mit Mineralwasser auf, und gib einen Zweig Zitronenmelisse oder Minze dazu.

Das brauchst du für die Himbeerlimonade:

150 g Himbeeren (frisch oder TK)
4 – 5 EL Himbeersirup
2 – 3 Beutel Hagebuttentee
750 ml Wasser
500 ml klarer Apfelsaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Wasche dir Himbeeren vorsichtig. Lasse in einem Topf auf Stufe 9 (oder in einem Wasserkocher) 750 ml Wasser kochen. Gieße damit die Teebeutel auf und lass den Tee 7 Minuten ziehen. Entferne dann die Teebeutel und lass den Tee erkalten. Verrühre jetzt gut Apfelsaft mit Tee und Sirup. Gib Eiswürfel in einen Glaskrug, fülle die Limonade ein. Zum Schluss lässt du vorsichtig die Himbeeren in das Gemisch gleiten.

Lasst es euch schmecken!! Eure Antje

